FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT 900171447-6

NOMBRE DE LA ENTIDAD CONTRATISTA

FUNDACIÓN GOZO Y ESPERANZA

NIT: 900171447-6

REPRESENTANTE LEGAL: PBRO. JOSÉ ARIEL PALACIOS ROMAÑA

SUPERVISORA DEL CTO: HERMINIA PUENTES HIDALGO

CONTRATO NRO. 27001682025

SERVICIO: EIC – EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA

FASE PREPARATORIA

Dirección: Carrera 2 # 26 - 38 Quibdó - Chocó
E-mail: fungozo2007@hotmail.com
Celular: 3113888245 - 3147029248

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT 900171447-6



PRESENTACIÓN Y AVAL DE HOJAS DE VIDA

Dirección: Carrera 2 # 26 - 38 Quibdó - Chocó
E-mail: fungozo2007@hotmail.com
Celular: 3113888245 - 3147029248






FUNDACION GOZO Y ESPERANZA
NIT 900.171.447-6



RELACION DE TALENTO HUMANO FUNGOZO

NOMBRE COMPLETO	CEDULA	TELEFONO	PROFESION	FECHA DE TITULACION	PERFIL	CARGO	CORREO ELECTRONICO
Yiseth Mosquera Ruiz	1077433407	3104234814	Trabajadora Social	21 de septiembre de 2012	1	Coordinador	yirleyi21@gmail.com
Leiser Romaña Irobo	1077426078	3217203031	Administrador de empresa	31 de marzo de 2017	1	Administrativo	leroiro2386@outlook.com
Niyeret Andrea Martinez Velez	1128403112	3128689934	Auxiliar de Enfermeria	12 de diceimbre de 2014	2	Apoyo en Salud y Nutricion	niyemarian@hotmail.com
Sandy Tatiana Cuesta Mena	1045506887	3118385375	Auxiliar de Enfermeria	1 de septiembre de 2012	2	Apoyo en Salud y Nutricion	sandy22010@hotmail.com
Manuela Ortiz Gañan	1003968951	3136905742	Psicologa	18 de diciembre de 2024	1	Apoyo Psicosocial	manuortiz2001gmail.com
Jhoana Yarleysi Mena Palomeque	1010103507	3116858033	Trabajadora Social	13 de diciembre 2024	1	Apoyo Psicosocial	jhoanayarleisy@gmail.com
Viviana Andrea Fernandez Correal	1077636518	3218416314	Tec. En Atencion a la Primera Infancia	16 de febrero de 2024	2	Agente Educativo	vianfeco@hotmail.com
Yuliana Maria Berrio Echavarria	1078636252	3206090426	Tec. En Atencion a la Primera Infancia	11 de mayo de 2015	2	Agente Educativo	mari.aecha58@gmail.com
Dany Marsury Torres Muños	1078636772	3233848478	Tec. En Atencion a la Primera Infancia	3 de octubre de 2019	2	Agente Educativo	damatomu@gmail.com
Lina Maria Gutierrez Londoño	1193149784	3145182740	Tec. En Atencion a la Primera Infancia	03 de octubre de 2019		Agente Educativo	linamariagutierrez1407@gmail.com
Yessica Palacios Manyoma	1077435867	3104199820	Lic En Basica con Enfasis	8 de mayo de 2015		Agente Educativo	manyomayessica@gmail.com
Rosana Lopez Toro	1192732374	3116547852	Tec. En Atencion a la Primera Infancia	3 de diciembre de 2021	2	Agente Educativo	roxanalopeztoro@gmail.com
Floralba Palacios Lemus	1077431201	3104649144	Lic. En Ciencias Sociales	27 septiembre de 2013	2	Agente Educativo	fpalacioslemus@hotmail.com
Fernando Bailarin Majore	1038332501	3167024745	Bachiller	24 De Noviembre de 2016	2	Agente Educativo	fbailarinmajore@gmail.com
Julieth Cordoba Arroyo	1077433692	3122050092	Tec. En Atencion a la Primera Infancia	3 de noviembre de 2015	2	Agente Educativo	julimiller88@outlook.com
Katy Yoleida Palacios Murillo	1129045526	3233637254	Tec. En Atencion a la Primera Infancia	16 de junio de 2016	2	Agente Educativo	murilloneyder302@gmail.com
Katherine Gonzalez Limon	1004012877	3218954119	Bachiller	02 de diciembre de 2022	2	Agente Educativo	katheringonzalez@gmail.com
Maria Libia Bitucay	1193067460	3146308474	Tec. En Atencion a la Primera Infancia	13 De diciembre 2015	2	AGente Educativo	
Dayana Guaurabe Restrepo	1004027813	3116448703	Tec. En Atencion a la Primera Infancia	25 de febrero de 2022	2	Agente Educativo	
Arbey Guaurabe Jaramillo	1004027751	3233676964	Bachiller	22 de noviembre de 2024	2	Agente Educativo	guarabejaramillo@gmail.com
Yisela Cortez Guaurabe	1004027624	3126037790	Bachiller	10 de noviembre de 2015	2	Agente Educativo	yisela@gmail.com

Alfonzo Arce Bitucay	1033657737	3209550967	Bachiller	24 de Noviembre de 2017	2	Agente Educativo	
Alejandro Bitucay Manucama	1193067455	3209550967	Tec En Atencion a la Primera Infancia	16 de Noviembre de 2016	2	Agente Educativo	bitucayzona16@gmail.com

Pbro. JOSE ARIEL PALACIOS ROMAÑA
Representante Legal Fundación Gozo y Esperanza



ESTRUCTURA OPERATIVA

Dirección: Carrera 2 # 26 - 38 Quibdó - Chocó
E-mail: fungozo2007@hotmail.com
Celular: 3113888245 - 3147029248

ESTRUCTURA OPERATICA

CUPOS	350
COORDINADOR	1
ADMINISTRATIVO	1
PSICOSOCIALES	2
APOYO EN SALUD Y NUTRICION	2
NUTRICIONISTA	1
AGENTES EDUCATIVOS	2

Dirección: Carrera 2 # 26 - 38 Quibdó - Chocó
E-mail: fungozo2007@hotmail.com
Celular: 3113888245 - 3147029248

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT 900171447-6



CRONOGRAMAS DE ATENCIÓN (DISTRIBUCIÓN DE UDS Y HORARIO)

Dirección: Carrera 2 # 26 - 38 Quibdó - Chocó
E-mail: fungozo2007@hotmail.com
Celular: 3113888245 - 3147029248

UCA	LUGAR DE ATENCIÒN	DIAS DE ATENCIÒN	HORA INICO Y TERMINACIÒN DE LOS ENCUENTROS GRUPALES	COORDINADOR	ASISTENTE ADMINISTRATIVO	APOYO PSCOSOCIAL	APOYO EN SALUD Y NUTRICION	DOCENTE RESPONSABLE	TELEFONO	TOTAL CUPOSCUPOS
Pasito de Amor 5 y 4	Caseta comunal Vereda el Porvenir zona rural Municipio El Carmen de Atrato	Miercoles de la pimera y tercera semana del mes	2:00 Pm - 5:00 Pm	Yiseth Mosquera Ruiz	Leiser Romaña Irobo	Manuela Ortiz Gañan	Niyeret Andrea Martinez Velez	Viviana Andrea Fernandez Correal	3218416314	20
Pasito de Amor 1 y 2	Vereda La Argelia - Municipio El Carmen De Atrato	Jueves de la primera y tercera semana	1:00 Pm - 4:00 Pm					Yuliana Maria Berrio Echavarria	3206090426	9
	Corregimiento La Mansa - Municipio El Carmen De Atrato	Viernes de la primera tercera semana	2:00 Pm - 5:00 Pm							9
Pasito de Amor 5 y 1	Colegio Santa Teresa Casco Urbano Municipio Carmen de Atrato	lunes de la pimera Y tercera semana del mes	9: 00 AM - 12:00 M					Dany Marsury Torres Muños	3233848478	20
Pasito de Amor 5	Salón Comunal Vereda El 7 – Municipio El Carmen de Atrato	lunes de la pimera Y tercera semana del mes	1:00 PM - 4:00 PM					Lina Maria Gutierrez Londoño	3145182740	21
Pasito de Amor 1	Comunidad la Junta Urrao barrio 20 de Julio	Sabado de la pimera y tercera semana del mes	9: 00 AM - 12:00 M					Floralba Palacios Lemus	3104649144	20
Pasito de Amor 1	Comunidad la Junta Urrao barrio 20 de Julio	Sabado de la pimera y tercera semana del mes	9: 00 AM - 12:00 M					Fernando Bailarin Majore	3160724745	15
Pasito de Amor 6 y 7	Comunidad de Sabaleta	Miercoles y Jueves de la pimera y tercera semana del mes	2: 00 PM - 5: 00 PM					Dayana Guaurabe Restrepo	3116448703	20
Pasito de Amor 6 y 7	Comunidad de Sabaleta	Miercoles y Jueves de la pimera y tercera semana del mes	2: 00 PM - 5: 00 PM					Arbey Guaurabe Jaramillo	3233676964	20
Pasito de Amor 4	Colegio Santa Teresa Casco Urbano Municipio Carmen de Atrato	Miercoles y Jueves de la pimera y tercera semana del mes	2: 00 PM - 5: 00 PM			Jhoana Yarleysi Mena Palomeque	Sandy Tatiana Cuesta Mena	Yessica Palacios Manyoma	3104199820	20
Pasito de Amor 4	Colegio Santa Teresa Casco Urbano Municipio Carmen de Atrato	Martes y miercoles de la pimera semana del mes	2: 00 PM - 5: 00 PM					Rosana Lopez Toro	3116547852	20
Pasito de Amor 2	Colegio Santa Teresa Casco Urbano Municipio Carmen de Atrato	Martes de la pimera y tercera semana del mes	2: 00 PM - 5: 00 PM					Julieth Cordoba Arroyo	3122050092	19
Pasito de Amor 2	Colegio Santa Teresa Casco Urbano Municipio Carmen de Atrato	Miercoles y Jueves de la pimera y tercera semana del mes	2: 00 PM - 5: 00 PM					Katy Yoleida Palacios Murillo	3233637254	10
Pasito de Amor 3	Comunidad el 20	Miercoles y Jueves de la pimera y tercera semana del mes	2: 00 PM - 5: 00 PM					Katherine Gonzalez Limon	3218954119	20
Pasito de Amor 3	Comunidad el 20	Miercoles y Jueves de la pimera y tercera semana del mes	2: 00 PM - 5: 00 PM					Maria Libia Bitucai	3146308474	18
Pasito de Amor 6 y 7	Comunidad de Sabaleta	Miercoles y Jueves de la pimera y tercera semana del mes	2: 00 PM - 5: 00 PM					Yisela Cortez Guaurabe	3126037790	20

Pasito de Amor 7	Comunidad Isla	Miercoles y Jueves de la pimera y tercera semana del mes	2: 00 PM - 5: 00 PM					Alfonso Arce Bitucai	3136247279	17
Pasito de Amor 7	Comunidad Rio Playa	Miercoles y Jueves de la pimera y tercera semana del mes	2: 00 PM - 5: 00 PM					Alejandro Bitucai Manucama	3209550967	18
TOTAL										316

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT 900171447-6

PLAN DE FORMACIÓN A FAMILIAS Y COMUNIDADES

Dirección: Carrera 2 # 26 - 38 Quibdó - Chocó
E-mail: fungozo2007@hotmail.com
Celular: 3113888245 - 3147029248

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT 900171447-6

PLAN DE FORMACION Y ACOMPAÑAMIENTO A FAMILIAS EDUCACION INICIAL CAMPESINA

FUNDACION GOZO & ESPERANZA

CONTRATO

COMPONENTE: FAMILIA, COMUNIDAD Y REDES SOCIALES

RESPONSABLE EQUIPO PSICOSOCIAL

AÑO 2025

Dirección: Carrera 2 # 26 - 38 Quibdó - Chocó
E-mail: fungozo2007@hotmail.com
Celular: 3113888245 - 3147029248

OBJETIVO: Formar y acompañar a las familias a través de la atención integral a la primera infancia, contribuyendo en la promoción del desarrollo infantil integral de niños y niñas, en el marco de la perspectiva de derechos al fortalecimiento de la familia en su labor de garantizar los derechos de sus niños, niñas, mujeres gestantes que favorezcan ambientes e interacciones.					
TEMA	**OBJETIVO**	**METODOLOGÍA**	**RECURSOS**	**RESPONSABLES**	**FECHA**
Ruta de atención integral	Socializar con los beneficiarios a que identifiquen las rutas institucionales para la restitución de derechos de los niños y niñas	charla y socialización de directorio institucional	humanos: apoyo psicosocial físicos: contextos del grupo de atención materiales: carteleras, guías referentes al tema, lápiz, colores, papel, cartulina, entre otros.	Apoyo psicosocial: Jhoana Yarleisy Mena Palomeque Manuela Ortiz Gañan.	**Mes de febrero del 2025**
Pacto de convivencia	Fomentar en padres y cuidadores el desarrollo de una convivencia tolerante, pacífica y respetuosa, para propiciar un ambiente cálido y armonioso en las unidad comunitaria de atención (UCAS)	conversatorio lluvia de ideas	humanos: apoyo psicosocial físicos: contextos del grupo de atención materiales: carteleras, guías referentes al tema, lápiz,	Apoyo psicosocial: Jhoana Yarleisy Mena Palomeque Manuela Ortiz Gañan.	**Mes de febrero del 2025**

			colores, papel, cartulina, entre otros.		
Rol de la familia en el crecimiento y desarrollo infantil	Brindar herramientas conceptuales a las familias, que permitan ayudar a los niños y niñas a aprender quienes son, desarrollar su personalidad y ofrecer apoyo emocional.	Se realizará por medio de charla participativa e intercambio de saberes donde cada participante manifieste acciones en las que asume su rol	humanos: apoyo psicosocial físicos: contextos del grupo de atención materiales: carteleras, guías referentes al tema, lápiz, colores, papel, cartulina, entre otros.	Apoyo psicosocial: Jhoana Yarleisy Mena Palomeque Manuela Ortiz Gañan.	**Mes de febrero del 2025**
las familias como protagonistas del desarrollo infantil	Comprender a las familias y agentes educativos con el desarrollo de los niños y las niñas.		humanos: apoyo psicosocial físicos: contextos del grupo de atención materiales: carteleras, guías referentes al tema, lápiz, colores, papel,	Apoyo psicosocial: Jhoana Yarleisy Mena Palomeque Manuela Ortiz Gañan.	**Mes de marzo del 2025**

			cartulina, entre otros.		
Normas y pautas de crianza	Orientar acciones de cuidado y crianza de los niños y niñas basada en relaciones de afecto.	Se llevará a cabo por medio de un conversatorio a través de la metodología participativa.	humanos: apoyo psicosocial físicos: contextos del grupo de atención materiales: carteleras, guías referentes al tema, lápiz, colores, papel, cartulina, entre otros.	Apoyo psicosocial: Jhoana Yarleisy Mena Palomeque Manuela Ortiz Gañan.	**Mes de marzo del 2025**

Promoción del buen trato y prevención de la violencia intrafamiliar	promover la promoción del buen trato, la tolerancia y demás comportamientos afectivos que mitiguen la violencia intrafamiliar	Se llevará a cabo a través de la acción participativa	humanos: apoyo psicosocial físicos: contextos del grupo de atención materiales: carteleras, guías referentes al tema, lápiz, colores, papel, cartulina, entre otros.	Apoyo psicosocial: Jhoana Yarleisy Mena Palomeque Manuela Ortiz Gañan.	**Mes de abril de 2025**
Participación infantil	Promover el reconocimiento de los derechos de los niños y niñas que les permita asumir un papel activo en sus hogares, escuelas y comunidad.	Se realizará una reflexión acerca de los derechos de niños y niñas	humanos: apoyo psicosocial físicos: contextos del grupo de atención materiales: carteleras, guías referentes al tema, lápiz, colores, papel, cartulina, entre otros.	Apoyo psicosocial: Jhoana Yarleisy Mena Palomeque Manuela Ortiz Gañan.	**Mes de mayo de 2025**

Deberes y derechos de los niños y niñas	Garantizar el cumplimiento de los derechos de los niños y niñas y darles a conocer sus deberes	Charla participativa basada en diálogo de saberes y juego de roles	humanos: apoyo psicosocial físicos: contextos del grupo de atención materiales: carteleras, guías referentes al tema, lápiz, colores, papel, cartulina, entre otros.	Apoyo psicosocial: Jhoana Yarleisy Mena Palomeque Manuela Ortiz Gañan.	**mes de mayo del 2025**
Resiliencia familiar	Orientar a los padres de familias y cuidadores sobre la importancia de la resiliencia familiar y brindar herramientas para fortalecer la capacidad de afrontar situaciones difíciles y adversas que puedan afectar el bienestar de niños y niñas	Charla participativa basada en diálogo de saberes y juego de roles	humanos: apoyo psicosocial físicos: contextos del grupo de atención materiales: carteleras, guías referentes al tema, lápiz, colores, papel, cartulina, entre otros.	Apoyo psicosocial: Jhoana Yarleisy Mena Palomeque Manuela Ortiz Gañan.	**Mes de junio de 2025**

Dirección: Carrera 2 # 26 - 38 Quibdó - Chocó
E-mail: fungozo2007@hotmail.com
Celular: 3113888245 - 3147029248

Derechos fundamentales de niños y niñas.	socialización de las diferentes temáticas a través de talleres, charlas	Se les dará a conocer a las familias la importancia de los derechos fundamentales que tienen los niños y niñas y por qué son de vital importancia	materiales didácticos carteleras, pc para la proyección de videos	Apoyo psicosocial: Jhoana Yarleisy Mena Palomeque Manuela Ortiz Gañan.	**Mes de julio de 2025**
Fortalecimiento de vínculo afectivo	promover el desarrollo integral de los niños y niñas, mejorando las condiciones de vida mediante el enriquecimiento de la calidad de las relaciones	se realizará a través de intercambio de saberes	Sociodrama videos reflexivo	Apoyo psicosocial: Jhoana Yarleisy Mena Palomeque Manuela Ortiz Gañan.	**Mes de agosto de 2025**
Resolución de conflictos	Brindar estrategias conceptuales a los padres y/o cuidadores que les permita que conlleven a una buena resolución de conflictos para generar una sana convivencia.	A través del intercambio de saberes	Papel bond, cartulina, fichas de colores, imágenes	Apoyo psicosocial: Jhoana Yarleisy Mena Palomeque Manuela Ortiz Gañan.	**Mes de septiembre de 2025**

FUNDACIÓN Gozo & Esperanza
NIT.900171447-6

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

PLANEACIÓN DE ACTIVIDADES SALUD Y NUTRICIÓN DIRIGIDO A FAMILIAS

FECHA	ACTIVIDADES	OBJETIVO	RESPONSABLE	FUENTES DE VERIFICACIÓN
FEBRERO	Socialización y concertación de la minuta	Socializar los alimentos que serán entregados en las raciones alimentarias y la frecuencia, los cuales se establecieron en las porciones recomendadas teniendo en cuenta los grupos de edades, la cultura y costumbres alimentarias.	Auxiliares de enfermería	Actas, listados de asistencia, registros fotográficos
	Generalidades de la lactancia materna	Promover la lactancia materna contribuyendo a la disminución de la morbimortalidad infantil.		Actas, listados de asistencia, registros fotográficos
	Garantía de derechos	Sensibilizar a las familias sobre la importancia de asistir oportunamente a los programas de crecimiento y desarrollo, control prenatal y vacunación, y la afiliación a salud.		Actas de compromiso, oficio de gestión, listado de asistencia, actas
	Signos clínicos y síntomas de la desnutrición aguda	Identificar tempranamente los signos clínicos y síntomas asociados a la desnutrición aguda.		Actas, listados de asistencia, registros fotográficos
MARZO	Socialización de protocolo de enfermedades Inmuno - Prevenibles – Prevalentes – ETAS (Prevención, detección y notificación)	Contribuir a la disminución de la morbimortalidad infantil, mejorando la calidad de atención. Prevenir Enfermedades Transmitidas por Alimentos o aguas contaminadas.	Auxiliares de enfermería	protocolo elaborado de enfermedades inmuno prevenibles- Prevalentes y ETAs, actas, listados de asistencia, registros fotográficos
	Socialización BPM	Socializar el manual de Buenas Prácticas de Manufactura con las familias.		Manual BPM Y PSB, actas, listados de asistencia, registros fotográficos
	Socialización PSB	Garantizar un ambiente libre de contaminación en función del bienestar de las personas, realizando actividades de los diferentes programas del PSB.		
	Promoción de la lactancia materna (Lactancia materna exclusiva y alimentación complementaria)	Ofrecer a los bebés el alimento óptimo para un estado nutricional adecuado. Promocionar la lactancia materna mediante la alimentación complementaria.		Actas, listados de asistencia, registros fotográficos
ABRIL	Nutrición adecuada durante la gestación Preeclampsia - Diabetes gestacional Calostro	Contribuir con el óptimo crecimiento y desarrollo del bebé en el vientre y con la salud de la madre. Disminuir el riesgo de desarrollar complicaciones en el embarazo que puedan poner en riesgo la vida del bebé y de la madre. Contribuir al fortalecimiento del sistema inmunológico de los recién nacidos.	Auxiliares de enfermería	Actas, listados de asistencia, registros fotográficos
MAYO	Lavado de manos	Contribuir con la prevención y propagación de enfermedades e infecciones.	Auxiliares de enfermería	Actas, listados de asistencia, registros fotográficos
	- AIEPI- EDA E IRA	Socializar con las familias la estrategia AIEPI comunitario con el fin de prevenir Enfermedades prevalentes.		
	Orientación en práctica de amamantamiento	Promover la práctica de lactancia materna.		
	Manipulación y almacenamiento de los alimentos	Evitar el desarrollo de ETAS.		

JULIO	Enfermedades Crónicas No Trasmisibles	Contribuir a la disminución del desarrollo de las Enfermedades Crónicas No Transmisibles	Nutricionista dietista / Auxiliares de enfermería	Actas, listados de asistencia, registros fotográficos
	Extracción, almacenamiento y suministro de la leche materna	Asegurar la calidad de los nutrientes que necesitan los niños y niñas		
AGOSTO	Celebración Lactancia Materna	Continuar promoviendo la práctica de la lactancia materna mediante la celebración de la semana mundial	Nutricionista dietista / Auxiliares de enfermería	Actas, listados de asistencia, registros fotográficos
	Complicaciones del embarazo en gestante obesa	Evitar las complicaciones del embarazo en las gestantes especialmente en las que tienen exceso de peso, adoptando hábitos de vida saludales		
SEPTIEMBRE	Higiene personal	Adquirir las prácticas de higiene adecuadas para cada parte del cuerpo	Nutricionista dietista / Auxiliares de enfermería	Actas, listados de asistencia, registros fotográficos
	Enfermedades comunes en la lactancia materna	Disminuir la posibilidad de desarrollar dichas enfermedades mediante la práctica adecuada de lactancia materna		
	- Celebración estilos de vida saludables	Campaña educativa sobre los beneficios de las practicas deportivas y estilos de vida saludables		
	Verificación intermedia	Realizar control y fortalecimiento metrológico a las balanzas, asegurando la confiabilidad de las mediciones realizadas en la toma de datos antropométricos de los beneficiarios		Documentos elaborados

NOTA1: de manera mensual se realizará la toma de medidas antropométricas por la concurrencia de beneficiarios.

NOTA2: de manera transversal (mensual), se abordará el tema de garantía de derechos, BPM, PSB, socialización de la minuta, signos físicos y síntomas asociados a la desnutrición.
NOTA3: de manera mensual se realizará la actualización de carpetas y AZ, y se activarán las rutas pertinentes en los casos que aplique.

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT 900171447-6

PLAN DE CUALIFICACIÓN DEL TALENTO HUMANO

Dirección: Carrera 2 # 26 - 38 Quibdó - Chocó
E-mail: fungozo2007@hotmail.com
Celular: 3113888245 - 3147029248

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza

PLAN DE FORMACION A TALENTO HUMANO

FUNDACION GOZO & ESPERANZA

12

Carrera 2 N.26-38 Quibdó – Chocó - Telefono 6711615
Catedralquibdo@Gmail.com

TEMA	METODOLOGIA	DESCRIPCIÓN DEL TEMA	FECHA	OBJETIVO	MATERIALES
Servicios interinstitucionales de derechos y activación de rutas de atención en situaciones de riesgo y/o en casos de vulneración de derechos.	Conversatorio y lluvia de ideas	Socializar al talento humano, las rutas de atención en casos de posibles amenazas, vulneración o inobservancia, de derechos de los niños y niñas.	febrero 2025	Dar a conocer al talento humano las diferentes señales de alarma y rutas de atención frente a la amenaza y vulneración de derechos de los niños y niñas.	Cartulina Marcadores Cámaras Cintas Formatos de asistencia
ruta de atención integral	Exposición de la temática	Dar a conocer al talento humano el directorio de emergencia de las entidades y autoridades reconocidas que promueven la protección de las niñas y niños así como instituciones para activación de rutas de atención en casos de posibles amenazas, vulneración o inobservancia.	Marzo 2025	Concienciar al talento humano el directorio de emergencia actualizado para cualquier eventualidad de vulneración de derechos o amenazas.	Cartulina Marcadores Cámaras Cintas Formatos de asistencia

12

Importancia del documento de Identidad (registro civil, tarjeta de identidad y cedula).	Exposición de la temática talleres, charlas	Se les da a conocer al talento humano la importancia de contar con el documento de identificación	Marzo 2025	Orientar al talento humano sobre la importancia de contar con el documento de identificación (registro civil, tarjeta de identidad y cédula), como un derecho fundamental que tiene toda persona.	Cámaras Formatos de asistencia Recursos humanos detalles
Capacitación a los agentes educativos. comunicación asertiva (Sabemos comunicarnos El diálogo como elemento fundamental, comunicación asertiva)	Talleres y charlas participativas	La comunicación asertiva se basa en una actitud personal positiva a la hora de relacionarse con los demás y consiste en expresar opiniones y valoraciones evitando descalificaciones, reproches y enfrentamientos.	Marzo de 2025	Dar elementos a los agentes educativos que le permita descubrir la importancia del diálogo en el proceso de acercamiento y comprensión mutua entre padres e hijos (a) para el logro una comunicación asertiva.	Cámaras Formatos de asistencia Recursos humanos detalles
Derechos fundamentales de niños y niñas.	Exposición de la temática talleres, charlas	Se les da a conocer al talento humano los Derechos fundamentales de niños y niñas. Y su Importancia.	Abril de 2025	Promover al talento humano los Derechos fundamentales de niños y niñas. Y su Importancia.	Cámaras Formatos de asistencia Recursos humanos detalles
Trabajo en equipo	Charla participativa basada en diálogo de saberes.	Se les Socializo al talento humano, la importancia del trabajo en equipo, para el fortalecimiento	mayo 2025	Motivar al talento humano a la creatividad y compromiso, para favorecer las relaciones interpersonales.	Cámaras Formatos de asistencia Recursos humanos detalles

		de las relaciones interpersonales.			
La cultura del buen trato	Charla participativa basada en diálogo de saberes.	Se les socializa la cultura del buen trato al talento humano, para el fortalecimiento de las relaciones interpersonales.	Junio de 2025	Proporcionar herramientas al talento humano para que trasmitan las practicas del buen trato con los niños, niñas y familia, permitiéndoles mejorar las relacionadas con expresiones de afecto respeto y ternura.	Cámaras Formatos de asistencia Recursos humanos detalles
Resolución de conflictos	Talleres, charla reflexiva.	El conflicto es un proceso crucial en cualquier relación personal o profesional, ya que permite abordar desacuerdos de manera efectiva y constructiva, promoviendo un ambiente más armonioso y productivo.	Julio 2025	Desarrollar habilidades efectivas de resolución de conflictos para fomentar la comunicación abierta, la empatía y la colaboración entre las partes involucradas, con el fin de alcanzar soluciones mutuamente satisfactorias y fortalecer las relaciones interpersonales	Cámaras Formatos de asistencia Recursos humanos detalles
Capacitación de Agentes Educativos sobre. Clima laboral (Tipos buenas relaciones en el trabajo)	Charla participativa basada en diálogo de saberes.	El clima laboral es el medio ambiente humano y físico en el que se desarrolla el trabajo cotidiano. Influye en la satisfacción del personal y por lo tanto en la	Agosto de 2025	Fomentar un buen clima laboral partiendo de las buenas relaciones interpersonales, el buen trato, el respeto a la diferencia, que permitan a los docentes y auxiliares pedagógicos	Cámaras Formatos de asistencia Recursos humanos detalles

		productividad. Está relacionado con el "saber hacer" del directivo, con los comportamientos de las personas, con su manera de trabajar y de relacionarse, con su interacción con las empresas.		mantener una actitud positiva y buena convivencia.	
Auto Control Emocional	Charlas reflexivas y talleres prácticos	Hace referencia a la capacidad de reconocer, manejar y regular nuestras emociones de manera efectiva y no permitir que estas nos dirijan, también implica ser consciente de lo que sentimos, entender por qué lo sentimos y saber cómo responder a esas emociones de forma adecuada.	Septiembre 2025	Brindar herramientas teóricas prácticas al talento humano que permita fortalecer el autocontrol emocional para manejar adecuadamente las emociones en situaciones de estrés o conflicto, promoviendo la autorreflexión, la regulación emocional y una respuesta constructiva ante los desafíos.	Cartulina, marcadores, cinta enmascarar, papel periódico.
Proyecto de vida y autocuidado	actividad lúdico recreativa donde se reflejen actividades	El proyecto de vida combinado con el autocuidado es un camino hacia una existencia equilibrada y	octubre de 2025	fomentar en el talento humano la importancia del autocuidado, haciendo énfasis en una buena alimentación, realización de actividades	Cartulina, marcadores, cámara

	prácticas del autocuidado	significativa. Al cuidar de uno mismo, no solo se da la oportunidad de alcanzar metas, sino que también mejora la calidad de vida en general.		físicas, todas estas prácticas con el propósito de contar con una buena calidad de vida.	
Importancia de la calidad del tiempo en familia.	Charla, reflexión sobre el tema	La familia, es la base de la sociedad, es el primer ámbito social del ser humano donde aprende los primeros valores, principios y nociones de la vida. El tiempo en familia resulta fundamental para la educación de los hijos, ya que nuestros comportamientos será el modelo a seguir.	Noviembre 2025	brindar herramientas necesarias al talento humano que ayuden a las madres gestantes, padres y cuidadores a planificar el tiempo que pasan juntos en familia.	Cartulina, marcadores, cámara
Navidad en familia y Cuidados de los niños y niñas en temporada de vacaciones.	Conversatorio	La navidad en familia, es una época especial del año que se celebra en muchas culturas alrededor del mundo, y a menudo se centra en la unión familiar, el amor y la alegría compartida.	Diciembre 2025	Brindar estrategias al talento humano que permitan reforzar en las familias las medidas de protección en los niños y niñas en la temporada de vacaciones y a su vez gocen de una navidad en familia.	Cartulina, marcadores, cámara

Carrera 2 N.26-38 Quibdó – Chocó - Telefono 6711615
Catedralquibdo@Gmail.com

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT 900171447-6

PLAN DE GESTIÓN Y ARTICULACIÓN INTERINSTITUCIONAL Y COMUNITARIA

Dirección: Carrera 2 # 26 - 38 Quibdó - Chocó
E-mail: fungozo2007@hotmail.com
Celular: 3113888245 - 3147029248

PLAN INTERINSTITUCIONAL

TEMA	PROPÓSITO	METODOLOGÍA	POBLACIÓN OBJETO	RESPONSABLES	MATERIALES	FECHAS
Articulación con la comunidad y demás actores sociales, e institucionales.	Vincular a la comunidad en general en el desarrollo de las actividades propias del servicio, que Potencie el desarrollo de niñas, niños, madres gestantes y sus familias en el marco de la educación integral, de la primera infancia,	Entrega de oficios a las diferentes entidades sociales del municipio, para solicitar apoyo y disponibilidad garantizando la atención con calidad a nuestros beneficiarios	Madres gestantes, Niñas, Niños y Familias.	Apoyo psicosocial	Computador, papel bond, lapiceros, entre otros.	Febrero
Articulación con la Registraduría	Lograr que las madres gestantes, niñas, niños y familia tengan su documento de identidad en buen estado, con la ayuda de la EAS los padres y/o cuidadores y autoridad competente según corresponda.	Entrega de oficio remisorio manifestando la necesidad. Para el cumplimiento de las atenciones priorizadas. En el marco de la garantía de derecho.	Madres gestantes, Niñas, Niños y Familias	Apoyo psicosocial.	Computador, papel bond, lapiceros, entre otros.	Mes a mes según las novedades del proceso de revisión de carpetas.

82

Articulación con entidades garante de la educación formal de los niños y niñas en la primera Infancia (secretaría de la educación municipal y el ICBF)	Garantizar un tránsito armónico de los niños y niñas de la primera infancia de la educación inicial a la educación formal.	Charlas de sensibilización a niños y a padres, oficios, diligenciamiento de formato.	Niñas, niños y familias	Coordinadores y Apoyo psicosocial.	Computador, papel bond, lapiceros, Formatos, video beam	Mes julio.
Articulación con entidades que deben brindar capacitación de fortalecimiento al talento humano con temas relacionados con el quehacer pedagógico de la primera infancia. ➢ Comisaria de familia. ➢ ICBF	Establecer redes de apoyo que permitan fortalecer las competencias del talento humano para la prestación del servicio con calidad acorde a las necesidades y resultados de los procesos de caracterización de los niños y las niñas y en el entorno en el cual interactúan.	Entregar de oficio remisorio manifestando la necesidad. Para el cumplimiento de las atenciones priorizadas. En el marco de la garantía de derecho	Talento humano que hace parte de la entidad.	Apoyo psicosocial	Computador, papel bond, lapiceros, entre otros	Permanente

➢ Policía de Infancia y adolescencia						
Articulación con entidades que deben brindar capacitación de fortalecimiento a las familias con temas relacionado con el fortalecimiento de los vínculos afectivos, pautas de crianza entre otros temas. ➢ Comisaria de familia. ➢ ICBF ➢ Policía de Infancia y adolescencia	Contribuir al fortalecimiento del quehacer pedagógico del talento humano que brinda el servicio a los niños y las niñas en los diferentes	Entrega de oficio remisorio manifestando la necesidad. Para el cumplimiento de las atenciones priorizadas. En el marco de la garantía de derecho	Familias beneficiarias	Apoyo psicosocial	Computador, papel bond, lapiceros, entre otros	Permanente

Dirección: Carrera 2 # 26 - 38 Quibdó - Chocó
E-mail: fungozo2007@hotmail.com
Celular: 3113888245 - 3147029248

FUNDACIÓN Gozo & Esperanza
NIT.900171447-6

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

PLANEACIÓN DE ACTIVIDADES SALUD Y NUTRICIÓN DIRIGIDO AL TALENTO HUMANO

FECHA	ACTIVIDADES	OBJETIVO	RESPONSABLE	FUENTES DE VERIFICACIÓN
FEBRERO	Toma de medidas antropométricas de ingreso	Realizar la toma de medidas antropométricas a usuarios vinculados con el fin de conocer su estado nutricional	Nutricionista dietista / Auxiliares de enfermería	Aplicativo CUÉNTAME
	Socialización del componente de salud y nutrición	Socializar las líneas de acción del componente y estándares de calidad de la guía operativa, con el fin de proporcionar herramientas que permitan una adecuada ejecución del contrato.		Actas, listados de asistencia, registros fotográficos
	Socialización y concertación de la minuta	Socializar los alimentos que serán entregados en las raciones alimentarias y la frecuencia, los cuales se establecieron en las porciones recomendadas teniendo en cuenta los grupos de edades, la cultura y costumbres alimentarias.		Actas, listados de asistencia, registros fotográficos
	Verificación intermedia	Realizar control y fortalecimiento metrológico a las balanzas, asegurando la confiabilidad de las mediciones realizadas en la toma de datos antropométricos de los beneficiarios		Documentos elaborados
	Generalidades de la lactancia materna	Promover la lactancia materna contribuyendo a la disminución de la morbimortalidad infantil.		Actas, listados de asistencia, registros fotográficos
	Garantía de derechos	Sensibilizar a las familias sobre la importancia de asistir oportunamente a los programas de crecimiento y desarrollo, control prenatal y vacunación, y la afiliación a salud		Actas de compromiso, oficio de gestión, listado de asistencia, actas
	Signos clínicos y síntomas de la desnutrición aguda	Identificar tempranamente los signos clínicos y síntomas asociados a la desnutrición aguda		Actas, listados de asistencia, registros fotográficos
	Socialización de protocolo de enfermedades Inmuno - Prevenibles – Prevalentes – ETAS (Prevención, detección y notificación)	Contribuir a la disminución de la morbimortalidad infantil, mejorando la calidad de atención. Prevenir Enfermedades Transmitidas por Alimentos o aguas contaminadas.		protocolo elaborado de enfermedades inmuno prevenibles- Prevalentes y ETAs, actas, listados de asistencia, registros fotográficos
	Resolución 2350 de 2020	Contribuir a la disminución de la desnutrición aguda en niños y niñas de 0 a 59 meses de edad.		

MARZO	Socialización BPM	Asegurar la producción de alimentos seguros en las condiciones favorables	Nutricionista dietista / Auxiliares de enfermería	Manual BPM Y PSB, actas, listados de asistencia, registros fotográficos
	Socialización PSB	Garantizar un ambiente libre de contaminación en función del bienestar de las personas, realizando actividades de los diferentes programas del PSB.		
	Promoción de la lactancia materna (Lactancia materna exclusiva y alimentación complementaria)	Ofrecer a los bebés el alimento óptimo para un estado nutricional adecuado. Promocionar la lactancia materna mediante la alimentación complementaria		Actas, listados de asistencia, registros fotográficos
ABRIL	Nutrición adecuada durante la gestación	Contribuir con el óptimo crecimiento y desarrollo del bebé en el vientre y con la salud de la madre.	Nutricionista dietista / Auxiliares de enfermería	
	Preeclampsia - Diabetes gestacional	Disminuir el riesgo de desarrollar complicaciones en el embarazo que puedan poner en riesgo la vida del bebé y de la madre.		Actas, listados de asistencia, registros fotográficos
	Calostro	Contribuir al fortalecimiento del sistema inmunológico de los recién nacidos.		
MAYO	Lavado de manos	Contribuir con la prevención y propagación de enfermedades e infecciones	Nutricionista dietista / Auxiliares de enfermería	Actas, listados de asistencia, registros fotográficos
	- AIEPI- EDA E IRA	Socializar con el talento humano la estrategia AIEPI comunitario con el fin de prevenir Enfermedades prevalentes		
	Orientación en práctica de amamantamiento	Promover la práctica de lactancia materna		
JUNIO	Manipulación y almacenamiento de los alimentos	Evitar el desarrollo de ETAS	Nutricionista dietista / Auxiliares de enfermería	Actas, listados de asistencia, registros fotográficos
	Huerta casera	Elaborar con el talento humano huertas caseras principalmente en zonas rurales donde se brinde atención.		
	Beneficios de la lactancia materna y desventajas del uso de sucedáneos	Concienciar sobre los múltiples beneficios de la lactancia materna para la salud del bebé, la madre y la sociedad en general, contribuyendo a un desarrollo infantil más saludable y a la mejora de la salud pública. Promocionar la lactancia materna mostrando las desventajas de la alimentación con sucedáneos		
	Verificación intermedia	Realizar control y fortalecimiento metrológico a las balanzas, asegurando la confiabilidad de las mediciones realizadas en la toma de datos antropométricos de los beneficiarios		Documentos elaborados

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT 900171447-6

OFICIOS DE ARTICULACIÓN

Dirección: Carrera 2 # 26 - 38 Quibdó - Chocó
E-mail: fungozo2007@hotmail.com
Celular: 3113888245 - 3147029248

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT 900171447-6

34

Quibdó 24 de febrero de 2025

Municipio de
El Carmen de Atrato
Oficina de Archivo Municipal
Recibí hoy 24 FEB 2025 de
Hora 2:
(Firma Funcionario)
(Cargo)

Señor
Cristian Camilo Ruiz Quintero
Secretario de planeación
Municipal del Carmen de Atrato

Asunto: Proceso de Gestión y Articulación Interinstitucional

Reciba usted y su equipo de trabajo un fraternal saludo.

La **Fundación Gozo y Esperanza** en calidad de entidad administradora de servicios de la Primera Infancia de manera atenta informamos que somos Operador del contrato de aporte número 2700168 2025 de la **MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL EN EL SERVICIO DE EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA (EIC),** celebrado entre el Instituto colombiano de bienestar familiar **Astrid Eliana Cáceres Cárdenas** ICBF y **José Ariel Palacios Romaña** (FUNGOZO), con una fecha de inicio del contrato del 10 de febrero de 2025 y terminación 30 de septiembre de 2025, con un periodo de contrato de 8 meses, el objeto del contrato es **"prestar los servicios de educación inicial en el marco de la atención integral a la primera infancia de conformidad con los manuales técnicos, guías operativas para la atención a la primera infancia y los lineamientos establecidos por el ICBF, en armonía con la política de estado para el desarrollo integral de la primera infancia de cero a siempre".** el horario de atención establecido por el ICBF en la guía Operativa de Atención a la Primera Infancia para el servicio es de 2 días al mes para los encuentros comunitarios con una duración de tres horas y para los encuentros en el hogar 1 día al mes con una duración de 2 horas. Contamos con 350 cupos contratados, para la atención a mujeres y personas en estado de gestación, niñas y niños hasta los (4) años, once (11) meses veintinueve (29) días de edad

Pbro. **JOSE ARIEL PALACIOS ROMAÑA**
Representante Legal Fundación Gozo y Esperanza

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT 900171447-6

35

Quibdó 24 de febrero de 2025

Municipio de
El Carmen de Atrato
Oficina de Archivo Municipal
Recibí hoy 24 FEB de 2025
Hora: 2:44
(Firma Funcionario)
(Cargo)

Doctor
Jaime Arturo Herrera Maya
Alcalde Municipal del Carmen de Atrato

Asunto: Proceso de Gestión y Articulación Interinstitucional

Reciba usted y su equipo de trabajo un fraternal saludo.

La **Fundación Gozo y Esperanza** en calidad de entidad administradora de servicios de la Primera Infancia de manera atenta informamos que somos Operador del contrato de aporte número 27001682025, de la **MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL EN EL SERVICIO DE EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA (EIC),** celebrado entre el Instituto Colombiano de Bienestar familiar **Astrid Eliana Cáceres Cárdenas** ICBF y **José Ariel Palacios Romaña** (FUNGOZO), con una fecha de inicio del contrato del 10 de febrero de 2025 y terminación 30 de septiembre de 2025, con un periodo de contrato de 8 meses, el objeto del contrato es **"prestar los servicios de educación inicial en el marco de la atención integral a la primera infancia de conformidad con los manuales técnicos, guías operativas para la atención a la primera infancia y los lineamientos establecidos por el ICBF, en armonía con la política de estado para el desarrollo integral de la primera infancia de cero a siempre"** el horario de atención establecido por el ICBF en la guía Operativa de atención a la Primera Infancia para el servicio es de 2 días al mes para los encuentros comunitarios con una duración de tres horas y para los encuentros en el hogar 1 día al mes con una duración de 2 horas. Contamos con 350 cupos contratados, para la atención a mujeres y personas en estado de gestación, niñas y niños hasta los (4) años, once (11) meses veintinueve (29) días de edad

Pbro. **JOSE ARIEL PALACIOS ROMAÑA**
Representante Legal Fundación Gozo y Esperanza

Dirección: Carrera 2 # 26 - 38 Quibdó - Ch
E-mail: fungozo2007@hotmail.com
Celular: 3113888245 - 3147029248

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT 900171447-6

Quibdó 24 de febrero de 2025

Municipio de
El Carmen de Atrato
Oficina de Archivo Municipal
Recibi hoy 24 FEB 2025 de
Hora: 2:40
(Firma Funcionario)
(Cargo)

Señora
Fainory Rodríguez Rodríguez
Secretaria De Educación, Cultura y Deporte
Municipal del Carmen de Atrato

Asunto: Proceso de Gestión y Articulación Interinstitucional

Reciba usted y su equipo de trabajo un fraternal saludo.

La **Fundación Gozo y Esperanza** en calidad de entidad administradora de servicios de la Primera Infancia de manera atenta informamos que somos Operador del contrato de aporte número 2-001682025 de la **MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL EN EL SERVICIO DE EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA (EIC),** celebrado entre el instituto colombiano de bienestar familiar **Astrid Eliana Cáceres Cárdenas** ICBF y **José Ariel Palacios Romaña** (FUNGOZO), con una fecha de inicio del contrato del 10 de febrero de 2025 y terminación 30 de septiembre de 2025, con un periodo de contrato de 8 meses, el objeto del contrato es **"prestar los servicios de educación inicial en el marco de la atención integral a la primera infancia de conformidad con los manuales técnicos, guías operativas para la atención a la primera infancia y los lineamientos establecidos por el ICBF, en armonía con la política de estado para el desarrollo integral de la primera infancia de cero a siempre".** el horario de atención establecido por el ICBF en la guía Operativa de Atención a la Primera Infancia para el servicio es de 2 días al mes para los encuentros comunitarios con una duración de tres horas y para los encuentros en el hogar 1 día al mes con una duración de 2 horas. Contamos con 350 cupos contratados, para la atención a mujeres y personas en estado de gestación, niñas y niños hasta los (4) años, once (11) meses veintinueve (29) días de edad

Pbro. **JOSE ARIEL PALACIOS ROMAÑA**
Representante Legal Fundación Gozo y Esperanza

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT 900171447-6

37

Quibdó 24 de febrero de 2025

Municipio de
El Carmen de Atrato
Oficina de Archivo Municipal
Recibí hoy 24 FEB de 2025
Hora 2:44
(Firma Funcionario)
(Cargo)

Señora
Erika Julieth Oquendo Giraldo
Secretaria De Salud y Bienestar Social
Municipal del Carmen de Atrato

Asunto: Proceso de Gestión y Articulación Interinstitucional

Reciba usted y su equipo de trabajo un fraternal saludo.

La **Fundación Gozo y Esperanza** en calidad de entidad administradora de servicios de la Primera Infancia, de manera atenta informamos que somos Operador del contrato de aporte número 2700168 2025, de la **MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL EN EL SERVICIO DE EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA (EIC),** celebrado entre el instituto colombiano de bienestar familiar **Astrid Eliana Cáceres Cárdenas** ICBF y **José Ariel Palacios Romaña** (FUNGOZO), con una fecha de inicio del contrato del 10 de febrero de 2025 y terminación 30 de septiembre de 2025, con un periodo de contrato de 8 meses, el objeto del contrato es **"prestar los servicios de educación inicial en el marco de la atención integral a la primera infancia de conformidad con los manuales técnicos, guías operativas para la atención a la primera infancia y los lineamientos establecidos por el ICBF, en armonía con la política de estado para el desarrollo integral de la primera infancia de cero a siempre".** el horario de atención establecido por el ICBF en la guía Operativa de Atención a la Primera Infancia para el servicio es de 2 días al mes para los encuentros comunitarios con una duración de tres horas y para los encuentros en el hogar 1 día al mes con una duración de 2 horas. Contamos con 350 cupos contratados, para la atención a *mujeres y personas en estado de gestación*, niñas y niños hasta los (4) años, once (11) meses veintinueve (29) días de edad

Pbro. **JOSE ARIEL PALACIOS ROMAÑA**
Representante Legal Fundación Gozo y Esperanza

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT 900171447-6

38

Quibdó 24 de febrero de 2025

MUNICIPIO EL CARMEN DE ATRATO
PERSONERÍA MUNICIPAL
RECEPCIÓN
Fecha 24/02/2025 Hora ____
Contiene 1 Folios ___ Anexos ___
Procedente de ____
Funcionario Receptor A. VEP

Señor
Edwin Andrés Sánchez Yépez
Personero
Municipal del Carmen de Atrato

Asunto: Proceso de Gestión y Articulación Interinstitucional

Reciba usted y su equipo de trabajo un fraternal saludo.

La **Fundación Gozo y Esperanza** en calidad de entidad administradora de servicios de la Primera Infancia de manera atenta informamos que somos Operador del contrato de aporte número 27001682025, de la **MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL EN EL SERVICIO DE EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA (EIC),** celebrado entre el instituto colombiano de bienestar familiar **Astrid Eliana Cáceres Cárdenas** ICBF y **José Ariel Palacios Romaña** (FUNGOZO), con una fecha de inicio del contrato del 10 de febrero de 2025 y terminación 30 de septiembre de 2025, con un periodo de contrato de 8 meses, el objeto del contrato es **"prestar los servicios de educación inicial en el marco de la atención integral a la primera infancia de conformidad con los manuales técnicos, guías operativas para la atención a la primera infancia y los lineamientos establecidos por el ICBF, en armonía con la política de estado para el desarrollo integral de la primera infancia de cero a siempre".** el horario de atención establecido por el ICBF en la guía Operativa de Atención a la Primera Infancia para el servicio es de 2 días al mes para los encuentros comunitarios con una duración de tres horas y para los encuentros en el hogar 1 día al mes con una duración de 2 horas. Contamos con 350 cupos contratados, para la atención a mujeres y personas en estado de gestación, niñas y niños hasta los (4) años, once (11) meses veintinueve (29) días de edad

Pbro. JOSE ARIEL PALACIOS ROMAÑA
Representante Legal Fundación Gozo y Esperanza

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT.900171447-6

39

Quibdó 24 de febrero de 2025

Municipio de
El Carmen de Atrato
Oficina de Archivo Municipal
Recibí hoy 24 FEB 2025
Hora: 2:44 pm
(Firma Funcionario)
(Cargo)

Señora
Jackeline Carmona Pineda
Comisaria
Municipal del Carmen de Atrato

Asunto: Proceso de Gestión y Articulación Interinstitucional

Reciba usted y su equipo de trabajo un fraternal saludo.

La **Fundación Gozo y Esperanza** en calidad de entidad administradora de servicios de la Primera Infancia de manera atenta informamos que somos Operador del contrato de aporte número 2700168 2025 de la **MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL EN EL SERVICIO DE EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA (EIC),** celebrado entre el instituto colombiano de bienestar familiar **Astrid Eliana Cáceres Cárdenas** ICBF y **José Ariel Palacios Romaña** (FUNGOZO), con una fecha de inicio del contrato del 10 de febrero de 2025 y terminación 30 de septiembre de 2025, con un periodo de contrato de 8 meses, el objeto del contrato es **"prestar los servicios de educación inicial en el marco de la atención integral a la primera infancia de conformidad con los manuales técnicos, guías operativas para la atención a la primera infancia y los lineamientos establecidos por el ICBF, en armonía con la política de estado para el desarrollo integral de la primera infancia de cero a siempre".** el horario de atención establecido por el ICBF en la guía Operativa de atención a la Primera Infancia para el servicio es de 2 días al mes para los encuentros comunitarios con una duración de tres horas y para los encuentros en el hogar 1 día al mes con una duración de 2 horas. Contamos con 350 cupos contratados, para la atención a mujeres y personas en estado de gestación, niñas y niños hasta los (4) años, once (11) meses veintinueve (29) días de edad

Pbro. **JOSE ARIEL PALACIOS ROMAÑA**
Representante Legal Fundación Gozo y Esperanza

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT 900171447-6

DIRECTORIO INTERINSTITUCIONAL

Dirección: Carrera 2 # 26 - 38 Quibdó - Chocó
E-mail: fungozo2007@hotmail.com
Celular: 3113888245 - 3147029248

FUNDACION
Gozo & Esperanza
NIT 900171447-6

DIRECTORIO INSTITUCIONAL DEL CARME DE ATRATO

Nombre Completo	Entidad Que Representa	Cargo	Teléfono	Correo
Jaime Arturo Herrera Maya	Alcaldía Municipal	Alcalde	3108277260	alcalde@elcarmendeatrato-choco.gov.co Jaimehalcalde24.27@gmail.com
Cristina Ruiz Soto	Alcaldía Municipal	Gestora Social	3148242400	chrisruso2021@gmail.com
Erika Julieth Oquendo Giraldo	Alcaldía Municipal	Secretario De Salud Y Bienestar Social	3136035872	salud@elcarmendeatrato-choco.gov.co
Fainory Rodríguez Rodríguez	Alcaldía Municipal	Secretaria De Educación, Cultura Y Deporte	32039983204	educuacion@elcarmendeatrato-choco.gov.co
Edwin Andrés Sánchez Yépez	Personería Municipal	Personero Municipal	3104353297	personeria@elcarmendeatrato-choco.gov.co
Jackeline Carmona Pineda	Alcaldía Municipal	Comisaria De Familia	3218292278	comisariadefamilia@elcarmendeatrato-choco.gov.co
Jhon Jairo Guerra	Policía Nacional	Comandante De La Policía	3212412855	decho.eelcarmen@policia.gov.co
Jhon Alexander Taborda Restrepos	Alcaldía Municipal	Secretaria De Planeación	3127157183	planeacion@elcarmendeatrato-choco.gov.co
Jacksson Machado Úsuga	E.S.E Hospital San Roque, El Carmen De Atrato	Gerente Hospital San Roque	3006233623	esehsanroque@gmail.com
José María Lozano Vargas	Alcaldía Municipal	Enlace De Juventudes	3233189840	enlacedejuventudcarmendeatrato@gmail.com
Jesús Antonio Londoño Correa	Concejo Municipal	Presidente Concejo Municipal	3127029933	concejo@elcarmendeatrato-choco.gov.co
Andrés Enrique García Jiménez	Alcaldía Municipal	Control Interno	3147240091	control_interno@elcarmendeatrato-choco.gov.co
Dinier Alberto Ríos Mena	Alcaldía Municipal	Director Técnico Umata	3105093704	umata@elcarmendeatrato-choco.gov.co

Dirección: Carrera 2 # 26 - 38 Quibdó - Choc
E-mail: fungozo2007@hotmail.com
Celular: 3113888245 - 3147029248

María Alejandra Valderrama Vásquez	Alcaldía Municipal	Secretaria De Hacienda	3215754242	hacienda@elcarmendeatrato-choco.gov.co
Yilmar Yesid Rentería Becerra	Alcaldía Municipal	Asesor Jurídico	3117877810	notificacionjudicial@elcarmendeatrato-choco.gov.co
Jhon Fredy Ceballos Loaiza	Alcaldía Municipal	Secretario De Gobierno Y Gestión Administrativa	3136820965	gobierno@elcarmendeatrato-choco.gov.co
María Alejandra López Ortiz	Alcaldía Municipal	Secretaria Ejecutiva-Alcalde	3146915089	secretariaejecutiva@elcarmendeatrato-choco.gov.co



24

Dirección: Carrera 2 # 26 - 38 Quibdó - Choc
E-mail: fungozo2007@hotmail.com
Celular: 3113888245 - 3147029248

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT 900171447-6

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Dirección: Carrera 2 # 26 - 38 Quibdó - Chocó
E-mail: fungozo2007@hotmail.com
Celular: 3113888245 - 3147029248

49

FUNDACIÓN GOZO Y ESPERANZA

NÚMERO Y FECHA DEL CONTRATO:	OBJETO CONTRACTUAL:
27001682025 – marzo 2025	Prestar los servicios de educación inicial en el marco de la atención integral a la primera infancia de conformidad con los manuales operativos y el lineamiento técnico para la atención a la primera infancia y las directrices establecidas por el ICBF, en armonía con la política de estado para el desarrollo integral de la primera infancia de cero a siempre.

INTRODUCCIÓN:

El Plan de Saneamiento Básico (PSB) hace parte de los instrumentos de gestión para el servicio de atención en primera infancia modalidad propia e intercultural – Educación Inicial Campesina de **El Carmen de Atrato - Chocó**, operado por la **Fundación Gozo y Esperanza**; contiene los formatos que describen los procedimientos y acciones a realizar en 4 programas (Limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable) detallando las entradas (insumos), procedimientos, periodicidad, medidas de contingencia y los responsables para el cumplimiento de cada programa.

El PSB, incluye un amplio glosario de la terminología técnica utilizada para facilitar la interpretación de la información entre las personas que laboran en las UDS de la modalidad propia e intercultural – Educación Inicial Campesina y en tal dirección dar cumplimiento a la política ambiental con fundamento en la resolución 2674 de 2013 en su capítulo VI "Toda *persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implementar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de alimentos*".

OBJETIVO: Disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos mediante la implementación de los programas de limpieza y desinfección, residuos sólidos y líquidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable, garantizando un ambiente sano y seguro para los participantes de la modalidad propia e intercultural – Educación Inicial Campesina de atención a la primera infancia y su talento humano.

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

ALCANCE: El Plan de Saneamiento Básico (PSB) se aplicará en las Unidades de Servicio de la modalidad propia e intercultural – Educación Inicial Campesina atendida por la **Fundación Gozo y Esperanza**; específicamente en:

- Áreas: Cocina, baño, salón, mobiliario, sala, comedor, patio, exteriores u otro.
- Superficies: Como mesas, sillas, material didáctico, estantería, entrepaños y/o anaqueles.
- Ambiente (microambiente).
- Materias primas y/o insumos que entren en contacto con el alimento, en las diferentes etapas de la preparación de los mismos.

En armonía con las matrices 1, 2, 3 y 4 que contienen los programas de Limpieza y desinfección, Residuos sólidos y líquidos, Control de plagas y Abastecimiento o suministro de agua potable; con el propósito de ofrecer el servicio de educación inicial en condiciones de alta calidad desde el componente de saneamiento básico con el menor impacto ambiental en el grupo de interés población beneficiaria infantil en el marco del objeto contractual entre **Fundación Gozo y Esperanza** y el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF).

DESARROLLO:

1. Programa de limpieza y desinfección

1.1. Generalidades

Dentro del Plan de Saneamiento Básicos, los procesos de limpieza y desinfección son fundamentales ya que proveen a los participantes ambientes y espacios sanos con menor riesgo de transmisión de microorganismos patógenos.
Todas las áreas tienen gran importancia y en mayor grado el área donde se almacenan los alimentos, donde deben estar establecidos los métodos, los productos a emplear y la frecuencia en que se realizan los procedimientos pertinentes, con el fin de garantizar una eficiente higienización de los espacios y ambientes.
Por esto, este programa define las actividades de limpieza y desinfección para ser aplicadas en las UDS de la modalidad propia e intercultural – Educación Inicial Campesina donde opera la **Fundación Gozo y Esperanza.**

1.2. Objetivos

1.2.1. Objetivo general

Minimizar los riesgos de contaminación mediante la reducción de organismos patógenos en todas las instalaciones y superficies utilizadas, garantizando que estén debidamente limpias y desinfectadas para evitar que sean una fuente de contaminación directa.

1.2.2. Objetivos específicos

- Reducir la contaminación microbiana del 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

- Evitar el desarrollo microbiano, sensibilizando al personal de talento humano sobre la importancia de realizar adecuadamente los procesos de limpieza y desinfección de las diferentes UDS, dentro de la prestación del servicio.
- Conocer e implementar los procesos de higienización (limpieza) de alimentos, áreas, superficies, elementos y ambientes por parte del personal encargado de los procesos de limpieza y desinfección en las UDS.

1.3. Plan de limpieza y desinfección

Fases básicas en la operación de higienización en instalaciones y superficies:
Pre limpieza: Es la forma en que se quita todo residuo sólido de una superficie. Se aplica la forma de arrastre con un paño limpio, puede estar seco o húmedo.
Limpieza principal: Consiste en la desunión de la grasa, la suciedad, etc., de las superficies por medio de un detergente.
Enjuagado: Es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la eliminación del detergente empleado en la fase anterior.
Desinfección: Es la destrucción de las bacterias mediante el empleo de un desinfectante. En este procedimiento se debe tener en cuenta la forma de aplicación (vertido directamente, por aspersión o por inmersión), tiempo de acción y dosificación.
Aplicación de producto químico: consiste en la aplicación de un producto detergente biodegradable, que ayuda a la remoción de partículas o suciedad. Esta actividad no aplica para la limpieza y desinfección de alimentos.
Enjuague final: es la remoción de los restos del desinfectante mediante el uso de agua.
Secado: Para ello es mejor emplear aire seco.

1.4. Métodos de limpieza

Las operaciones de limpieza se practican alternando en forma separada o combinada métodos físicos para el fregado y métodos químicos, los cuales implican el uso de detergentes biodegradables.

La limpieza se refiere a la remoción de polvo, grasa, resto de comida u otros elementos visibles en partículas en pisos, techos, gabinetes, paredes, etc.; labor que requiere disponibilidad de agua limpia y de un agente de limpieza.

Métodos físicos: es la limpieza realizada con productos y materiales, como agua caliente, vapor, cepillos, estropajos, esponjas, escobas, entre otros. Se usan para la limpieza de platos, superficies; utensilios, entre otros.

Métodos químicos: esta limpieza se realiza con el uso de sustancias que facilitan el desarrollo de la higienización. p. ej.: detergentes biodegradables.

Métodos manuales: esta limpieza se realiza por contacto o por inmersión, y se utilizan cuando es necesario remover la suciedad refregando con soluciones detergentes. Para ello se recomienda utilizar un recipiente que contenga las soluciones detergentes para sumergir

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

las partes removibles de los utensilios y equipos a limpiar, con el fin de desprender la suciedad antes de comenzar la labor manual.

Limpieza in situ: es utilizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partesde estos que no son posibles de desmontar; las cuales se lavan con una solución de agua y detergente biodegradable a una presión suficiente para realizar una limpieza óptima.

1.4.1 Agentes de limpieza o limpiadores.

Son aquellos que se emplean para retirar la suciedad. Los detergentes tienen la función de modificar las propiedades físicas y químicas del agua en forma que ésta pueda penetrar, desalojar y arrastrar residuos que se endurecen sobre las superficies.
El detergente ideal debe tener las siguientes propiedades:

- Biodegradable
- Inodoro
- Acción emulsionante de la grasa
- Soluble en agua
- No corrosivo
- Estable durante el almacenamiento
- Fácil de dosificar
- No tóxico en el uso indicado
- Fácil eliminación por enjuague

Así mismo, debe tener las siguientes funciones:

- Separar las suciedades
- Disminuir la tensión superficial
- Destrucción final de grasas

1.4.2 Técnicas de aseo para pisos

Técnica de arrastre: consiste siempre en limpiar en un solo sentido. Es importante limpiar muy bien los imperfectos y grietas en las cuales se puede acumular suciedad.

Técnica del ocho: se inicia con el trapero en la parte opuesta a la salida del lugar donde se presta el servicio, haciendo movimientos semicirculares de borde a borde hacia el lugar de la salida paraasegurarse que todo el piso quede debidamente trapeado.

1.4.3 Desinfección

Los desinfectantes deben tener las siguientes propiedades:

- No tóxicos
- Alta actividad antimicrobiana
- Cumplir con las normas legales

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

1.4.4 Clases de desinfectantes

Existen cuatro agentes desinfectantes de uso común: biguanidas poliméricas, yodo, amonio cuaternario y cloro. Independiente de cuál se use, existen tres reglas que deben aplicarse para que el saneamiento sea efectivo:

- Regla No. 1: todos los residuos visibles deben eliminarse previamente, de lo contrario estos consumirán gran parte de la acción del agente desinfectante.
- Regla No. 2: verificar la correcta dosificación y dilución del desinfectante.
- Regla No. 3: tener en cuenta el tiempo de acción de la solución desinfectante.

1.4.5 Técnica de desinfección por sustancia química

Consiste en la utilización de un agente químico desinfectante por aspersión, inmersión o vertimiento directo. Los factores que afectan la eficacia de los desinfectantes son:

Inactividad debida a la suciedad: la presencia de suciedad y otros materiales sedimentados reducen la eficacia de todos los desinfectantes químicos, por lo tanto, antes de realizar la desinfección, debe existir un adecuado proceso de limpieza.

Temperatura de la solución: por lo general, cuanta más alta la temperatura, más eficaz es la desinfección, por lo cual es preferible usar una solución tibia o caliente, en vez de fría.Sin embargo, debe verificarse la ficha técnica del producto para confirmar la temperatura recomendada por el fabricante.

Tiempo: todos los desinfectantes químicos necesitan un tiempo mínimo de contacto para que sean eficaces, el cual varía de acuerdo con su actividad.

Dilución: la dilución del desinfectante varía de acuerdo con su naturaleza, su concentración inicial y las condiciones de uso. Su dosificación debe hacerse según la finalidad y el medio ambiente en el cual se empleará.

Estabilidad: la solución de los desinfectantes implica preparación reciente y utilización de utensilios limpios. El mantenimiento prolongado de soluciones diluidas puede reducirsu eficacia o convertirse en depósito de microorganismos resistentes.

1.4.6 Normas para el manejo del hipoclorito de sodio (NaClO) como desinfectante

Es importante considerar que cuando se va a usar el hipoclorito de sodio como desinfectante (producto que se encuentra en el mercado en diferentes concentraciones), se debe realizar un cálculo matemático con el propósito de garantizar que siempre se obtendrá la concentración de desinfectante deseada, independientemente de la concentración inicial del hipoclorito de sodio.

Generalmente las concentraciones del desinfectante que se encuentran en el mercado son las siguientes:

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

Concentración para uso industrial: 13%
Concentración para uso doméstico: 5,25%

La dosificación y preparación de la solución desinfectante según concentración de hipoclorito de sodio (NaClO) sugerida por la entidad, concentración para uso doméstico: 5,25%, se encuentra relacionada a continuación en la tabla N° 1.

TABLA NO. 1 DOSIFICACIÓN DEL HIPOCLORITO DE SODIO (NACLO) EN LA SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL (SDIS)

***	Cantidad deagua	Cantidad de desinfectante(5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas yverduras)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión
Frutas de cascara blanda*	1 litro	1 ml	3 min	Inmersión
Utensilios y equipos.	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Inmersión - Aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Puntos ecológicos	1 litro	6ml	10 – 15 min	Directa
Papeleras de baños, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos.	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Puertas y ventanas	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Aspersión – Directa
Mallas y anjeos	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Inmersión – Aspersión
Baños, implementos de aseo	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa –Aspersión
Cepilleros y protectores de los cepillos	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Inmersión
Ambientes	1 litro	3 ml.	----	Aspersión
Juguetes plásticos	1 litro	3 ml	8 – 10 min.	Inmersión – Aspersión
Juguetes de peluche	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Inmersión
Colchonetas	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Aspersión
Sabanas – cobijas – fundas	1 litro	2 ml.	10 – 15 min	Inmersión
Colchonetas expuestasa fluidos corporales de alto riesgo	1 litro	2 ml.	10 – 15 min	Inmersión

Nota 1: Para tomar la medida del desinfectante se deben utilizar vasos medidores o jeringas.

Nota 2: Todo proceso en el que se utilice agua caliente, previo al vertimiento de estas aguas a los sistemas de alcantarillado deberán someterse a un tiempo de reposo para enfriamiento.

Los mg/l utilizados para la preparación de la solución desinfectante son las siguientes:

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

50

- Alimentos (frutas y verduras): 50 mg/l
- Sabanas – cobijas – fundas: 100 mg/l
- Utensilios y equipos, juguetes plásticos, ambiente, puertas y ventanas: 150 mg/l
- Superficies, juguetes de peluche, colchonetas, uniforme (peto plástico y botas), cepilleros yprotectores de cepillos de dientes: 200 mg/l
- Puntos ecológicos, paredes, techos y pisos: 300 mg/l
- Papeleras de baños, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos, baños, implementos de aseo:400 mg/l.

1.4.7 Implementos mínimos a utilizar para los procesos de limpieza y desinfección

Para la adecuada limpieza y desinfección de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies es necesario contar con implementos mínimos para la labor, como: escobas, traperos, recogedores, guantes, cepillos, canecas, bolsas de basura, esponjillas, baldes, entre otros, que serán reemplazados teniendo en cuenta su deterioro.

Los elementos para realizar la limpieza y desinfección deben higienizarse y almacenarse por separado, éstos pueden ser ubicados en la misma área siempre y cuando se cumpla con las condiciones anteriormente mencionadas. Es necesario usar un perchero o elemento que haga sus veces, de manera que siempre permanezcan en su sitio y organizados. No se permite el lavado y laubicación de elementos de aseo en área de preparación ni en el área de almacenamiento de alimentos.

TABLA 1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

LUGAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS	MEDIDAS PARA LA ATENCIÓN DE CONTINGENCIA	PERIODICIDAD	RESPONSABLE
PISOS	Humedecer con un atomizador el piso para realizar un barrido en húmedo, con el propósito de evitar la generación de una nube de polvo. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 1	- Dos (2) Baldes - Dos (2) Escobas señalizadas para este uso. - Detergente. - Guantes de caucho.		Diariamente	Servicio general

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

LUGAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS	MEDIDAS PARA LA ATENCIÓN DE CONTINGENCIA	PERIODICIDAD	RESPONSABLE
	Esparcir la solución detergente con un cepillo (este implemento debe estar limpio). Esparcir el jabón en polvo Ajas A1 según ficha técnica No 9 Restregar y enjuagar con agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. Pasar el trapero limpio y húmedo con el propósito de secar el piso.	- Atomizador. - 2 traperos señalizados de piso húmedo.			
Paredes, techos, ventanas y puertas	Humedecer las superficies a limpiar. Adicionar el multipropósito desinfectante S-468 conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 3. Esparcir la solución detergente con un cepillo (este implemento debe estar limpio y solo para este uso). Restregar la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe. Enjuagar con suficiente agua asegurándose que todo el detergente se elimine.	-Balde de color. - Escoba. - Desinfectante. - Guantes de caucho.		Semanalmente *(Diariamente en caso de ser requerido)	Servicio general

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

LUGAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS	MEDIDAS PARA LA ATENCIÓN DE CONTINGENCIA	PERIODICIDAD	RESPONSABLE
Estantes	Preparar la solución desinfectante según la ficha técnica No 2 Aplicar esta solución en techos, paredes, ventanas y puertas con el aspersor hasta saturar las superficies. Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos. Enjuagar para eliminar el desinfectante. Preparar la solución con el multipropósito desinfectante S-468 conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 3. Esparcir la solución detergente con el paño húmedo. Restriegue los estantes para eliminar toda la suciedad adherida posible. Dejar la solución detergente actuar por tres minutos. Enjuagar con suficiente agua asegurándose que todo el detergente se elimine.	- Balde identificado. - Escoba. - Desinfectante. -Agua. -Guantes. -Aspersor. - Paño sabra. - Desinfectante. - Guantes de caucho. -Agua. -Balde.		Diariamente	
Canecas	Humedecer las canecas. Preparar la solución detergente en polvo que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No 17.	-Aspersor. -Detergente en polvo. -Balde. -Agua.		Diariamente y cuantas veces se requiera	Operario Responsable

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

LUGAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS	MEDIDAS PARA LA ATENCIÓN DE CONTINGENCIA	PERIODICIDAD	RESPONSABLE
	Restregar las canecas con la sabra fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Enjuagar con abundante agua potable hasta retirar por completo el detergente. Preparar la solución desinfectante. Blanqueador según la ficha técnica No 13. Aplicar el desinfectante con el aspersor hasta saturar superficies. Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos. Dejar secar al aire.	-Guantes de caucho. -Paño. - Desinfectante. - Blanqueador.			
Mesas y sillas	Retirar todos los residuos. Humedezca las mesas con un atomizador. Preparar la solución de desengrasante que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica No. 4. Esparcir la solución desengrasante con un paño amarillo. Frotar las mesas; luego, con la sabra se esparce el jabón en pasta según indicaciones de la ficha técnica No 6. Para eliminar toda la suciedad adherida posible.	-Paño Amarillo. -Aspersor. -Jabón en pasta. -Guantes de caucho. - Desengrasante. -2 Baldes. -Paño. - Desinfectante Blanqueador. -Agua.		diariamente	

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

54

LUGAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS	MEDIDAS PARA LA ATENCIÓN DE CONTINGENCIA	PERIODICIDAD	RESPONSABLE
	Dejar actuar la solución detergente por dos minutos. Enjuagar con suficiente agua potable con el paño amarillo asegurándose que todo el detergente se elimine. Preparar la solución desinfectante. Blanqueador según la ficha técnica No 13. Aplicar esta solución en las mesas con el aspersor hasta saturar las superficies. Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 5 minutos. Enjuagar para eliminar el desinfectante con el paño.	-Guantes. -Aspersor			
Lavamanos e inodoros	Preparar la solución detergente con Jabón Multiusos según indicaciones ficha técnica No 10. Humedecer la sabra identificada, restregar las superficies fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Para restregar los inodoros se utiliza la misma solución detergente con un cepillo cerdas duras. Enjuagar con abundante agua potable a chorro,	-Jabón Multiusos (ver FT No 10). -Paño de sabra. -Guantes de caucho. -balde identificado de color azul. -Cepillo inodoros. -Desinfectante		Diario Cada vez que sea necesario	Operario Responsable

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

LUGAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS	MEDIDAS PARA LA ATENCIÓN DE CONTINGENCIA	PERIODICIDAD	RESPONSABLE
	eliminando todo el detergente. Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13. Agregar la solución a las superficies a chorro, enjuagar con abundante agua potable. Secar las superficies con la bayetilla identificada (esta debe estar limpia y desinfectada).	Blanqueador. -Agua. -Bayetilla.			
Muebles	Humedecer las superficies a limpiar con el aspersor. Retirar toda suciedad y/o basura con la bayetilla seca. Aplicar el Jabón en pasta según indicaciones de la ficha técnica No 6, con el paño sabra. Restregar la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible y/o manchas existentes. Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (puede ser por tres o cinco minutos). Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el	-Jabón en pasta -Paño sabra. -Agua -Bayetilla -Guantes de caucho. -Aspersor. -Balde identificado de color verde. -Desinfectante Blanqueador -Aspersor.		Semanalmente	Operario Responsable

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

LUGAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS	MEDIDAS PARA LA ATENCIÓN DE CONTINGENCIA	PERIODICIDAD	RESPONSABLE
	detergente se elimine con la bayetilla humada. Preparar la solución desinfectante Blanqueador según la ficha técnica No 13. Aplicar esta solución en los muebles con el aspersor hasta saturar las superficies. Dejar actuar la solución por un tiempo mínimo de 10 minutos. Enjuagar para eliminar el desinfectante con la bayetilla humada.				

1.5. Medidas para la atención de la contingencia en el marco del COVID 19

Con base al "protocolo de bioseguridad para el manejo y control del riesgo de coronavirus covid-19 en los servicios de atención a la primera infancia del ICBF en el marco del proceso de atención presencial" las medidas de bioseguridad serán las siguientes:

1.5.1. Uso del tapabocas/ mascarilla.

- Lávese las manos antes de ponerse la mascarilla, y también antes y después de quitársela, y cada vez que la toque.
- Compruebe que le cubre la nariz, la boca y el mentón.
- Cuando se quite la mascarilla, guárdela en una bolsa de plástico limpia.

1.5.2. Limpieza y desinfección a las áreas comunes

- Intensificar la limpieza y desinfección rutinaria con desinfectantes que tengan actividad viricida de capa lipídica en particular de los objetos y superficies que se tocan con frecuencia (por ejemplo, manijas de puertas, interruptores de luz, manijas de los fregaderos, computadores, mesas y barandas).
- En las áreas consideradas de alto tránsito se debe mantener un registro de limpieza.
- Abrir puertas externas y ventanas con regularidad para incrementar la circulación natural del aire en las áreas que se usan, que se limpian y desinfectan, así como mantener los ventiladores encendidos.

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

57

1.5.3. Puntos de desinfección y uso de gel antibacterial.

Hacer uso constante de las zonas de desinfección y limpieza.



1.4.4 Aplicación del protocolo de lavado de manos.

El lavado de manos aporta de manera importante a la disminución del daño en la salud por enfermedades transmisibles en menores de 5 años y en la población general. El Ministerio de Salud y Protección Social y la Secretaría de Salud recomiendan:

• Lavarse las manos antes de preparar o comer alimentos y tocarse los ojos, la nariz o la boca.

• Lavarse las manos después de ir al baño, jugar, tocar una mascota o coger un objeto sucio; toser, estornudar o sonarse la nariz y cambiar un pañal.

De igual forma, recomiendan seguir los 11 pasos de la técnica del lavado de manos, que debe durar entre 40 y 60 segundos:

1. Mójese las manos con agua.
2. Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir la superficie de las manos.
3. Frótese las palmas de las manos entre sí.
4. Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda, entrelazando los dedos y viceversa.
5. Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.
6. Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.
7. Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.
8. Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.
9. Enjuáguese las manos con agua.
10. Séquese las manos con una toalla de un solo uso.

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

59

11. Utilice la toalla para cerrar el grifo.



Fuente: Ministerio de salud y protección social.

2. Programa desechos solidos

Durante la operación y funcionamiento de la modalidad propia e intercultural, se generan una serie de subproductos y desechos (sólidos y líquidos) que son manejados de tal forma que impiden la contaminación de las diferentes áreas y ambientes de las UDS contribuyendo a la reducción del posible impacto ambiental generado. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos.

2.1 Objetivos

2.1.1 Objetivo general

Manejar los residuos sólidos y líquidos de forma que se evite la contaminación de alimentos, áreas y dependencias, y el deterioro del medio ambiente observando las normas pertinentes de higiene y seguridad industrial.

59

2.1.2 Objetivos específicos

- Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta evaluación, manejo y disposición de los residuos sólidos y líquidos generados.
- Prevenir la contaminación de materia prima, retirando los desechos rápidamente de las diferentes áreas de almacenamiento de los alimentos, en sus respectivos recipientes sanitarios.
- Mejorar y optimizar la recolección y almacenamiento temporal de los residuos generados en las UDS.
- Capacitar al talento humano y al personal encargado de la recolección y disposición de los residuos, en la importancia del manejo adecuado de los residuos, en los factores de riesgo de la contaminación de la materia prima, y la disposición de residuos.

2.2 Alcance

El programa de manejo de residuos sólidos, está orientado hacia la recolección, almacenamiento temporal y disposición sanitaria final de los desechos que se generan durante la operación y funcionamiento de las UDS.

2.3 Definiciones

Almacenamiento temporal: acopio temporal de residuos sólidos y líquidos en contenedores, depósitos y/o contenedores retornables en el lugar de generación, para su posterior entrega a la organización de recicladores de oficio y a la empresa de aseo según las características que presenteel material almacenado.
Aprovechamiento: reincorporación de los residuos recuperados al ciclo económico y productivoen forma eficiente, por medio de la reutilización, el reciclaje, la incineración con fines de generación de energía, el compostaje, o cualquier otra modalidad que conlleve beneficios sanitarios, ambientales y/o económicos.
Basura: Se entiende por basura todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se incluyen los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.
Desecho: Se entiende por desecho cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse.
Desperdicio: Se entiende por desperdicio todo residuo sólido o semisólido de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos.
Disposición sanitaria de basuras: Se entiende por disposición sanitaria de basuras el proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, siguiendo, entre otras, las técnicas de enterramiento, relleno sanitario y de disposición al mar.
Disposición final de residuos: es el proceso de aislar y confinar los residuos sólidos en especial los no aprovechables, en forma definitiva, en lugares especialmente seleccionados y diseñados paraevitar la contaminación, y los daños o riesgos a la salud humana y al 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

Enterramiento de basuras: Se entiende por enterramiento de basuras la técnica que consiste en colocarlas en una excavación, aislándolas posteriormente con tierra u otro material de cobertura.
Punto Ecológico: conjunto de tres canecas unidas entre sí, del mismo tamaño y la misma capacidad, caracterizadas por los colores institucionales blanco, negro y verde, rotulada cada una con su respectivo adhesivo informativo que describe el tipo de elementos a disponer en cada una de las canecas.
Reciclaje: proceso mediante el cual se aprovecha y transforma los residuos sólidos recuperados restableciendo a los materiales su potencialidad de reincorporación como materia prima para la fabricación de nuevos productos.
Recolección: es la acción y efecto de recoger y retirar los residuos sólidos de uno o varios generadoresefectuada por la persona prestadora del servicio.
Residuo o desecho peligroso: es aquel que, por sus características infecciosas, tóxicas, explosivas,corrosivas, inflamables, volátiles, combustibles, radiactivas o reactivas puedan causar riesgo a la salud humana o deteriorar la calidad ambiental hasta niveles que causen riesgo a la salud humana.También son residuos peligrosos aquellos que sin serlo en su forma original se transforman por procesos naturales en residuos peligrosos. Así mismo, se consideran residuos peligrosos los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.
Residuo sólido o desecho: es cualquier objeto, material, sustancia o elemento sólido resultante del consumo o uso de un bien en actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales o de servicios, que el generador abandona, rechaza o entrega y que es susceptible de aprovechamiento o transformación en un nuevo bien, con valor económico o de disposición final.
Residuo sólido aprovechable: Es cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido que no tiene valor de uso para quien lo genere, pero que es susceptible de aprovechamiento para su reincorporación a un proceso productivo.
Residuo solido no aprovechable: Es todo material o sustancia sólida o semisólida de origen orgánico e inorgánico, putrescible o no, proveniente de actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicios, que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o reincorporación en un proceso productivo.
Residuo sólido comercial: Se entiende por residuo sólido comercial aquel que es generado en establecimientos comerciales y mercantiles tales como almacenes, depósitos, hoteles, restaurantes, cafeterías y plazas de mercado.
Residuo sólido domiciliario: Se entiende por residuo sólido domiciliario el que por su naturaleza, composición, cantidad y volumen es generado en actividades realizadas en viviendas o en cualquier establecimiento asimilable a éstas.
Tratamiento: Se entiende por tratamiento el proceso de transformación física, química o biológica de los residuos sólidos para modificar sus características o aprovechar su potencial, y en el cual se puede generar un nuevo residuo sólido, de características diferentes.

2.4 Normatividad

- Resolución 2674 de 2013. Registros, permisos o notificaciones sanitarias.

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

- Resolución 2184 de 2019. Uso racional de bolsas plásticas y código de colores.
- GTC 20 DE 2009 guía para la separación en la fuente.
- NTC 5465 de 2006, requisitos para el rotulado de productos de aseo y limpieza.
- Decreto 3075 de 1997: Buenas Prácticas de Manufactura.
- Decreto 60 de 2002: Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico – HACCP.

2.5 Procedimiento operativo

2.5.1 Caracterización de residuos sólidos y líquidos generados por las UDS.

Orgánicos aprovechables: Se generan residuos de cáscaras de frutas y verduras, restos de alimentos, residuos de comida preparada, etc. Se debe hacer un listado con todos los desechos orgánicos que se generan en las diferentes UDS.
Aprovechables: Los residuos generados durante el funcionamiento de las UDS son: bolsas plásticas y papel (hojas) generados en oficinas administrativas, logística y zonas pedagógicas.
No aprovechables: Generados en las unidades sanitarias.

2.5.2 Sistema unificado de colores que se usarán para la separación de residuos sólidos en Colombia



2.5.3 Actividades de clasificación, ubicación de recipientes y establecimiento de rutas y frecuencias de evacuación, almacenamiento y disposición final:

- Dentro de las áreas de las UDS, se encuentran ubicados recipientes para el manejo de residuos sólidos. Los recipientes están distribuidos dentro de las áreas de acuerdo con la cantidad de residuos generados.
- Las canecas y recipientes son de material sanitario, con tapa y están debidamente identificados; son lavados y desinfectados por el personal encargado de las áreas antes de iniciar los encuentros grupales.

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

2.5.4 Frecuencia de recolección y disposición final de residuos.

Los residuos sólidos son almacenados temporalmente y de manera posterior son puestos a disposición del carro recolector de residuos los días que pase por los barrios / comunidades donde se encuentren ubicadas las UDS, con una frecuencia de 3 (tres) veces por semana.
La disposición final de estos se hace en el relleno sanitario ubicado en la vereda la Arboleda del municipio del Carmen de Atrato. La empresa prestadora del servicio de recolección es AGUAS DEL CARMELO.

TABLA 2. PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS Y DISPOSICIÓN FINAL

LUGAR DONDE SE GENERÓ EL RESIDUO	ACTIVIDAD POR LA CUAL SE GENERÓ EL RESIDUO	TIPO DE RESIDUO	DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO DE RESIDUOS	MEDIDAS DE MANEJO	ALMACENAMIENTO	ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
		Aprovechables	• Plásticos • Cartones • Vidrios • Metales		Caneca Blanca	Recicladores y Empresa prestadora de servicios públicos
		No aprovechables	Papeles y cartones contaminados con comida.		Caneca Negra	La disposición final de los residuos no aprovechables se realiza en el relleno sanitario ubicado en la vereda la Arboleda del municipio del Carmen de Atrato.

LUGAR DONDE SE GENERÓ EL RESIDUO	ACTIVIDAD POR LA CUAL SE GENERÓ EL RESIDUO	TIPO DE RESIDUO	DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO DE RESIDUOS	MEDIDAS DE MANEJO	ALMACENAMIENTO	ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
Baños	**aseo personal y limpieza**	No aprovechable	• papel higiénico usado • envolturas de jabones • frascos de detergentes	el papel se recoge directamente del lugar donde se deposita en los baños los días que pasa el carro recolector para su disposición final.	el papel es depositado en canecas al lado de los inodoros. empaques y botellas de jabones y detergentes son depositados en una caneca aparte.	Relleno sanitario ubicado en la vereda la Arboleda
Lugares de encuentros	**actividades pedagógicas**	Aprovechables	• cartulina • papel • periódicos	Separación en la fuente y almacenamiento previo en recipientes plásticos tipo pedal, provistos de bolsas en lugares secos y de fácil acceso	Caneca blanca	Recicladores y Empresa prestadora de servicios públicos

3. Programa de control de plagas

3.1 Generalidades

En los diferentes ambientes presentes dentro de las UDS de la modalidad propia e intercultural, se crean diferentes hábitats con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, etc.) que pueden desencadenar situaciones de riesgo para los alimentos, el personal que trabaja en la EAS y los niños y niñas, y mujeres y personas en periodo de gestación, generando contaminación biológica, pudiendo causar desde leves

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

molestias hasta daños severos para la salud. Algunas especies de plagas son vectores o transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades.
Las plagas más importantes a controlar en las UDS son los roedores, cucarachas, zancudos, moscas domésticas, piojos y otros organismos patógenos que puedan interferir drásticamenteen la salud humana.
Las medidas preventivas están orientadas a minimizar la aparición y proliferación de estas plagas, por medio de la implementación de programas de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.

3.2 Objetivos

3.2.1 Objetivo general

Mantener un sistema de vigilancia y control preventivo de plagas que prevenga y proteja las áreas de las UDS, del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

3.2.2 Objetivos específicos

- Establecer procedimientos documentados sobre el manejo y control de plagas.
- Desarrollar un programa preventivo eficiente que controle la presencia de plagas al interior de las UDS.
- Conocer las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, con el fin de evitar el acceso de plagas a las UDS.
- Capacitar al personal sobre el manejo y periodicidad de aplicación de los diferentes controles.
- Establecer procedimientos de monitoreo, registro y control del programa.
- Establecer controles químicos, si se requieren, mediante la aplicación de agentes químicos de control.

3.3 Alcance

Este programa se aplica a todas las zonas o áreas de las UDS, para mantener bajo control los vectores de contaminación. Comprende una serie de procedimientos y parámetros operativos que aseguran alcanzar y mantener condiciones sanitarias y físicas óptimas, previniendo la aparición y multiplicación, dentro de las instalaciones de artrópodos y roedores.

3.4 Definiciones

A continuación, se mencionan algunas definiciones, que se deben tener en cuenta para realizar el control preventivo de plagas:

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

65

Cebo: Los cebos están diseñados para atraer y matar a las plagas. Ellos también pueden usarse en comedores y cocinas, donde se propagan las plagas o andan en busca de alimentos.
Control integral de plagas: es el conjunto de actividades, acciones y políticas que implementa una Unidad Operativa para evitar el ingreso, y la posterior proliferación de plagas mediante el usode técnicas, métodos y prácticas de saneamiento ambiental.
Desratización: Tiene como objetivo el control de los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en los locales o instalaciones.
Infestación: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas. Se refiere al número de individuos de una especie considerados como nocivos en un determinado lugar.
Medida preventiva: Son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.
Plaga: la Organización Mundial de la Salud (OMS) considera que una plaga es una especie implicada en la transferencia de enfermedades infecciosas para el hombre y en el daño o deterioro del hábitat y delbienestar urbano, cuando su existencia es continua en el tiempo y está por encima de los niveles considerados de normalidad y su control representa una actividad de prevención primaria dentro de la protección de la salud, ligadas a las políticas de higiene y saneamiento medioambiental.
Plaguicida: Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a ser utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal, como defoliantes o como desecantes.
Vector: Artrópodo u otro invertebrado que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos transportados desde una fuente de contaminación hasta un alimento u objeto. El vector puede estar infectado o ser simplemente un portador pasivo o mecánico del agente infeccioso.
Las plagas más comunes que podemos encontrar en las UDS son:

- Roedores, tales como ratas y ratones.
- Insectos, como moscas, cucarachas, pececillos de plata, hormigas e insectos de alimentos almacenados (por ejemplo, gorgojos).
- Pájaros, como palomas y gorriones.

Todos ellos causan la alteración o la contaminación de los alimentos o son generalmente un fastidio si se les permite vivir en las plantas alimentarias.

3.5 Procedimiento operativo

Debido a que en las UDS se entregan alimentos industrializados y se trabaja con niños, niñas y mujeres y personas en periodo de gestación, antes de aplicar cualquier producto químico para el control de plagas es necesario tomar primero medidas preventivas de saneamiento ambiental como:
Áreas generales:

- Se deben mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura.

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

66

- Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen frecuentemente.
- No se deben dejar los alimentos descubiertos al ambiente ni en el piso.

Área bodega:

- Se deben mantener limpias y desinfectadas las estanterías y el área de almacenamiento.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- En las ventanas existen anjeos que protegen la bodega del medio exterior.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- El sifón se debe mantener con rejilla.
- No se deben dejar los alimentos descubiertos ni en el piso.

Salones:

- Se deben mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- Se deben mantener limpias las áreas donde se guardan los materiales educativos.
- Se realiza limpieza y desinfección diaria de las instalaciones.
- Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen con frecuencia
- En las ventanas existen anjeos que protegen los salones del medio exterior.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.

Baños:

- Se deben mantener limpios y desinfectados (3 veces al día o en caso de ser necesario).
- Se lavan y se desinfectan las canecas frecuentemente.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- El sifón se debe mantener con rejilla.
- Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen con frecuentemente.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- En las ventanas existen anjeos que protegen los baños del medio exterior.

3.6 Medidas permanentes del control de plagas

Las medidas permanentes de Control de Plagas pueden ser de tipo preventivo o correctivo, las primeras consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas y las segundas en eliminar aquellas que logren entrar.

3.6.1 Medidas preventivas

- Se protegerán todas las entradas (puertas, ventanas, compuertas, ductos de ventilación, etc.) hacia el exterior con malla y/o cedazo plástico o metálico.
- Proteger espacios entre pared y el techo, si lo hay con anjeo o con espuma de poliuretano.
- Protección piso con el borde inferior de la puerta.
- Aplicar buenas prácticas de almacenamiento en las bodegas de materias primas.

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

- Mantener recipientes de materias primas bien cerrados.
- Tener buena iluminación.
- Hacer rotación de materiales almacenados.
- Mantener las canecas de basura tapadas adecuadamente.
- Limpiar y mantener el orden en todo momento.

3.6.2 Medidas correctivas

La unidad de servicio en caso de necesitarlo, deberá contar con la asesoría de una empresa experta en el control de plagas, pues las mismas medidas dependerán del tipo de plaga existente y del grado de infestación.
Deberán estar por escrito:

- La empresa debe presentar la autorización como empresa de control de plagas expedida por la entidad competente.
- Dar un diagnóstico de la situación en materia de plagas.
- Fichas técnicas de los productos a aplicar.
- Asesoría continua del control.
- Acreditar Experiencia.

TABLA 3. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

LUGAR DE FUMIGACIÓN	VECTORES IDENTIFICADOS	PERIODICIDAD DE LA FUMIGACIÓN	INSUMO UTILIZADO	MEDIDAS PARA LA ATENCIÓN DE CONTINGENCIAS	EMPRESA FUMIGADORA	GESTOR PARA LOS RESIDUOS
Baños y cuarto de almacenamiento de residuos sólidos.	Mosquitos, cucarachas, ratas	Cada 3 meses	30H23BrO42 8772-56-7/3027: 10 gms por cebadero para todo tipo de roedor. Insecticida, plaguicidas y raticidas aprobados por entidad competente		CORPCHOCO- Control y Manejo Integrado de Plagas y Vectores.	
Sala/comedor, otros.	Mosquitos, cucarachas, ratas					

4. Programa de abastecimiento o suministro de agua potable

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

4.1 Generalidades.

El servicio modalidad propia e intercultural – Educación Inicial Campesina, en su compromiso con el cuidado del medio ambiente y del recurso hídrico promueve el programa de ahorro y uso eficiente del agua, por lo tanto, el abastecimiento de agua potable supone la captación del agua y su conducción hasta el punto en el que se consume en condiciones aptas. En el caso de las UDS supone su captación, desinfección y consumo.

4.2 Objetivos

4.2.1 Objetivo general

Garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento de la UDS, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por la falta de abastecimiento de la misma.

4.2.2 Objetivos específicos

- Establecer estándares de calidad para el manejo y control de la calidad del agua potable durante los diferentes procesos.
- Concientizar al personal que interviene en los diferentes procesos para ejercer un uso razonable del agua potable.

4.3 Alcance

El presente programa se aplica al agua que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento de la UDS y a los sistemas de almacenamiento de la misma.

4.4 Definiciones

Abastecimiento de agua potable: Sistema o servicio de Captación, tratamiento y distribución de agua para el consumo de agua.
Acueducto: sistema de abastecimiento de agua.
Acometida: Derivación y distribución de red que llega al registro de corte del inmueble.
Agua potable: Agua sana, agradable e inocua, y reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
Agua segura: Es el agua que no cumple en su totalidad con las normas de potabilización (decreto 475/98) y sin embargo puede ser consumida sin riesgos para la salud.
Almacenamiento seguro de agua: Acción con el propósito de almacenar en condiciones sanitarias agua (recipiente con tapa) suficiente para cubrir las necesidades del servicio en los picos de consumo.
Contaminación del agua: Presencia de sustancias extrañas indeseables en el agua y que puede generaruna ETA
Cloro (Cl2): Elemento químico gaseoso utilizado comúnmente como desinfectante en muchos procesos, y especialmente en el agua potable dosificado en cantidades muy bajas.

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

69

Cloro combinado: producto de la reacción entre diferentes componentes del cloro residual libre y el amoniaco de ciertos compuestos nitrogenados, produce mono, di, y Cloramina y tricloruros de Nitrógeno.
Cloro libre: Concentración de Cloro que permanece en el agua por un tiempo limitado, con el propósito de eliminar los gérmenes que puedan contaminar el agua en la planta, rede y punto de consumo de los inmuebles.
Cloro residual total: Es la suma del Cloro libre más el Cloro combinado, pueden estar simultáneamente, pero generalmente el Cloro residual libre está en mayor proporción
Desinfectante: Agente químico o físico que elimina los microorganismos, o por lo menos disminuye su población a un nivel seguro
Desinfección: Proceso al que se somete el agua para eliminar los microorganismos patógenos, se puede realizar a través de la filtración, la cloración, el hervido o la luz ultravioleta
Patógenos: Son las bacterias, virus, parásitos que pueden enfermar al ser humano, y están relacionadas con enfermedades específicas de transmisión hídrica
Registro de control de actividades: Es la recopilación escrita de los resultados de actividades realizadas en la higienización del tanque, se registra las variables elegidas bajo el mismo procedimiento aplicado.
Saneamiento básico del agua potable: Mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias del agua utilizada para consumo humano.
Tanque: Depósito destinado a mantener agua potable en reserva para su uso posterior en las labores propias de proceso, limpieza y desinfección. Los materiales más comunes son: asbesto-cemento, fibra de vidrio y plástico polietileno.
Tratamiento: Conjunto de procesos al que se somete el agua para lograr el objetivo sanitario de purificación de agua.
Tratamiento físico: Uso de métodos como: térmico (hervido) ultravioleta (luz ultravioleta que causa reacciones fotoquímicas en las membranas de las bacterias y su posterior muerte) o filtración mediante uso de diferentes medios de filtración para la eliminación o inactivación de bacterias o parásitos.
Tratamiento térmico: Sometimiento del agua por 3 minutos a 92°C. (Bogotá) para la eliminación de las bacterias patógenas.
Tratamiento Químico: Adición de sustancias químicas (Cl2) para la eliminación de las bacterias patógenas.

4.5 Sistema de captacion, tratamiento y uso del agua

CAPTACIÓN: El agua que se utiliza para la operación de la UDS es de: Acueducto ___, Lluvia ___, Quebrada ___, Pozo ___.
TRATAMIENTO: _____.
USOS DEL AGUA: El agua que se suministra en la UDS se utiliza para el lavado y desinfección de los alimentos, lavado de manos de los participantes y el personal de talento humano de la EAS, y para la higienización de todas las áreas.
LIMPIEZA: Al tanque subterráneo se le realiza proceso de lavado y desinfección cada tres meses.
CAPACIDAD TANQUE DE RESERVA: _____.

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

70

ALMACENAMIENTO DEL AGUA: _____.

4.6 Procedimiento para el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua

ELEMENTOS:

Equipos: Cepillos de cerda dura, escoba, pala, recogedor, balde y herramientas que se requieran según el tipo de tanque.

La metodología de lavado y desinfección que se describe a continuación se aplica a todos los tanques usados comúnmente (fibra de vidrio, cemento-asbesto, polietileno y concreto)

- Cerrar el registro (válvula) del tubo de entrada de agua potable al tanque, con tiempo de antelación suficiente para consumir el agua existente en el tanque. Es preciso dejar agua en el tanque hasta un nivel máximo de 10 centímetros de altura, con el propósito de ser usada en las labores de prelavado.
- Retirar todo el material extraño y el lodo depositado en el fondo del tanque.
- Remover mediante el uso de un cepillo de mano, o escoba de cerdas duras la suciedad adherida como lodos o lama de las paredes, tapa y fondo del tanque. Asegúrese de eliminar las materias extrañas adheridas de las esquinas entre piso y paredes.
- Enjuagar repetidas veces el tanque, con agua limpia para eliminar toda la mugre adherida y las partículas más finas, hasta que se observe que no hay suciedad en el fondo y el agua del lavado salga totalmente limpia; verifique que haya drenado la totalidad del agua de lavado.
- Preparar de 20 a 25 litros aproximadamente (según el tamaño del tanque) de solución desinfectante a una concentración entre 1000 ppm a 2000 ppm en un balde.
- Lavar toda la superficie interior del tanque (paredes, piso, tapa) con la solución desinfectante preparada, verificando que haya escurrido de la solución desinfectante.
- Deje actuar el desinfectante de 15 a 20 minutos.
- Abrir los grifos o llaves del agua, de la edificación especialmente los grifos que conducen a la cocina y baños, hasta que empiece a drenar la solución desinfectante, y cierre nuevamente el grifo de 15 a 20 minutos, esto con el fin que la solución desinfectante actúe en la parte interna de la tubería.
- Enjuague el tanque y abra los grifos o llaves de la edificación para retirar la solución desinfectante, realice lavados repetidos para eliminar los residuos de desinfectante en el tanque.
- Verifique que todos los grifos o llaves estén cerrados e inicie con el llenado del tanque, asegúrese de instalar correctamente la tapa para evitar el ingreso de contaminantes como: microorganismos, polvo, insectos, aguas lluvias y prevenir la pérdida del Cloro por volatilización.
- Diligencie el registro de control de la actividad conforme al Plan de Saneamiento Básico, Indicando la fecha de la actividad, próxima fecha de desinfección, nombre del desinfectante, compuesto activo del desinfectante, concentración usada, persona o institución responsable de la actividad y observaciones.

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

71

TABLA 4. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

FUENTE DE CAPTACIÓN	TRATAMIENTOS REALIZADOS	DISEÑOS DEL TANQUE DE ALMACENAMIENTO	MANTENIMIENTO DE LAS REDES Y TANQUE DE ALMACENAMIENTO	CONTROLES DE PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS
			Se realiza el mantenimiento mínimo cada tres (3) meses según lo establecido en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007.	NA

4.7 Plan de contingencia ante suspensión del suministro de agua potable.

Cuando la UDS no pueda contar con el agua de captación por lluvia o acueducto, se procederá a utilizar la almacenada en los tanques elevados y/o subterráneos. En el caso eventual que tampoco se pueda contar con el agua almacenada en los tanques, se gestionará con el cuerpo de bomberos de la ciudad el suministro de agua para darle solución a la posible emergencia.

5. ANEXOS

5.1 FORMATOS DE REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO

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

ANEXO 1. FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA		LUGAR:		MES:	

Instrucciones: Diligenciar en el espacio en blanco la fecha en la cual se realizó la actividad de limpieza y desinfección.

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																								
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y PISOS																									
SUPERFICIES-MESONES																									
EQUIPOS DE COCINA																									
BAÑO																									
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS																									
LAVAMANOS Y ACCESORIOS																									
SANITARIO																									
TRAMPA DE GRASAS Y DEMAS SISTEMAS DE TRATAMIENTO DE AGUA																									
LAVAPLATOS																									
MENAJE																									
CANECA ALMACENAMIENTO DE AGUA																									
FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS																									
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL																									
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS																									
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPIONES)																									
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																									
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																									
ACCION DE MEJORA																									

Firma

Nombre
Cedula

73

ANEXO 2. FORMATO DE CONTROL DE VECTORES

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES																									
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:					LUGAR:								FECHA:												
AREAS	Paredes y pisos lisos sin fisuras		Sifones y desagues con rejillas		Toma corrientes y cables sin aberturas		Puertas sin abertura entre piso y puerta		Tuberias y acometidas sin aberturas		Ventanas y espacios de ventilación con aislantes		Puertas y ventadas en buen estado		EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS			CONTROL REQUERIDO	FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL	OBSERVACIONES
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No Cumple	SI	TIPO DE PLAGA	NO			
COCINA																				
BAÑO																				
SALA COMEDOR																				
SALONES																				
AREA ADMINISTRATIVA																				
EXTERIORES																				
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS																				
(Incluir demas areas)																				
(Incluir demas areas)																				
RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN																				

Nombre
Cedula

ANEXO 3. FORMATO DE DESECHOS SÓLIDOS

PROGRAMA DESECHOS SÓLIDOS																										
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:						LUGAR:							MES:													
Indicaciones de diligenciamiento: Identificar de acuerdo con los criterios de evaluación el cumplimiento de los espacios y elementos destinados para la gestión de los residuos sólidos. A continuación se establece la metodología de diligenciamiento: C: Cumple NC: No cumple																										
ASPECTO A EVALUAR	VERIFICACIÓN																									
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					CRITERIOS DE EVALUACIÓN
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
COCINA																										Tener en cuenta: Estado de las canecas. (Limpia, con tapa, con las respectivas bolsas) Capacidad Ubicación de los contenedores
BAÑOS																										
SALON																										
COMEDOR																										
AREA ADMINISTRATIVA																										
CUARTO DE RESIDUOS																										Para los cuartos de almacenamiento: verificar la organización, limpieza, ventilación, señalización, control de vectores, entre otros.
EXTERIORES																										
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										

PESO DE RESIDUOS SOLIDOS GENERADOS (Kg)																										
TIPO DE RESIDUO	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					TOTAL MES
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
KILOS DE RESIDUOS ORGANICOS																										
KILOS DE RESIDUOS ORDINARIOS																										
KILOS DE RESIDUOS PLASTICOS																										
KILOS DE RESIDUOS PAPEL Y CARTON																										
KILOS DE CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)																										
KILOS DE RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES																										
TOTAL RESIDUOS DÍA																										

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

14

PROGRAMA RESIDUOS SOLIDOS			
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		LUGAR:	
TIPO DE RESIDUO	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	MECANISMO DE APROVECHAMIENTO, ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
RESIDUOS ORGANICOS			
RESIDUOS ORDINARIOS			
RESIDUOS PLASTICOS			
RESIDUOS PAPEL Y CARTON			
CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)			
RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES			

Nombre
Cedula

ANEXO 4. FORMATO DE AGUA POTABLE

REGISTRO PROGRAMA ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE					
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		LUGAR:		MES:	

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar si cumple o no cumplen los siguientes parámetros en el agua de consumo:
Sabor: Aceptable
Olor: Aceptable
Color: < 15 Unidades de platino cobalto - UPC
Cloro residual libre: 0.3 - 2.0 mg/litros

Metodología de diligenciamiento: C: Cumple NC: No cumple

ASPECTO A EVALUAR		VERIFICACIÓN CALIDAD DEL AGUA																									
		1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
SABOR																											
OLOR																											
COLOR																											
PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA																											
CLORO RESIDUAL INDIQUE RESULTADO	DATO																										
	CUMPLE O NO CUMPLE																										

RESPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCIÓN			
ELEMENTO	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	OBSERVACIONES
Redes hidrosanitarias			
Tanques elevados			
Tanques subterráneos			
Purificadores y/o filtros de agua			
[illegible]			

(Firma)

Nombre
Cedula

Fichas técnicas de productos de limpieza y desinfección

Nº DE FICHA:	01
Nombre comercial	Detergente en polvo
Ingrediente activo	Tensos activos son biodegradables
Concentración	
Propiedades físico-químicas	Polvo blanco olor característico, sustancias activas que diluyen la suciedad y la atrapan para ser retiradas.
Presentación comercial	Bolsa plástica 1000 gramos
Precauciones	Altamente irritante, uso indispensable de guantes de caucho en su manipulación. En caso de contacto con los ojos o la piel lávese con abundante agua por 20 minutos En caso de ser ingerido tomar uno o dos vasos de agua
Usos	Usado como agente limpiador en lavado de ropa, paredes, pisos, cocina y baños.
Instrucciones	Prepare en un recipiente el agua como base de la solución limpiadora, adicione el jabón en polvo, disuelva y lave a mano o en máquina. Enjuague con suficiente agua.
Almacenamiento	Almacénese en un lugar fresco y preferiblemente oscuro, ya que la luz podría desestabilizarlo. No guarde soluciones desinfectantes preparadas por más de dos días.

Nº DE FICHA:	02
NOMBRE	Blanqueador
Composición	Activos o sustancias biodegradables, Hipoclorito de sodio al 5%, álcalis y tensoactivos

Concentración	5% - 5,25% - 13%
Propiedades físico-químicas	Líquido transparente, amarillento, olor característico a lejía, pH 12-13, gravedad específica a 20° 1.0-1.1 , color amarillo y olor: tradicional, lavanda y floral
Presentación comercial	GALÓN PLÁSTICO
Precauciones	Manténgase fuera al alcance de los niños en caso de ingestión consultar al médico de inmediato. No mezclar con sustancia amoniacales o acidas No emplearse con prendas de lana, seda o cuero
Usos	Usado como agente blanqueador, y desinfectante de amplio espectro.
Instrucciones	Prepare en un recipiente el agua como base de la solución desinfectante, adicione el desinfectante requerido con base a la tabla anexa de dilución. Usando un recipiente previamente aforado como una tapa o una jeringa.
Almacenamiento	Almacénese en un lugar fresco y preferiblemente oscuro, ya que la luz podría desestabilizarlo. No guarde soluciones desinfectantes preparadas por más de dos días.
Dosificación	Áreas poco contaminadas utilice 1 cm. para un litro de agua. Área con mayor contaminación utilice 5 cm. para un litro agua

N° DE FICHA:	**03**
Nombre comercial	**LIMPIADOR DESINFECTATE**
Ingrediente activo	Activos o sustancias BIODEGRADABLES: tensoactivos no iónicos, cloruro de benzalconio al 1%. Fragancia, color y agua
Concentración	0.57 %
Propiedades físico-químicas	PH 6.5-7.5 líquido viscoso, color verde menta olor característico del producto floral, frutal y cítrico.
Presentación comercial	**GALÒN PLÁSTICO**
Precauciones	Manténgase fuera del alcance de los niños, se inactiva en presencia de materia orgánica, incompatible con yoduros y peróxidos, no es recomendable para desinfección de elementos quirúrgicos.
Usos	Indicado para ser utilizado en superficies metálicas, de madera y plástico. Ideal para desinfección de cocinas, baños y cuartos de basuras.
Instrucciones	Diluir el producto según necesidad. Limpiar ya sea directamente o en disolución superficies a tratar. Tiempo mínimo de contacto 5 minutos para que el producto actué.

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

77

	Enjuagar las superficies con agua o un paño húmedo para evitar que las superficies queden con anexos del producto.
Almacenamiento	Condiciones normales de almacenamiento, no exceder el tiempo de 1 año porque puede sufrir alteraciones de sus propiedades.

Nº DE FICHA:	**04**
Nombre comercial	**JABON MULTIUSOS**
Ingrediente activo	Activos o sustancias BIODEGRADABLES, estabilizantes, mejoradores y esencias.
Concentración	
Propiedades físico-químicas	Liquido viscoso transparente, contiene formulación concentrada. Tiene capacidad para eliminar las suciedades de los alimentos y grasas en diversas superficies, no irrita la piel, posee elevado poder espumante que es fácil de enjuagar. Es biodegradable.
Presentación comercial	**GALÓN PLÀSTICO**
Precauciones	No ingerir. Mantenerse fuera del alcance de los niños y niñas.
Usos	Utilizado para la limpieza de pisos y paredes; en salas, alcobas, baños, cocinas, áreas comunales, jardines, y lavado de maquinaria
Instrucciones	Se diluye el producto en agua según la suciedad que exista. Se aplica a las superficies de pisos, cocinas, baños o lugares abiertos, se estrega con cepillo. Se sacan los excesos con abundante agua.
Almacenamiento	Estabilidad indefinida si se conserva en un lugar fresco y seco.

Nº DE FICHA:	**05**
Nombre comercial	**JABON LIQUIDO NEUTRO**
Ingrediente activo	Activos o sustancias BIODEGRADABLES. Humectantes, suavizantes y emolientes que protegen la piel de la resequedad.
Concentración	
Propiedades físico-químicas	Liquido concentrado, con suave aroma, fácil de enjuagar, contiene humectantes y suavizantes que protegen la piel. pH a 20°: 1.0-1.04
Presentación comercial	**GALÓN PLÁSTICO**
Precauciones	Se debe utilizar con guantes por su fuerte composición alcalina. Manténgase fuera del alcance de los niños y niñas. Se recomienda no diluir el producto.
Usos	Lavado de manos.

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

78

Instrucciones	Usar directamente sobre las manos previamente humedecidas aplicando unas gotas del producto. Frotar bien las palmas de las manos buscando hacer espuma. Limpiar las uñas con un cepillo hasta eliminar la suciedad. Enjuagar con abundante agua. Secar completamente.
Almacenamiento	Conservar en un lugar fresco y seco. Manténgase fuera del alcance de los niños y niñas.

Nº DE FICHA:	**06**
Nombre comercial	**CERA POLIMERICA**
Ingrediente activo	Plastificantes, emulsionantes, niveladores.
Concentración	
Propiedades físico-químicas	Liquido blanco, con olor plástico, formula especializada con polímeros y sustancias, que contienen agentes. Tensoactivos aniónicos que ofrecen alto brillo, extrema dureza al tráfico pesado, es antideslizante y posee elevada resistencia química.
Presentación comercial	**GALÓN PLÁSTICO**
Precauciones	Se debe utilizar con guantes por su fuerte composición alcalina, manténgase fuera del alcance de los niños y niñas. No diluir el producto.
Usos	Aplicación en pisos de caucho, vinilo, baldosín y mármol.
Instrucciones	Funciona de manera efectiva en pisos de caucho, vinilo, baldosín y mármol, dejando preparada la superficie para la aplicación de cera. Puede ser utilizado como desengrasante de otras superficies, en estufas y sitios que tengan mugre o grasas de difícil remoción. Evita el desgaste de los pisos causados por la fricción de los cepillos.
Almacenamiento	Conservar en un lugar fresco y seco. Manténgase fuera del alcance de los niños y niñas.
Nº DE FICHA:	**07**
Nombre comercial	**DESENGRASANTE**
Ingrediente activo	Activos o sustancias BIODEGRADABLES: Contiene tensoactivos aniónicos, tensoactivos no iónicos y solventes.
Concentración	
Propiedades físico-químicas	Novedosa formulación que saca manchas, grasas, mugre incrustada en pisos y diversidad de superficies. Combinación de agentes emulsificantes, desengrasantes y humectantes con características no abrasivas por estar libres de sólidos que dañan las superficies. No deja residuos grasos. Alto rendimiento por su alta concentración.

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

Presentación comercial	**GALÓN PLÁSTICO**
Precauciones	Manténgase fuera del alcance de los niños y niñas. Evite el contacto directo con los ojos y piel.
Usos	Des incrustación profunda: diluir 1 parte del producto en 1 parte de agua. Tratamiento de superficies: diluir una parte del producto en 30 partes de agua.
Instrucciones	Zonas que requieran de una des incrustación profunda, utilice el producto puro. En zonas donde se requiera menor cuidado utilice disolución en 1 parte del producto en 10 partes de agua. Utilizar con trapeador, esponja o cepillo de forma uniforme. Frotar manualmente o con ayuda de máquina. Enjuagar con abundante agua. Sacar la superficie.
Almacenamiento	Conservar en un lugar fresco y seco. Manténgase fuera del alcance de los niños y niñas. Almacene bajo techo.

Nº DE FICHA:	**08**
Nombre comercial	**CERA EMULSIONADA**
Ingrediente activo	Ceras naturales, carnauba, silicona y emulgentes.
Concentración	
Propiedades físico-químicas	Emulsión liquida blanca, roja o amarilla, con aroma a canela, soluble en agua, no toxica, homogénea. Posee alta resistencia a tráfico pesado, es antideslizante y presenta brillo fácilmente.
Presentación comercial	**GALÓN PLÁSTICO**
Precauciones	Mantener alejado del alcance de los niños. Mantener cerrado y almacenado en lugar fresco. En caso de contacto con los ojos lavar con abundante agua.
Usos	Se recomienda utilizar para pisos de vinilo, caucho y baldosa.
Instrucciones	Se utiliza en pisos lacados, baldosín, granito, mármol y vinilo. Se recomienda aplicar en superficies de color rojo.
Almacenamiento	Conservar en un lugar fresco y seco. Manténgase fuera del alcance de los niños y niñas.

Nº DE FICHA:	**09**
Nombre comercial	**DETERGENTE DESENGRASANTE**
Ingrediente activo	Activos y sustancias BIODEGRADABLES: Contiene tensoactivos aniónicos, tensoactivos no iónicos y agua.
Concentración	
Propiedades físico-químicas	Formulación que elimina manchas, grasas, mugre incrustada en pisos y diversidad de superficies. Combinación de agentes emulsificantes, desengrasantes y

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

	humectantes con características no abrasivas por estar libres de sólidos que dañan las superficies. No deja residuos grasos. Gran rendimiento por su alta concentración.
Presentación comercial	**GALÓN PLÁSTICO**
Precauciones	Manténgase fuera del alcance de los niños y niñas. Evite el contacto directo con los ojos y piel. En caso de ingestión no inducir el vómito, neutralizar con leche, acudir directamente al médico.
Usos	Recomendado para la utilización en superficies porosas, superficies metálicas, baños, cocinas, sitios con alto tráfico de personal y maquinaria, que requieran de remoción de suciedades como grasas, residuos de alimentos, aceites de cualquier clase.
Instrucciones	Utilizar con trapeador, esponja o cepillo de forma uniforme. Frotar manualmente o con ayuda de maquinaria. Enjuagar con abundante agua. Secar la superficie.
Almacenamiento	Mantenerse en lugar fresco y seco. Almacénese bajo techo. Manténgase estrictamente cerrado.

Nº DE FICHA:	**10**
Nombre comercial	**AMBIENTADOR**
Ingrediente activo	Activo o sustancias BIODEGRADABLES. Tensoactivos no iónicos, fragancias, preservantes y agua.
Concentración	
Propiedades físico-químicas	Liquido color azul, soluble completamente en agua, no mancha, ni deja residuos en las superficies, no contamina, mantiene el ambiente con aroma agradable, elimina olores.
Presentación comercial	**GALÓN PLÁSTICO**
Precauciones	Mantenerse fuera del alcance de los niños y niñas. Evítese el contacto con los ojos, en el caso contrario lavar con abundante agua y acudir al médico. El producto tiene un punto de inflamación alto por lo que no presenta riesgo de explosión o riesgo.
Usos	Puede ser utilizado en oficinas, casas, almacenes, restaurantes, hoteles y recintos públicos en general. Desaloja el mal olor y genera un ambiente agradable con un suave aroma.
Instrucciones	Se recomienda utilizar el producto sin diluir para obtener un agradable aroma en el ambiente.
Almacenamiento	Manténgase en un lugar fresco y a temperatura ambiente. Producto estable mínimo un año a temperatura ambiente y adecuadas condiciones de almacenamiento.

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

91

Nº DE FICHA:	11
Nombre comercial	**LIMPIAVIDRIOS**
Ingrediente activo	Activo o sustancias BIODEGRADABLES. Tensoactivos no iónicos, fragancias, preservantes y agua.
Concentración	
Propiedades físico-químicas	Liquido utilizado para la limpieza de vidrios de diversas contexturas, permitiendo un acabado transparente. Seca y brilla rápido, proporcionando una película resistente a rayones, huellas y mugre con características antiempañantes.
Presentación comercial	**GALÓN PLÁSTICO**
Precauciones	Mantener alejado del alcance de los niños. Mantener cerrado y almacenado en lugar fresco. En caso de contacto con los ojos lavar con abundante agua.
Usos	Utilizado en limpieza de vidrios, espejos, azulejos, porcelanas, acrílicos, laminados plásticos y fórmica.
Instrucciones	Aplicar de manera circular en el producto con franela. Pasar una franela seca o dejar secar al ambiente. No requiere enjuague. Secado rápido.
Almacenamiento	Manténgase en un lugar fresco y seco. Manténgase fuera del alcance de los niños y niñas.

Nota: Anexar certificados de lavado de tanques, disposición final de residuos y registros de medición de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos; así como, los demás registros de cumplimiento que se requieran.

Dado en **El Carmen de Atrato**, en el mes de **marzo** de **2025**.

Atentamente,

Wendy Arboleda.

Nombre y apellidos: **Wendy Shirley Arboleda Lozano**
Cargo: **Nutricionista dietista**
Cédula: **1077481116**

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

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT 900171447-6

PLAN DE GESTIÓN DE RIESGOS DE ACCIDENTES

Dirección: Carrera 2 # 26 - 38 Quibdó - Chocó
E-mail: fungozo2007@hotmail.com
Celular: 3113888245 - 3147029248

FUNDACION GOZO Y ESPERANZA

NIT. 900171447-6

PLAN PARA LA GESTION DE RIEGOS DE ACCIDENTES

MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL

EDUCACION INICIAL CAMPESINA

UNIDADES DE SERVICIOS

2025

FUNDACIÓN Gozo & Esperanza	PLAN PARA LA GESTION DE RIEGOS DE ACCIDENTES	Control De Cambios		
		Versión 1	Fecha	
			21	02	2025

JUSTIFICACIÓN

El presente plan se basa en la guía orientadora para la gestión del riesgo en la primera infancia del ICBF con el fin de orientar a docentes, auxiliares docentes, equipo de apoyo y en general al talento humano de entidad administradora del servicio el cual define las líneas y procedimientos a seguir para la implementación de acciones individuales y colectivas pertinentes en la reducción de factores de riesgo que pueden afectar la integridad física y psicológica de las niñas, niños y madres que pertenecen al programa de atención a la primera infancia modalidad de desarrollo infantil en medio familiar en cada una de las unidades de servicio por algún accidente que se pueden presentar en cualquier momento de la vida, además direccionar aquellas situaciones que se den en caso de emergencias y así reducir, mitigar, salvaguardar y promover la integridad y en último término la vida de los ocupantes de la unidad.

En cada una de las unidades de servicio velamos por el bienestar de los niños, niñas, madres gestantes, lactantes, cuidadores o cualquier visitante, sin embargo, en ocasiones se pueden presentar situaciones, amenazas naturales, accidentes por golpes, caídas, cortes por mal uso de herramientas entre otras que generan la perdida de la tranquilidad dentro de cada unidad de servicio.

En caso de presentar alguna de las situaciones anteriormente mencionadas se deben llevar a cabo acciones, de acuerdo con las responsabilidades de cada persona que pertenece a la EAS o UDS.

OBJETIVO

Brindar orientaciones necesarias a los docentes, auxiliares y equipo de apoyo sobre la responsabilidad y cuidado, así como implementar acciones fundamentadas en los principios de protección y derechos de los usuarios, para la gestión de riesgos encaminados a la prevención, reducción y activación de procedimiento en caso de una emergencia dentro de cada unidad.

ALCANCE

Aplica para para todas las unidades de servicio.

ESTRATEGIAS

El plan de gestión de riesgo de accidentes, comprende un conjunto de pasos que permitan la planear, hacer, verificar y evaluar los riesgos a los que está expuestos los niños y niñas, madres, cuidadores y visitantes generando conciencia cuando haya una ocurrencia de los mismos. Logrando generar en los diferentes actores corresponsabilidad en la protección y el autocuidado.

¿QUÉ SON LOS ACCIDENTES EN LA PRIMERA INFANCIA?

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS) los accidentes son considerados una forma de violencia no intencional y lo definen como "El uso deliberado de la fuerza física o del poder, ya sea en grado de amenaza o afectivo, contra uno mismo, otra persona o un grupo o comunidad, que cause o tenga muchas probabilidades de causar lesiones, muerte, daños sicológicos, trastornos del desarrollo o privaciones" Los accidentes son eventos que surgen de manera inesperada, suceden sin intención y pueden o no generar lesiones físicas y psicológicas a las niñas y los niños. Los accidentes pueden suceder por motivos diversos (factores de riesgo) y tener consecuencias muy diferentes. Se define entonces un accidente como cualquier suceso que es provocado por diversos factores de riesgo a partir de una acción violenta y repentina ocasionada por un agente externo involuntario.

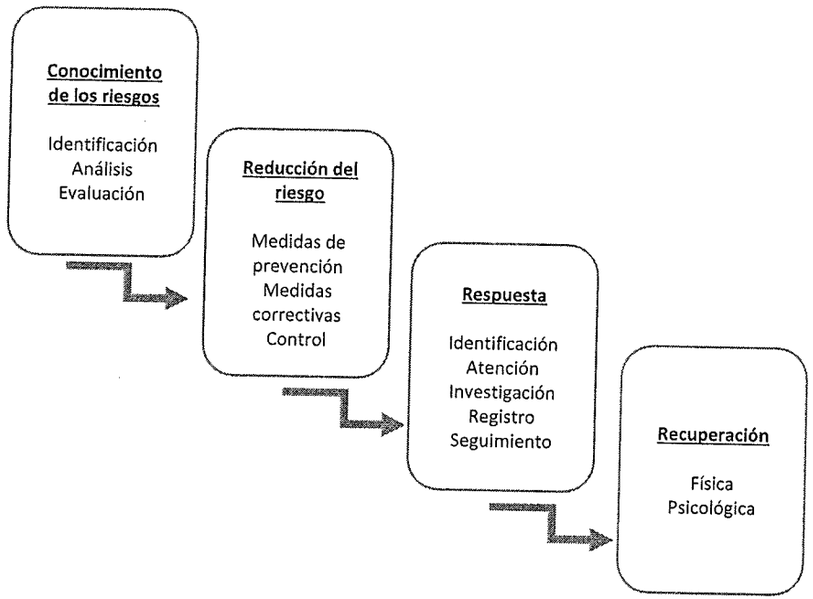
¿Qué significa Gestionar los Riesgos de accidentes en la primera infancia?

La gestión de riesgos de accidentes es un proceso, que comprende la planeación, implementación, seguimiento y evaluación de acciones encaminadas a conocer los riesgos, promover mayor conciencia de estos, evitar que se produzcan, reducirlos cuando existen, atenderlos y recuperarse.

FACTORES DE RIESGOS Y PELIGROS

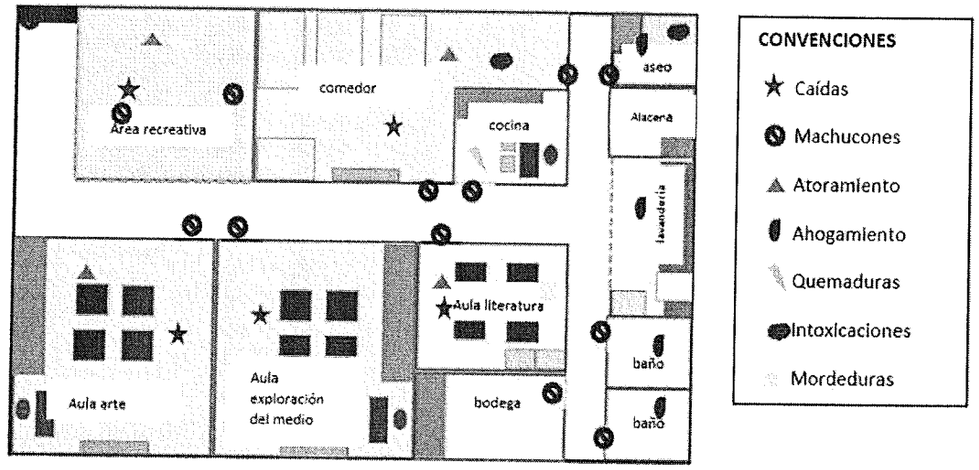
Ambientales: Son los relacionados con las diversas condiciones del entorno físico y hacen que los ambientes presenten riesgos.

Humanos: Son los relacionados con aspectos propios de la persona, en este punto la falta de percepción del riesgo



FUNDACIÓN Gozo & Esperanza	PLAN PARA LA GESTION DE RIEGOS DE ACCIDENTES	Control De Cambios		
		Versión 1	Fecha	
			21	02	2025

MAPA MODELO DE IDENTIFICACION DE ZONAS DE PELIGROS EN LAS UDS



Es importante identificar las zonas mas comunes de ocurrencia de accidentes, ya sea en el hogar o en la unidad de servicios, estas zonas se debe tomar medidas de prevención y no dejar los niños solos

RIESGOS Y MEDIDAS DE PREVENCION

FACTORES DE RIESGO	CONSECUENCIA DE LOS FACTORES DE RIESGO	MEDIDAS DE REDUCCION DE RIESGOS	RESPONSABLES	CRONOGRAMA (ANALISIS)
Quemaduras	Quemaduras de primer, segundo y tercer grado.	Evitar que los niños estén cerca de redes eléctricas, cocinas y/o lugares donde se puedan generar incendios	Talento humano/cuidadores	Mensual
Riesgo x presencia animales	Mordedura, rasguños y/o venenos	Revisiones diarias de espacios aseguramiento de mobiliario y cajas, minimizar espacios donde se creen nidos o aglomeraciones de desechos)	Talento humano/cuidadores	Mensual
Accidentes (caídas Golpes)	traumatismos en cuerpo o cara, raspones, torceduras, fracturas, laceraciones, hematomas	Medidas de prevención tales como: caminatas en lugares con sobre saltos, UDS adecuada, acompañamiento permanente de niños en todo momento	Talento humano/cuidadores	Mensual
Desastres Naturales	Muerte, caídas, afectaciones psicológicas y/o extravió o perdida	Activación de protocolo en caso de emergencias y Mantener la calma	Talento humano/cuidadores	Mensual
Asfixia/ Atragantamiento	Muerte/bronco aspiración	Acompañamiento permanente de los niños en las UDS en el	Talento humano/cuidadores	Mensual

/Ahogamiento	/convulsión	momento del refrigerio, juego, entre otros.		
Intoxicación (comida y productos químicos)	Muerte, problemas gástricos, físicos/psicológicos	Implementación de BPM, aseguramiento de material químico y de aseo en lugares Idóneos y en contenedores cerrados y/o sellados.	Talento humano/cuidadores	Mensual
Muerte Súbita	Muerte	Aseguramiento, vigilancia y atención de los niños y de manera oportuna.	Talento humano/cuidadores	Mensual
Herramientas o Materiales Corto punzante	Cortes, sangrado	Materiales acordes a la UDS de acuerdo a edad, revisión de UDS materiales u objetos obsoletos y/o dañados mediante verificación y condiciones de chequeo mensual	Talento humano/cuidadores	Mensual
Extravío	Perdida	Vigilancia y supervisión de las diferentes entradas, listas de asistencia RAM, acompañamientos de niños en la UDS	Talento humano/cuidadores	Mensual

RECOMENDACIONES BÁSICAS PRIMEROS AUXILIOS

EN CASO DE QUEMADURAS

Antes de administrar los primeros auxilios, es importante determinar qué tipo de quemadura tiene la persona. Si usted no está seguro, trátela como una quemadura mayor. Las quemaduras graves necesitan atención médica inmediata. Llame a emergencias.

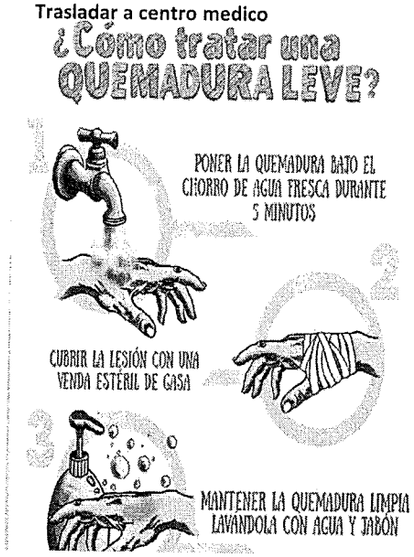
Aplique abundante agua

No aplicar cremas, aceites, sal

No reventar ampollas

No despegar la ropa

Trasladar a centro medico





QUE HACER EN CASO DE HERIDA

RECUERDA SIEMPRE EL NUMERO DE EMERGENCIAS EN TU DIRECTORIO

Qué hacer en caso de herida	Qué NO hacer con las heridas
- Evitar el contacto con la sangre - Presionar la herida para detener la hemorragia - Limpiar la herida con agua corriente - Secar la piel alrededor sin tocar la herida - Cubrir la herida con un apósito estéril	- Frotar la herida para quitar la suciedad - Poner vendajes apretados para tapar la herida - Posponer la visita al hospital si se necesita sutura - Cauterizar (quemar) la herida - Poner antisépticos, pomadas o antibióticos sobre la herida - Usar algodón y alcohol - Intentar extraer un cuerpo extraño de la herida



guiainfantil.com

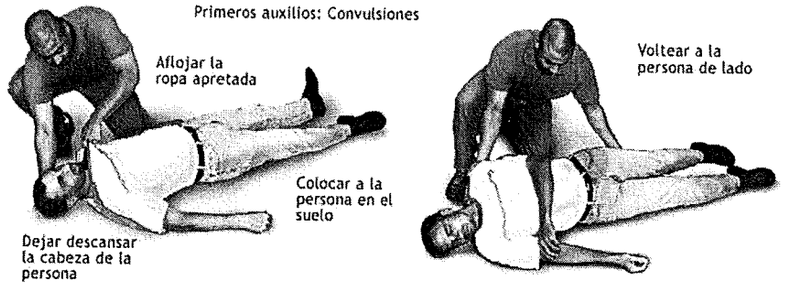
RECOEMNDACIONES PARA REANIMACION CARDIO PULMONAR

RCP – REANIMACION CARDIO PULMONAR



FUNDACIÓN Gozo & Esperanza	PLAN PARA LA GESTION DE RIEGOS DE ACCIDENTES	Control De Cambios		
		Versión 1	Fecha	
			21	02	2025

QUE HACER EN CASO DE CONVULSIONES



Cuando se presenta una convulsión, el objetivo principal es proteger a la persona de una lesión. Se debe tratar de prevenir una caída dejando a la persona en el suelo en un área segura libre de muebles u otros objetos puntiagudos.

Dejar descansar la cabeza de la persona.

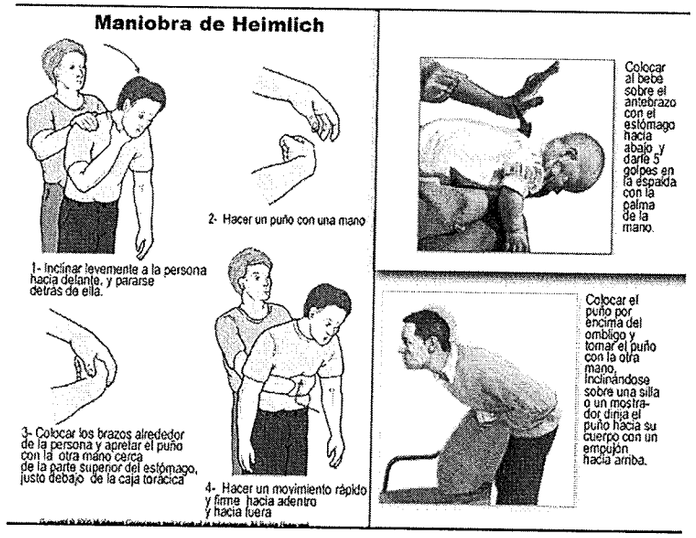
Aflojar la ropa apretada, especialmente alrededor del cuello.

La persona debe ser volteada de lado en caso de presentarse vómito. Esto impide que dicho vómito sea inhalado hacia los pulmones.

Buscar un brazalete de identificación médica con instrucciones en caso de convulsiones.

Permanecer con la persona hasta que llegue la ayuda y mientras tanto vigilar sus signos vitales (pulso, frecuencia respiratoria)

QUE HACER EN CASO DE ATORAMIENTO POR CUERPO EXTRAÑO



FUNDACIÓN Gozo & Esperanza	PLAN PARA LA GESTION DE RIEGOS DE ACCIDENTES	Control De Cambios			
		Versión 1	Fecha		
			21	02	2025

QUE HACER EN CASO DE INTOXICACION



PRIMEROS AUXILIOS

INTOXICACIONES

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Realice una inspección rápida del lugar para averiguar lo sucedido.
- Aleje a la víctima de la fuente de envenenamiento.
- Revise el estado de conciencia y verifique si la víctima respira y si tiene pulso.
- Averigüe que tipo de tóxico y por qué vía ha penetrado (piel – boca – nariz – ojos).
- Afloje la ropa pero mantenga abrigada a la víctima.
- Evite provocar vómitos, esta acción puede reportar más daños que beneficios.
- Si la víctima presenta vómito, mantenga las vías respiratorias libres de secreciones.



PREVENCIO A.R.

PREVENCIÓN

de intoxicaciones en los niños

Síntomas generales de intoxicación o envenenamiento:



Neurológicos: dolor de cabeza, pérdida de conciencia, estupor, somnolencia, confusión, convulsiones, mareos.

Respiratorios: falta de aliento, tos, sensación de ahogo, dolor al inhalar.

Digestivos: vómitos, diarrea, falta de apetito, náuseas, mal aliento (olor extraño o inusual), quemaduras en labios y boca.

Cutáneos: erupciones en la piel, quemaduras, sensación de hormigueo en manos.

Síntomas generales: visión doble, fiebre, palpitaciones, labios azulados, irritabilidad, descontrol de los esfínteres, dolores generalizados.

FUNDACIÓN Gozo & Esperanza	PLAN PARA LA GESTION DE RIEGOS DE ACCIDENTES	Control De Cambios		
		Versión 1	Fecha	
			21	02	2025

PROCEDIMIENTO PARA ATENCION DEL ACCIDENTE O LA SITUACIÓN

Esta etapa de la Gestión de Riesgos de Accidentes, inicia al momento de identificar que el accidente ha ocurrido y comprenden todas las acciones que se realicen para atender el accidente (Brindar los Primeros Auxilios, activar la póliza de seguro contra accidentes y remitir a un centro de atención en salud), es necesario evaluar las causas que generaron el accidente y hacer las correcciones necesarias para evitar que vuelva a ocurrir.

a. Asegurar la atención en Primeros Auxilios del niño(a) con o sin lesión aparente.

b. Decidir el traslado del niño(a) lesionado(a) a una Institución Prestadora de Servicios de Salud.

c. En caso de presentarse lesiones como las que se describen a continuación, se debe llamar de inmediato al servicio de urgencias e informar al Centro Zonal y solicitar servicio de ambulancia si es necesario o pedir orientación médica o traslado en taxi.

d. Asignar a una persona en representación de la unidad de servicio para permanecer en la Institución Prestadora de Servicios de Salud, hasta conocer el diagnóstico de la niña o niño lesionado.

e. Informar el lugar de atención y estado de salud de la niña o niño al padre, madre o acudiente del niño(a) para que se acerque a la Institución Prestadora de Servicios de Salud.

f. Informar sobre el lugar de atención y estado de salud del niño(a) al Centro Zonal que corresponda la modalidad de acuerdo a su ubicación.

g. Hacer seguimiento a la evolución del niño(a) y reincorporarlo al Servicio una vez se haya recuperado de la lesión.

h. En caso de no haber requerido traslado a una Institución Prestadora de Servicios de Salud, se debe informar al padre, madre o acudiente del niño(a) todo acerca de la ocurrencia del accidente y registrarlo en el formato de novedades.

Identificación	Atención	Registro	Investigación
Mantener la calma. Identificación de la herida o accidente. (priorización) Identificación del niño, nivel y agente	Pedir ayuda (a un integrante del comité Realizar una evaluación rápida de la situación) **priorización** Avisar a la coordinadora . Decidir el traslado o no a una entidad (póliza, hospital, policía) Avisar a los padres o responsables del niño. Tener normas básicas de higiene lavado de manos, uso de guantes) Intentar trasladarle, siempre que sea posible, a un lugar tranquilo y seguro.	. Realizar un informe detallado del accidente, causa hora, lugar . Evidenciar en fotografías,	Continuar con documentación de lo acontecido. Pedir los reportes médicos si lo amerita Acompañar a la familia

educativo asignado.	Evitar hacer cualquier procedimiento si no se está seguro de ello. Que el botiquín esté en un lugar seguro y accesible. Acompañe al beneficiario no lo deje solo.	grabaciones	

Recuperación (física y psicológica)

Velar por el continuo mejoramiento de las situaciones que implique un accidente de cualquier tipo a los beneficiarios dentro de las unidades de servicio, por lo que se consideran las siguientes acciones a seguir en pro del cumplimiento de garantizar y gestionar con las entidades correspondientes la recuperación física y psicológica de los afectados.

Generalidades:

- Se brinda durante el mes en curso y durante los dos meses siguientes al evento.
- Es un esfuerzo o apoyo que se le da a los beneficiarios identificados con afectaciones psicológicas o físicas por parte del equipo de apoyo psicosocial o las entidades correspondientes.
- Se gestiona y fomenta la activación de rutas de atención con Póliza, Hospital, EPS, alcaldía, entre otros para la prestación de servicio priorizado.
- Se realiza de manera individual.
- El seguimiento se realiza en un espacio físico que permita el seguimiento y la privacidad del beneficiario (bien sea en su hogar).

Objetivo:

Atiende y vela por seguridad y salud mental de las personas que se encuentran en el periodo subsiguiente al accidente donde se presente: desequilibrio y desorganización en diversos aspectos tales como: sentimientos, pensamientos, conductas, relaciones sociales y funcionamiento físico.

Metas:

- Favorecer la expresión de los sentimientos generados por la crisis.
- Lograr un dominio emocional y de pensamiento sobre el evento vivido
- Realizar la adaptación en las relaciones interpersonales y en el comportamiento requerido por la crisis.
- Identificar y potenciar los recursos psicológicos que han contribuido positivamente a afrontar la situación.

Recomendaciones Generales:

- Establecer con claridad el lugar, la hora, los días y la duración de cada encuentro, hacer actas.
- Ser cumplido al iniciar y terminar el encuentro.
- Ser cordial con todos los miembros del grupo.
- No expresar juicios valorativos respecto a las maneras particulares de actuar de cada quien.

Tener actitudes empáticas, es decir ponerse en el lugar del otro, comprender sus sentimientos, vivencias, inquietudes y traducirlo en las acciones y en las palabras.

REDUCCIÓN DE LOS RIESGOS

Se hace referencia a las acciones para la minimizar y/o eliminación de las causas de accidentes o a la atención a tiempo en caso de una ocurrencia, en la medida de que se reduzca las afectaciones físicas y psicológicas del afectado. Para ello se debe contar con las diferentes brigadas o comité de emergencia, así como capacitar al personal para la atención de una emergencia lo cual deben.

- Ayudar a coordinar, fomentar, controlar y hacer seguimiento de las actividades de prevención y gestión de la mitigación de riesgos.
- Participar de las actividades de promoción, divulgación, e información.
- Inspeccionar periódicamente la unidad de servicios.
- Proponer actividades de capacitación con entidades del municipio o profesional encargado.
- Colaborar en el análisis de las causas de accidentes.

CONTAR CON LOS DIFERENTES PLANES Y CONOCERLOS COMO SON:

- En caso de muerte de un niño.
- En caso de accidentes
- Plan de activación de póliza
- Acompañamiento zonas recreativas si las hay.
- Momentos de ingreso y salida.

FORMATOS

- Reporte de accidente póliza
- Reclamación de póliza
- Reporte de novedades

RESPUESTA

Los diferentes canales de respuesta para la atención en caso de ocurrir un accidente repentino, teniendo en cuenta que este es un acontecimiento no intencional, que puede causar daños a los que lo sufren. En caso de que ocurra algo de este tipo se deben de llevar a cabo las siguientes acciones ya anteriormente dispuestas en los planes mencionados según sea su causa, sin embargo, siempre se deberá contar en la unidad cumpliendo con legalidades de seguridad y protección de los niños, con una persona capacitada en primeros auxilios.

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT 900171447-6

PLAN DE GESTIÓN DE RIESGOS DE DESASTRES

Dirección: Carrera 2 # 26 - 38 Quibdó - Chocó
E-mail: fungozo2007@hotmail.com
Celular: 3113888245 - 3147029248

FUNDACION GOZO Y ESPERANZA
NIT. 900171447-6

PLAN DE EMERGENCIAS PARA LA GESTION DE RIEGOS DE DESASTRES

MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL EDUCACION INICIAL CAMPESINA

UNIDADES DE SERVICIOS

2025

FUNDACIÓN Gozo & Esperanza	PLAN DE EMERGENCIAS PARA LA GESTION DE RIEGOS DE DESASTRES	Control De Cambios		
		Versión 1	Fecha	
			21 02 2025	

CONTENIDO

Introducción	3
Justificación	4
Definición	4
Objetivo general	4
Objetivos específicos	
Aplicación	5
Situaciones en las cuales aplica el plan de gestión de riegos de desastres	5
Información general de la entidad	5
Revisiones del plan de gestión de riesgos de desastres	7
Comité de emergencias	7
Integrantes del comité de emergencias	7
Brigada de emergencias funciones específicas	7
Funciones del comité operativo de emergencias	9
Brigada de evacuación	10
Brigada de primeros auxilios	11
Brigada contra incendios	12
Análisis de amenazas, vulnerabilidad y nivel de riesgo	14
Identificación de las amenazas internas	15
Identificación de las amenazas externas	16
Sistema de notificación, comunicación o alerta	17
Plan de evacuación	18
Procedimientos a seguir en caso de emergencias	21
Eventos antrópicos	21
Conatos o incendios	22
Explosiones	22
En caso de sismo	23
Consideraciones de seguridad para la ejecución de simulacros	24
Por casos de balacera o tiroteo	26
Medidas por casos de inundación	28
En caso de deslizamientos o derrumbes	29
En caso de vendavales	30
Recomendaciones generales para la administración	31
Anexo	32
Directorio de entidades para la atención de emergencias (ayuda externa):	33
Listado de cuadrantes de policía de Quibdó con sus barrios	

1. INTRODUCCIÓN

la Gestión del riesgo de desastres es un proceso social orientado a la formulación, ejecución, seguimiento y evaluación de políticas, estrategias, planes, programas, regulaciones, instrumentos, medidas y acciones permanentes para el conocimiento y la reducción del riesgo y para el manejo de desastres, con el propósito explícito de contribuir a la seguridad, el bienestar, la calidad de vida de las personas y al desarrollo sostenible.

La gestión del riesgo de desastres es responsabilidad de todas las autoridades a través de la implementación de los procesos de la gestión del riesgo y de los habitantes del territorio colombiano al actuar con precaución, solidaridad y autoprotección, así como con el acatamiento de lo dispuesto por las autoridades.

Todas las empresas están expuestas a riesgos inherentes a su actividad económica, ya sea emergencias naturales o antrópicas que son las que interviene el hombre ya sea robo, extorsión, atraco, tiroteos entre otros, así como las características específicas de sus estructuras, a las características de la región geográfica en donde están ubicadas y al momento histórico que viven. Conocer las situaciones que pueden generar emergencia, reducirlas y prepararse para enfrentarlas y manejarlas es la forma más apropiada para disminuir los impactos que podrían afectar las personas, la economía de una institución y de la comunidad.

JUSTIFICACIÓN

En cumplimiento a lo establecido por la **Ley 9 de 1979, Articulo 80 literal E;** la **Resolución 1016 de 1989 del Ministerio del Trabajo y el decreto 1562/2012, 0312 DE 2019 NORMAS OHSAS 18001:2007 –NTC ISO 45001:2018 entre otras,** donde se sustenta el Sistema de Riesgos Laborales y se establecen las actividades de promoción y prevención de emergencias derivados de las actividades propias.

La EAS y las UDS deben realizar acciones para reducir el riesgo de desastres y tomar medidas para enfrentar emergencias. Los planes de acción y prevención de riesgo son herramientas esenciales en la actualidad. ¿Qué haría usted en caso de un desastre? ¿Ha pensado cómo afrontaría una emergencia? Son preguntas que comúnmente no se hacen y que por lo general se deben tener en cuenta en los planes de emergencias y por las personas que de una u otra forma intervienen o se ven involucradas en la atención de la entidad.

DEFINICIÓN

El Plan de Emergencias para la gestión del riesgo de desastres es el proceso por el cual se identifican acciones, necesidades y empleo de los recursos humanos, económicos, materiales, técnicos, donde se establecen las estrategias y actividades pertinentes para la prevención de desastres y atención de emergencias, ya sea por origen natural o antrópico.

OBJETIVO GENERAL

Sensibilizar a todos los integrantes de las unidades de servicios respecto de las amenazas y vulnerabilidades, así como de su exposición a diversas variables de riesgo. Proveer de metodologías y herramientas estandarizadas que permitan gestionar en forma autónoma, los riesgos y prepararse ante eventuales emergencias.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Elaborar el panorama específico de amenazas que presentan las unidades de servicios.
- Realizar el inventario de recursos humanos y físicos para la prevención y atención de emergencias.
- Minimizar el tiempo de reacción de los ocupantes ante una emergencia.

- Establecer los procedimientos de atención de lesionados disminuyendo las lesiones y las complicaciones postraumáticas que puedan sufrir los ocupantes como consecuencia de una emergencia.
- Lograr que el talento humano tenga conocimiento y dominio de prácticas seguras en una situación de emergencia.

APLICACIÓN

El presente Plan de Gestión de Riesgos de Desastres, está diseñado para ser implementado en las unidades de servicio donde se preste la atención de modalidad propia e intercultural forma de educación inicial campesina.

SITUACIONES EN LAS CUALES APLICA EL PLAN DE GESTION DE RIEGOS DE DESASTRES

- Conatos o incendio.
- Sismo
- Explosión o Amenaza de bomba
- Inundaciones
- Deslizamientos o derrumbe
- Vendavales
- Asalto o intrusión armada, balacera o tiroteo
- Hurtos/Robos
- Accidentes Graves
- Ejecución de simulacros

INFORMACIÓN GENERAL DE LA ENTIDAD

ACTIVIDADES DE SERVICIO

La actividad principal de servicio ofrecido por la entidad es la modalidad propia e intercultural forma de educación inicial campesina.

UBICACIÓN URBANA

La **EAS** se encuentra municipio de Quibdó, en el Barrio el Silencio, con acceso principal sobre la carrera 9 entre calles 28 y 29 La empresa está rodeada por pocos locales de actividad comercial y de viviendas domésticas, Con flujo vehicular público de carros y motocicletas.

Y unidades de servicio ubicadas en diferentes zonas del municipio del Carmen de Atrato entre la cual podemos mencionar.

UDS:

_____

Dirección:

_____

CARGA POBLACIONAL

En la sede de la **EAS**, se cuenta con una población fija de 15 personas constituida por personal de la misma, coordinador técnico, coordinadores pedagógicos, ingeniero cuéntame, asistentes administrativos e indirectos, un aproximado de 30 personas, que la constituye fundamentalmente flotantes visitantes de la EAS quienes operan las diferentes unidades de servicios y alrededor de una variante de 30 personas que le son prestados los servicios de la modalidad propia e intercultural de forma de educación inicial campesina.

Las UDS cuentan con una población variable de 5 a 10 personas constituida por docentes, auxiliares, personal directo e indirecto, y alrededor de una variante de 20 a 50 niños, madres gestantes y lactantes que le son prestados los servicios de la modalidad propia e intercultural forma de atención educación familiar campesina.

ELEMENTOS ESTRUCTURALES E INSTALACIONES

La **EAS** está ubicado en todo el centro de un área cuadrada ocupada por algunos locales de Comercio y viviendas domésticas. La EAS presenta los siguientes aspectos estructurales:

Una edificación de dos (2) pisos, operando en el segundo donde se ubica la parte administrativa; estructuralmente diseñado en concreto, escalera, con puerta principal de hierro para evacuación de personal, pisos sin desnivel.

La unidad de servicio_____
está ubicado en la dirección _____
Barrio _____

Edificación de ____ piso.

Estructura en concreto _____ madera _____hierro _____ otra _____
Puertas en madera _____ hierro _____ aluminio _____otra _____
Enrejado si____ no _____ en sus alrededores
Puerta principal de hierro ____ Madera_____ con amplitud para rápida evacuación de personal, piso de _____

ANTECEDENTES OCURRIDOS EN LA SEDE

Sin antecedentes_____

Con antecedentes _____

Cuales _____

8 REVISIONES DEL PLAN DE GESTIÓN DE RIESGOS DE DESASTRES

El Plan de Gestión de Riesgos de Desastres debe ser revisado, evaluado y ajustado por el Comité de emergencias y/o el coordinador del plan de emergencias de la empresa o representante de seguridad y salud, de acuerdo a las necesidades que se requieran, por cambios en la estructura física, cantidad de personal, equipos nuevos, reducción o ampliación de la nómina, redistribución de áreas, cambios en rutas de evacuación o puntos de encuentro. Igualmente, como resultado de los simulacros de evacuación en los que se refleja la verdadera operatividad del plan establecido para la sede.

COMITÉ DE EMERGENCIAS

Es la estructura responsable de coordinar la ejecución de las actividades antes, durante y después de una emergencia o desastre.

INTEGRANTES DEL COMITÉ DE EMERGENCIAS

El Comité de Emergencias está conformado por personal de la entidad con poder decisorio y el encargado del programa de sistema de gestión en seguridad y salud para el trabajo y los integrantes del comité interactuaran con las Brigadas de Emergencias, pero en caso dado de la emergencia, cuando lleguen los grupos de apoyo, el comité y brigadas de emergencias, se colocará a la orden de estos grupos; ejemplo: Bomberos, defensa civil, Policía Nacional, entre otros.

BRIGADA DE EMERGENCIAS FUNCIONES ESPECÍFICAS

La brigada de emergencias, estará conformada por personal permanente de la entidad o UDS para el cumplimiento de las funciones integradas de primeros auxilios, control conatos de incendio y atención de emergencias. Esta actuara en coordinación o con integración a los grupos de apoyo del Municipio siempre y cuando la emergencia sea en la empresa.

FUNCIONES DEL COMITÉ OPERATIVO DE EMERGENCIAS

Antes de la Emergencia:

- Planear y organizar las diferentes acciones y recursos para la eficaz atención de una eventual emergencia.
- Conocer el funcionamiento de la empresa, las instalaciones, las emergencias que se puedan presentar y los planes normativos y operativos de la empresa.
- Identificar las zonas más vulnerables de la empresa.
- Mantener actualizado el inventario de recursos: humanos, materiales y físicos de la empresa.
- Diseñar y promover programas de capacitación para afrontar emergencias a todo el personal de la empresa.

Durante la Emergencia:

- Distribuir los recursos para la atención adecuada de la emergencia.
- Tomar decisiones en cuanto a evacuación parcial de la EAS o UDS
- Coordinar las acciones operativas en la atención de la emergencia.

Después de la Emergencia:

- Evaluar el desarrollo de las diferentes actividades contempladas en el plan después de cada emergencia o simulacro desarrollado.
- Actualizar los diferentes inventarios de recursos.
- Establecer o determinar los correctivos pertinentes al plan de emergencias.

BRIGADA DE EVACUACIÓN

Misión: garantizar una evacuación rápida y hasta un lugar seguro del personal.

Antes

- Conocer perfectamente el Plan de Emergencias adoptado.
- Conocer y verificar periódicamente el estado de las vías de evacuación, punto de encuentro y señalización.
- Instruir al personal de su área sobre los procedimientos del Plan de evacuación.
- Mantener actualizada la lista de las personas de su área de influencia.
- Análisis y control de los riesgos que pudieran ocurrir durante una evacuación.
- Elabora el inventario de recursos y de necesidades.

Durante

- De acuerdo al tipo de emergencia iniciar el proceso de evacuación de todos los ocupantes del área si recibe la orden del jefe de la Emergencia o alarma.
- Dirigir a los ocupantes del área al sitio definido como punto de encuentro, como está definido y por las rutas establecidas.
- Realizar el respectivo censo para verificación de personal evacuado.
- Informar al jefe de Emergencia sobre el resultado de su operación de evacuación.
- Mantener al grupo unido hasta que reciba alguna instrucción por parte del jefe de la emergencia.

Después

- Presentar sus comentarios y sugerencias al jefe de la Emergencia.
- Realizar la evaluación de la respuesta a la emergencia y socializar esta con el resto de los componentes de la Brigada de Emergencia.
- Hacer la evaluación de las rutas de evacuación y realizarles el mantenimiento necesario pos-emergencia.
- Registrar todas las actividades realizadas durante la emergencia.
- Análisis de las causas de la emergencia.
- Inventario de los recursos utilizados e informe del estado de los recursos que quedan.
- Reposición de equipos.

BRIGADA DE PRIMEROS AUXILIOS

Misión: Lidera a un grupo entrenado y dotado para suministrar atención inicial a personas lesionadas, con miras a preservar su vida, minimizar las consecuencias de las lesiones, y de ser necesario ponerlas con la mayor brevedad posible bajo atención médica especializada.

Antes

- Conocer el Plan de Emergencias adoptado.
- Participar en actividades de capacitación y entrenamiento.
- Identificar posibles situaciones que puedan generar lesiones a las personas y notifica a fin de que se tomen medidas de control.
- Realizar simulacros periódicos para verificar la eficiencia del Plan.
- Entrenar al grupo a su cargo.
- Mantiene contacto con las organizaciones e instituciones de socorro y apoyo.
- Conocer si existe algún empleado con alerta médico (clase de enfermedad, medicamentos y primeros auxilios).
- Velar por la implementación, actualización y operativización del Plan de Atención.
- Realiza campañas de educación para todo el personal relacionadas con la prevención de accidentes laborales y autocuidado.
- Conocer la ubicación de botiquines, camillas y equipos en general para la atención de lesionados.
- Verificar la correcta localización, dotación y mantenimiento de los equipos de emergencia a su cargo.
- Prepararse, planear y ejecutar los simulacros de atención necesarios para la evaluación del Plan de Atención.
- Elaborar el inventario de recursos y de necesidades.

Durante

- Pone en ejecución el Plan.
- Reporta al Jefe de la Emergencia las novedades y desarrollo de la situación.
- Realizar la clasificación de heridos remitiéndolos con acompañante.

Después

- Realizar la evaluación de la respuesta a la emergencia y socializar esta con el resto de los componentes de la Brigada de Emergencia.
- Hacer un seguimiento de los lesionados.
- Registrar todas las actividades realizadas durante la emergencia.
- Inventario de los recursos utilizados e informe del estado de los recursos que quedan.

- Análisis de las causas de la emergencia.
- Reposición de equipos.

BRIGADA CONTRA INCENDIOS

Misión: La Brigada contra incendio es un grupo operativo, conformado por personal de las diferentes áreas, con la dotación y el entrenamiento necesario, para dar respuesta a una situación de emergencia. De acuerdo a sus competencias el personal de cada área se integrará a los diferentes grupos de respuesta.

Antes

- Conocer el Plan de Emergencias.
- Asisten a las reuniones y entrenamientos programados.
- Inspeccionan los lugares de trabajo con miras a detectar riesgos.
- Informan a sus jefes inmediatos sobre los riesgos que detecta y sugiere medidas de control.
- Recibe y brinda capacitación.
- Velar por la implementación, actualización y operativización de los protocolos de respuesta contra incendios.
- Realizar campañas de educación para todo el personal relacionadas con la prevención y control de incendios.
- Verificar la correcta localización, dotación y mantenimiento de los equipos de emergencia a su cargo. (Extintores, gabinetes de emergencia, redes hidráulicas contra incendio si existen, detectores de calor, humo si existen y alarmas contra incendio).
- Mapa de ubicación actual de los equipos de extinción fijos y portátiles.
- Mantenimiento de los equipos a su cargo.
- Prepararse, planear y ejecutar los simulacros necesarios para el mantenimiento de la capacitación, actualización y desarrollo de habilidades y destrezas necesarias para responder a una emergencia con fuego.

Durante

- Responde a la alarma, en forma eficiente e inmediata. Atiende el conato y colabora con bomberos.
- Actúa conforme a los planes operativos asignados a su grupo.
- Está atento a su seguridad y la de las demás personas.
- Vela por la seguridad de bienes e instalaciones.
- Estar atento e informar al director de Emergencia, sobre la evolución de la situación.

Después:

- Participan en la reactivación de medidas de protección.
- Participan en las actividades establecidas en los planes de recuperación.

- Sugiere modificaciones a los planes operativos con miras a mejorar su efectividad.
- Verifica la restitución de todos los equipos utilizados.

11. ANÁLISIS DE AMENAZAS, VULNERABILIDAD Y NIVEL DE RIESGO

Identificación de las Amenazas Internas

TIPO DE AMENAZA	EVENTO	FUENTE	POSIBLES CONSECUENCIAS	CALIFICACIÓN	PLAN DE ACCIÓN
Naturales	Sismo	El Municipio de Carmen de Atrato pertenece al Departamento del chocó clasificado como zona geológica de riesgo medio-alto para sismos.	Daño a las instalaciones y equipos. Lesión o muerte en las personas.	Probable	Coordinar con la administración de la empresa las acciones pertinentes para el análisis y control de posibles eventualidades como consecuencia de un sismo. Realizar entrenamiento para evacuación y rescate por atrapamiento. Capacitar sobre riesgos y desastres naturales.
Tecnológica	Conato o Incendio	Material combustible e inflamable y Químicos para el laboratorio, Posibles instalaciones eléctricas deficientes (circuitos eléctricos sobrecargados). Falla en equipos de cómputo, elementos propios de oficina	Incendio, Lesiones a las personas o daño a la propiedad	Probable	Coordinar inspecciones a instalaciones eléctricas, extintores, equipos y posibles fuentes de ignición (Realizar Mantenimientos eléctricos frecuentes), protección colectiva de seguridad para cajas y conexiones eléctricas deficientes.
Antrópicas	Amenaza de bomba, atentados	Atentados, captación de personal profesional, manifestaciones de desorden público dentro de las instalaciones de la empresa.	Daño a las instalaciones y equipos. Lesión o muerte en las personas, afección psicológica por situación social.	Posible	Solicitar vigilancia para la empresa, capacitada en todo lo concerniente al riesgo público.
Antrópicas	Robos de Equipos Hurto al personal	Paro en el proceso, Desprendimiento de objetos de personas y daños personales.	Daño a las instalaciones y equipos. Lesión o muerte en las personas.	Posible	Capacitar el personal sobre autocuidado, solicitar a la empresa proveedora de vigilancia, reentrenamientos bajo exámenes psicotécnico para el oficio.
Accidentes graves.	Accidentes productos de la emergencia o eventualidad ocurrida en la empresa. Accidentes por ocasión del trabajo.	Manifestación de accidentes en momento de emergencia y/o por ocasión del trabajo	Lesiones a las personas, incapacidades según el caso.	Posible	Estructurar plan de acción en coordinación con posibles cooperaciones de grupos de atención inmediata por personas de la EAS/UDS

IDENTIFICACIÓN DE LAS AMENAZAS EXTERNAS

TIPO DE AMENAZA	EVENTO	FUENTE	POSIBLES CONSECUENCIAS	CALIFICACIÓN	PLAN DE ACCIÓN
Antrópicas	Eventos antrópicas: Asalto, intrusión armada, secuestro, atentados	Condiciones de inseguridad relacionadas con el orden público del Municipio	Daño a la propiedad, lesiones o muerte en las personas	Posible	Capacitación sobre manejo del riesgo público. Definir protocolos de actuación para cada clase de evento. Reforzar medidas de seguridad efectivas en la empresa.
Naturales	Inundaciones por lluvias fuertes	Tapamiento y rebose de conducto de alcantarillado cercano a la empresa	Debilitamiento estructural internos, daños a insumos y equipos, paros en los procesos, caída de personal (Accidentes).	Posible	Programar mantenimientos periódicos de los conductos de alcantarillados, Solicitar a la empresa de servicios de aguas y alcantarillado, apoyo para actividad referente a la situación.

AMENAZA POSIBLE: Evento que nunca ha ocurrido, pero se tiene información que no descarta su ocurrencia. (COLOR VERDE)

AMENAZA PROBABLE: Evento ya ocurrido en el lugar o en unas condiciones similares.

AMENAZA INMINENTE: Evento instrumentado o con información que lo hace evidente y detectable. (COLOR ROJO).

SISTEMA DE NOTIFICACIÓN, COMUNICACIÓN O ALERTA

Es el sistema comunicación de la ocurrencia de una emergencia que desencadena las acciones pertinentes de respuesta a la misma. Como complemento se establece un procedimiento que describe los pasos que se deben realizar en forma regular para notificar la situación de peligro o amenaza que compromete la integridad física de las personas o las instalaciones.

La Notificación interna se entenderá como la voz de **alerta o alarma**, esta se constituirá en el aviso del suceso; esta voz puede ser dada por las personas, o por algún sistema de monitoreo que exista en las instalaciones, ya sea eléctrica o manual.

El personal que no sea de emergencia al oír la **alerta** permanecerá en sus puestos de trabajo y de espera (Usuarios) y estará atento a las instrucciones del personal de emergencia y/o la señal de ALARMA.

La voz de **alarma** es la señal que determina la iniciación de la **EVACUACIÓN** para todo el personal que no es de Emergencia.

Cada situación que genere o active el procedimiento de notificación, exige una orden administrativa que lleve al regreso de la normalidad.

El sistema de notificación para **alerta y alarma** será determinado acorde al sistema definido por el plan de emergencia de la empresa.

PLAN DE EVACUACIÓN

La evacuación es una actuación individual y autónoma, en la cual cada persona, responsable de su propia seguridad, es capaz de abandonar el sito de peligro, por los medios a su alcance, en forma independiente del comportamiento de los otros ocupantes del sitio según los procedimientos establecidos, en el menor tiempo posible, de acuerdo con la infraestructura existente.

RUTAS DE EVACUACIÓN

Para el caso de la EAS y unidad de servicio se tienen las rutas de evacuación establecidas en los lugares demarcados y señalizados, donde se dispone de las salidas de emergencias y los puntos de reunión final determinados.

Muestra Ruta de evacuación



Muestra salida de Emergencias





Muestra Punto de encuentro.



▼

SITIOS DE REUNIÓN FINAL

El sitio de reunión final o punto de encuentro para la unidad de servicio es:

1. **PUNTO DE ENCUENTRO**

ALCANCE

Deberán efectuarse prácticas y simulacros de evacuación por lo menos dos veces en el año que incluyan como mínimo:

- El reconocimiento de las instrucciones de emergencia.
- El recorrido por las rutas de salida.
- Ejecución de procedimientos de salida.
- El reconocimiento y ubicación en el sitio de reunión Inicial y final.
- La ejecución de las acciones del plan de atención establecidas.

RUTA DE EVACUACIÓN:

La entidad tiene demarcadas las Rutas de evacuación para todas las áreas que dan conexión con el pasillo y salidas de emergencias.

FRECUENCIA:

La frecuencia deberá contemplar al menos una práctica (con aviso previo) de evacuación por año y un simulacro como mínimo 2 veces al año, Coordinado por las brigadas de emergencia sugerencia bajo la asesoría del cuerpo de Bomberos y/o cruz roja del Municipio.

VARIABLES QUE PUEDEN AFECTAR EL PROCESO DE EVACUACIÓN:

Los tiempos de evacuación reales podrán variar dependiendo entre otros de los siguientes factores:

- Nivel de ocupación de la EAS Y UDS
- Tipo de evento
- Personal de la empresa disponible para coordinar la evacuación
- Personas con limitaciones de la movilidad realizando la evacuación
- Existencia de víctimas que requieran ayuda para ser evacuadas
- Hora del día
- Vías de evacuación bloqueadas
- Área(s) a ser evacuadas
- Tipo de evacuación a realizar (total o parcial)
- Visibilidad de la señalización de las rutas de evacuación
- Edad de las personas a ser evacuadas
- Disposición de abandonar el sitio sin las pertenencias

PROCEDIMIENTOS A SEGUIR EN CASO DE EMERGENCIAS

Accidentes, Emergencias Médicas o Enfermedad General de Usuarios o Visitantes de las Instalaciones:

Las emergencias médicas son todas aquellas condiciones donde está comprometida la salud de las personas o su estado hemodinámico.

PASO 1: Voz de alerta

PASO 2: En caso de presentarse un evento en el cual este comprometida la vida o la salud de una persona que se encuentre en el lugar se iniciará la atención realizando la valoración inicial del paciente, lo cual permitirá establecer si se requiere ayuda externa. En tal caso se evaluará si se llama un servicio de ambulancia para realizar el traslado del paciente o si se realiza el traslado en un vehículo particular.

PASO 3: En caso de ocurrir una emergencia médica por fuera de las instalaciones, los brigadistas deben abstenerse de ingresar personal a la EAS O UDS y el apoyo prestado debe ser bajo autorización del comité de emergencias.

EVENTOS ANTRÓPICOS

Se entiende por eventos antrópicos cualquier acto o serie de actos causados por el hombre que tienen el propósito de hacer daño a las personas o a las instalaciones físicas. Este tipo de evento se puede presentar contra los vecinos, a particulares o empleados en vía pública, traslado a sus unidades de servicios.

Pautas Generales de Actuación

- Bajo ninguna circunstancia trate de ser un héroe o tomarse atribuciones que no le corresponden.
- Siga las instrucciones o peticiones hechas por los actores de la amenaza.
- No haga llamadas telefónicas a comentar lo que está pasando o se sospecha que pasa durante el hecho.
- No enfrente a los actores de la amenaza.
- En caso que se materialice la amenaza se iniciará de inmediato la evacuación del personal y la atención de las víctimas, según se haya establecido.
- Evitar actuar como curioso.
- Ante un enfrentamiento armado (tiroteo) en el exterior el personal se debe ubicar en el piso, oficinas, salones o lugar del encuentro y alejarse de puertas y

ventanas, otro sitio seguro pueden ser los servicios sanitarios. de ser oportuno tratar de ingresar a estos sitios.

CONATOS O INCENDIOS

PASO 1: Se deberá cortar el suministro de energía del área afectada con el fin de evitar la electrocución de los brigadistas, grupos de ayuda externa o los usuarios y prevenir fuentes potenciales de nuevos incendios. Si la persona tiene los elementos requeridos y el entrenamiento adecuado para atender el suceso, debe hacerlo, de lo contrario espera la llegada de apoyo por parte de la brigada.

PASO 2: Si está preparado para el manejo del extintor puede utilizarlo o permita que el personal capacitado para la atención del incidente proceda a ejecutar sus funciones.

PASO 3: El personal de la brigada se encargará de la atención del evento.

PASO 4: Aléjese del riesgo con prudencia evitando el pánico.

PASO 5: De no poderse atender oportunamente el conato se debe tratar de aislar otros materiales fácilmente combustibles, tenga en cuenta que de conato a incendio hay pocos segundos o minutos depende de la pronta reacción que se tome.

Se evaluará la magnitud de la emergencia y se determina si se activa todo el plan de emergencias o no. Esto lo hacen los brigadistas o el comité de emergencias.
Considerar si es posible evacuar unidades de cómputo con archivos de respaldo.
Tenga cuidado con la apertura de puertas cuando se detecte salida de humo a través de ellas no las abra ya que esto puede generar una explosión o la extensión del fuego. La apertura de las puertas deberá hacerse con precaución.

EXPLOSIONES

PASO 1: Si se ha materializado una amenaza en el exterior se deberá esperar a que se pueda confirmar el tipo de evento y la magnitud del mismo.

PASO 2: Se evaluará si es o no prudente realizar una evacuación y cuál es la zona más segura.

PASO 3: Ante la evaluación del evento se determinará que parte de este plan se activa. (Esto hace referencia a si se realiza una evacuación, si se requiere realizar la atención de pacientes dentro o fuera de las instalaciones, si se requiere brindar apoyo por parte del comité de emergencias y de la brigada a la atención del hecho).

EN CASO DE SISMO

PASO 1: Procure mantenerse en calma, evite el pánico. Abra las puertas recuerde que los sistemas de cerradura pueden trabarse por el movimiento sísmico.

PASO 2: Espere la orden de evacuación.

PASO 3: No se devuelva por ningún motivo.

PASO 4: Al evacuar las instalaciones deje las puertas abiertas y sin seguro.

PASO 5: En caso de atrapamiento procure hacerse notar mediante sonidos, golpes sobre superficies metálicas o cualquier medio que permita su identificación por los rescatistas.

PASO 6: Se deberá cortar el suministro de energía como medida preventiva para disminuir el riesgo de incendio o cortocircuitos por daño en las líneas. Si es posible se hará en el transcurso del inicio del temblor, de lo contrario una vez este haya pasado, y solo se reconectará después de haber realizado las inspecciones de seguridad requeridas que garanticen la no existencia de daños en el sistema eléctrico.

PASO 7: No corra, mantenga la calma. El pánico es tan peligroso como el terremoto.

PASO 8: cuando se presenta un terremoto se generan altos niveles de ruido generado por el movimiento, sumado al sonido de los objetos que se rompen al caer, mantenga la calma ya que esto es lo esperado.

PASO 9: Aléjese de ventanas, estantes, arrumes o elementos no estructurales que puedan caer.

PASO 10: Bajo techo cúbrase debajo de los escritorios o marcos de las puertas para protegerse de la caída de objetos no estructurales.

PASO 11: Permanezca donde está. No vaya hacia adentro si está afuera. No vaya afuera si está adentro. La mayoría de lesiones ocurre cuando la gente está entrando o saliendo de las edificaciones.

CONSIDERACIONES DE SEGURIDAD PARA LA EJECUCIÓN DE SIMULACROS

Por ser las prácticas y simulacros de evacuación de naturaleza delicada, en su ejecución deberán adoptarse todas las precauciones que se consideren necesarias, entre ellas se pueden resaltar:

- Adoptar previsiones para la atención médica de posibles lesionados.
- Planear ayuda (un acompañante) a las personas con impedimentos físicos
- Informar mediante medios escritos a las empresas del sector la fecha y hora del simulacro por lo menos dos días antes.
- Informar al sistema de emergencias del Municipio la realización del evento por teléfono 30 minutos antes de iniciar el simulacro. Se informará hora de inicio y terminación de la actividad, se solicitará nombre y cargo de la persona que recibe la llamada.

PROCEDIMIENTOS GENERALES EN CASO DE EMERGENCIAS

- En caso de accidente, preste los primeros auxilios, si cuenta con los medios para hacerlo.
- Si se presenta un accidente verifique si es de origen laboral.
- Si el accidente es de origen laboral informe a su jefe inmediato para que se comunique con la **LINEA DE ASISTENCIA DE LA A.R.L.**
- Traslade el accidentado hacia la I.P.S asignada por la ARL para la atención de urgencia.
- En caso de detectar fuego, no corra, no grite **NO** trate de apagar el fuego sin activar la alarma.
- No se alarme ni alarme a los demás, recuerde que para la **entidad** usted es importante.
- No se deje impresionar por los comentarios exagerados; su seguridad ayudará al control de los demás en el momento de una emergencia, nadie sabe a ciencia cierta la verdad de lo que pasa, los comentarios solo ayudan a crear incertidumbre.
- Usted puede determinar la actitud que asumirán los demás.
- No haga bromas de ninguna especie cuando se presente una emergencia, esto puede complicarla y poner en peligro su vida y la de los demás.
- Piense que debe adoptar una actitud de **NATURALIDAD Y CONTROL.**
- No haga ruidos innecesarios.

- No finja las actitudes de una persona asustada o lesionada porque esto puede generar pánico.
- Ante una señal de alarma actué como se le indicó, no presuma que es un simulacro. Evacue inmediatamente y solicite a sus compañeros que lo hagan, si usted no es parte del Comité o la Brigada de Emergencias no trate de verificar el llamado, solo actué.
- No permanezca en los sanitarios en caso de una emergencia. Con toda precaución salga si es necesario.
- No niegue su colaboración en el cumplimiento de las instrucciones.
- Mantener los extintores despejados y recargados en forma vigente.
- Acate siempre las recomendaciones de quienes lo están orientando.
- El manejo y acceso de botiquines debe ser únicamente por el personal brigadista.
- Siempre que actué como apoyo a una eventualidad externa, tenga en cuenta sus limitaciones y las implicaciones legales que esto puede traer.
- Todo visitante debe ser acompañado desde la recepción hasta el lugar de destino, al terminar la visita debe ser acompañado hasta salida.
- Los equipos extintores, gabinetes de incendio y tableros electrónicos **deben permanecer siempre despejados.**
- Mantener libre de obstáculos los pasillos principales.
- Todos los equipos eléctricos o electrónicos que no se usan en las horas nocturnas deben permanecer apagados. (aire acondicionado, extractores, iluminación innecesaria, computadores, ventiladores, etc.).
- Al iniciar labores se debe verificar el correcto funcionamiento de las instalaciones y/o equipos.

POR CASOS DE BALACERA O TIROTEO

AL ESTAR EN LA ZONA DE ENCUENTRO

- Los USUARIOS deben obedecer siempre las instrucciones de docentes y brigadas de emergencias.
- Los usuarios al momento de la balacera deberán permanecer recostados en el piso, de preferencia boca abajo, sin levantarse, cubriendo su cabeza con brazos y manos, evitando observar lo que está sucediendo.
- Docentes o maestras siempre y cuando no corran peligro, deberán cerrar puertas y ventanas, manteniendo alejados a los usuarios; de lo contrario, todos deberán permanecer en el Piso.
- La Zona de Seguridad es el PISO.
- Solo podrán levantarse de su ubicación, cuando encargados de Seguridad en este caso brigadistas o maestros, no escuchen por un lapso de tiempo más disparos o cuando policías hagan presencia en el lugar indicando y verificado la normalidad en el entorno.
- Docentes o maestros deberán dar calma a los usuarios una vez no se escuchen más disparos, en lo posible realizando actividades de distracción, por ejemplo: Cantar o jugar adivinanzas.

AL ENCONTRARSE EN PATIO:

Al momento de escuchar balaceras fuera, se debe:

- ✓ Buscar el espacio más seguro si fuera posible, (Ejemplo: Muros, pisos)
- ✓ Si no es posible dirigirse a un espacio seguro se debe:

Inmediatamente permanecer quietos, recostados en el piso, de preferencia boca abajo, sin levantarse, cubriendo su cabeza con brazos y manos, evitando observar lo que está sucediendo, hasta que verifiquen la normalidad.
Si se sospecha o se escucha un enfrentamiento en las cercanías de la UDS, pero no existe un peligro inminente, con suma precaución, los usuarios deberán ser dirigidos a un lugar de material sólido y seguro, como también a sus correspondientes salones si los hay lo más rápido posible, a paso firme manteniendo la calma. Puesto

que, por el tipo de construcción sólida, se corre menos riesgos de algún impacto balístico, pudiendo cerrar puertas y ventanas.
Todo el personal, ya sea, Docentes, coordinadores, administrativos, deben colaborar en la evacuación de todos los usuarios al momento de una posible balacera.

EN EL HORARIO DE SALIDA DE LOS USUARIOS

Si se sospecha o se escuchan enfrentamientos al exterior justo antes o cuando se realiza salida de los usuarios, la acción a realizar será la siguiente:

a) Docentes o cualquier persona, deberán dar calma a los usuarios, trasladándolos a algún salón, oficina, muros de pasillo (patio) o cualquier lugar seguro en donde se puedan mantener hasta que haya calma en el sector.

b) De no ser posible trasladarse a algún lugar seguro, deberán recostarse en el piso donde se encuentran, de preferencia boca abajo, sin levantarse, cubriendo su cabeza con brazos y manos, esperando las indicaciones hasta que haya normalidad.

SISTEMA DE AVISO DE ACTUACIÓN BALACERAS:

Esperar la notificación si no ha escuchado disparos, informada mediante el Megáfono de emergencias.

INFORMACIÓN GENERAL

- Todo adulto manteniendo la calma, deberá monitorear y tranquilizar a quienes gritan, quienes hacen bromas, difunden rumores y observan la situación.
- Si se está frente al Individuo, no enfrentarlo, ni contradecir sus indicaciones, evitar mirarlo a la cara, ni posicionarse frente de él y mantener la calma.
- Por ningún motivo se debe realizar grabaciones, ni tomar fotografías.
- El retorno a las actividades normales se ordenará, solamente, cuando los encargados entreguen conforme las dependencias de la UDS, o se haya reducido y capturado a los individuos.
- El Talento humano debe mantener comunicación permanente con Padres, a través de redes sociales y por contacto telefónico, agilizando los tiempos de información ante una emergencia de cualquier tipo.
- La Zona de Seguridad es el PISO.

- Se brindará apoyo y contención especial a cualquier persona detectada como vulnerable (ataques de pánico, llantos, desmayos, etc.)
- Si durante la balacera se encuentran padres se permitirá el ingreso a la UDS y guiados a la zona de seguridad.
- Evitar que usuarios, padres y o algún miembro del talento humano se acerque a la escena y toquen las evidencias del hecho.
- Si alguien resulta herido; brindar los primeros auxilios quien tenga conocimientos, quien revisara y derivara a un centro de asistencial.
- No entrar en contacto con él o los agresores, ni sacar fotografías o grabar videos de los sucesos.
- Evacuar a la zona más segura dependiendo de donde se identificó el riesgo.

MEDIDAS POR CASOS DE INUNDACIÓN

- Conserva la calma.
- Llenar recipientes con agua limpia, en caso de que el agua de la llave se contamine.
- Mover a un lugar alto los elementos de más valor.
- Identificar una ruta de evacuación, y otras vías alternativas y estar preparado para evacuar.
- Tener a mano el kit para emergencias.
- Colocar documentos importantes en una bolsa de plástico para que no se destruyan con el agua.
- Tener a mano una linterna y asegurarse de que tenga pilas.
- Tener un teléfono para estar informado acerca de la emergencia y posibles instrucciones.
- Cortar la luz, agua y gas y evacuar si la situación lo amerita o las autoridades así lo indican.

Durante una evacuación:

- Si la situación así lo amerita o las autoridades lo indican, evacuar lo antes posible.
- Estar atento a las indicaciones que se dan por radio y/o televisión, o lideres comunales.
- No acercarse a cables ni postes de luz.
- Buscar un lugar seguro en zonas más altas.
- Si necesita cambiar de lugar, solo lleve lo necesario.

- No caminar cerca de donde está el agua, pues el nivel puede subir rápidamente.
- No intentar cruzar cauces de ríos, pues el agua lleva muchas cosas como troncos u objetos que pueden golpearlo fuertemente.

Después de la inundación:

- No regresar a la unidad de servicios hasta que las autoridades, lideres comunales, indiquen que lo puede hacer.
- No acercarse a construcciones que es posible se derrumben.
- Espere que el agua baje para realizar la limpieza; no manipule artefactos eléctricos.
- No tocar ni pisar cables eléctricos caídos.
- No tomar alimentos ni comida que haya sido mojada por el agua de la inundación.
- Si hay heridos no movilizarlos, es mejor avisar a las personas especializadas para este tipo de ayuda.
- Escuchar la radio o ver la televisión, atender a los lideres comunales, brigadistas, para obtener información sobre la emergencia, y posibles instrucciones de las autoridades competentes.

EN CASO DE DESLIZAMIENTOS O DERRUMBES

Los deslizamientos o derrumbes son caídas de masas de tierra, piedras y escombros, que arrastran y cubren lo que se encuentra a su paso; pueden ser pequeños o grandes y moverse a baja o alta velocidad.

Estos pueden ser causados por las lluvias intensas y de larga duración que aumentan la cantidad de agua en suelo, la deforestación, el mal manejo de cuencas de agua y la construcción de caminos y carreteras en lugares inadecuados, también pueden producirse como resultados de terremotos. Algunas señales importantes ruidos inusuales, paredes y pisos inclinados, ventanas y puertas no encajan en los marcos, abertura constante de grietas en paredes y en terrenos, desaparecen repentinamente aguas de drenajes.

Antes del deslizamiento o derrumbe

- Construya o habite en zonas seguras.
- Proteja los bosques, evite la tala de árboles y la quema de estos.
- Identifique las áreas con amenazas de deslizamientos o derrumbes y rutas alternativas para su evacuación.

- No permita que el agua se filtre en el interior de las montañas: abra zanjas, alcantarillas y cuencas firmes que permita el desagüe de agua adecuado.
- Evite la acumulación de basura o desechos en suelos ya que esta no permite que el agua filtre por donde debe hacerlo, lo que hace que el terreno se desestabilice.
- Refuerce las bases de su vivienda
- En lo posible construir muros de contención.
- Evite hacer rellenos o hacer cortes de terrenos con laderas o pendientes pronunciadas

Durante el deslizamiento o derrumbe:

- Mantenga la calma.
- Inicie las actividades de evacuación.
- Alerte a los cuerpos de socorro.
- Este atento a los boletines que emitan las autoridades a través de los medios de comunicación.

Después del deslizamiento o derrumbe:

- No camine sobre escombros.
- Manténgase lejos de las zonas afectadas.
- No retorne a su hogar hasta que se verifique que es seguro.

Brinde apoyo emocional a las personas afectadas.

EN CASO DE VENDAVALES

ANTES

- Identifique las fechas que comúnmente se presentan fuertes vientos.
- Revisa el techo asegúrate que el techo se encuentre en buenas condiciones y no haya nada suelto, en el caso de tener un techo con tejas también revisa que las tejas no se encuentren sueltas. Si notas que hay tejas sueltas, te recomendamos reemplazarlas de inmediato.
- Si vives en una zona en donde los vientos fuertes son moneda corriente, te recomendamos que refuerces las estructuras de tu hogar
- Retira cualquier objeto que se encuentre suelto en tu patio, balcón, terraza etc.
- Si vive cerca a zonas o cerca de árboles trate de podarlos.

DURANTE

- Es importante que mantengas la calma junto a tu grupo familiar
- aléjate de ventanas y puertas ya que, si los vientos son muy fuertes, las aberturas pueden verse dañadas.

- No salgas de tu hogar o del lugar en dónde te encuentres, cuándo corre un vendaval es posible que los árboles se caigan o vuelen objetos por la calle. Si estás por la vía pública, también te recomendamos que busques refugio. Evita los árboles, postes de luz, carteles, etc.
- Es importante mantener los dispositivos electrónicos (como celulares o computadoras) cargados. Mientras haya luz puedes cargar los teléfonos para cualquier emergencia.
- Recuerda contar con un botiquín de primeros auxilios, esto es primordial para cualquier hogar, porque sirve en todo momento no solo cuando ocurre un vendaval. Es importante contar con un botiquín en caso de emergencias.
- Mantente informado a través de las noticias y sigue las instrucciones que den las autoridades, es importante que mantengas tu seguridad y la de tus seres queridos.
-

DESPUES

- Luego de la presencia de fuertes vientos, asegúrese que las cubiertas metálicas, láminas de zinc estén seguras y sin daños. Caso contrario repare, reemplace o asegure las mismas, revise ventanas para asegurarse que no están flojas.

RECOMENDACIONES GENERALES PARA LA ADMINISTRACIÓN

- Socializar el Plan de emergencia con todos los empleados.
- Capacitar para casos de actuación en situaciones antrópicas, naturales y definir procedimientos.
- Operativizar el plan de emergencia enfocado en las amenazas, con el fin de disminuir considerablemente la vulnerabilidad.
- Mantener a la brigada de emergencia dentro de un programa continuo de capacitación y dotación de elementos y equipos para optimizar su atención como primeros respondientes. Verificar que esta capacitación aplique a las amenazas de la sede.
- Realizar simulacros de evacuación, primeros auxilios y contra incendio periódicamente, evaluando los mismos e implementando acciones de mejora.

ANEXO

DIRECTORIO DE ENTIDADES PARA LA ATENCION DE EMERGENCIAS (AYUDA EXTERNA):

ENTIDAD	TELEFONO
Hospital local	**679 0112 - Teléfono: 679 0221**
Bomberos	123 - 119
Cruz Roja	3138707415 310 2726276. 3128477304
Defensa civil	144
Ejército Nacional	165, 122
Policía Nacional	123
ICBF	141- WhatsApp 3202391685- 320 2931320- 320 865 5450 o de la línea gratuita nacional 01-8000-91-8080

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT.900171447-6

PLAN DE GESTIÓN DE LA CALIDAD DE ATENCIÓN /SIGE

Dirección: Carrera 2 # 26 - 38 Quibdó - Chocó
E-mail: fungozo2007@hotmail.com
Celular: 3113888245 - 3147029248

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT 900171447-6

PLAN DE GESTION DE LA CALIDAD ATENCION

EJES	ACTIVIDADES	FECHAS	DECRIPCION	RESPONSABLE
EJE DE CALIDAD	Contratacion de personal, proceso de induccion, encuesta de satisfaccion a familias, plan de mejora cuando aplique, protocolo de pqsr, certificados de calibracion, registro de documentos	FEBRERO	1- Realizar la convocatoria publica, por medio de redes sociales, agencias de empleo, SENA - COMFACHOCO, estados de Whatsapp,aprobacion de hojas de vida en comité tecnico y posteriormente contratacion de personal	EAS
		MARZO	2- Formacion al talento sobre el sistema integrado de gestion, socializar politicas de cada eje, induccion de la informacion del ICBF y de la EAS, mision, vision, principios, objetivos entre otros	EAS
		MAYO	3- Aplicar encuesta de satisfaccion a los usuarios para conocer que piensan sobre el servicio recibido dos veces durante el año,	UDS-COORDINADOR - ASISTENTES
		MARZO	4. Garantizar que los equipos de medicion cuenten con certificado de calibracion y realizar las verificaciones intermedias de acuerdo al cronograma definido por el ICFB o acuerdo con la nutricionista encargada de la supervision en salud y nutricion	PROFESIONALES EN NUTRICION
		DURANTE LA EJECUCION DEL CONTRATO, DE ACUERDO A LA FECHA QUE APLIQUE CADA UNA,	. 5. Realizar la actualizacion de los documentos de acuerdo a los requisitos del ICFB y utilizar los documentos con versiones actuales. 6- Ejecucion de plan de mejora de acuerdo a las actividades programadas que dieron lugar de acuerdo a las visitas de supervicion, quejas de los padres de familia o resultados de las encuestas de satisfaccion.	EAS
EJE AMBIENTAL	PSB Y BUENAS PRACTICAS	DURANTE LA EJECUCION DEL CONTRATO, DE ACUERDO A LA FECHA QUE APLIQUE CADA UNA,	1- Realizar plan de saneamiento basico y socializar al talento humano, de igual manera realizar la ejecucion de los componentes del plan en los tiempos establecidos, desratizacion, fumigacion, lavado, limpieza y desinfeccion	EAS Y PROFESIONALES EN NUTRICION
		DURANTE LA EJECUCION DEL CONTRATO, DE ACUERDO A LA FECHA QUE APLIQUE CADA UNA,	2- implementar buenas practicas ambientales , soacializar politica ambiental y puesta en practica dando formacion sobre la importancia de la familia en el cuidado del medio ambiente, siembra, elaboracion de huertas caseras, reciclaje, manejo adecuado o disposicion final de aceite de cocina usado, hacer articulacion para la recoleccion y entrega, gestionar con emprendimientos locales.	COORDINADORES DE UDS
		DURANTE LA EJECUCION DEL CONTRATO, DE ACUERDO A LA FECHA QUE APLIQUE CADA UNA,	3 -- realizar actividades de manejo de residuos solidos y capacitar al talento humano en cada uno de los temas anteriores.	COORDINADORES DE UDS
		DE ACUERDO AL TIEMPO ESTABLECIDO PARA MANTENIMIENTO AL MENOS CADA 6 MESES	4 - Mantenimiento de trampas de grasa en las UDS que aplique si las hay.	EAS

EJE DE SEGURIDAD Y SALUD	Sistema de seguridad y salud y plan de gestion de riesgos de emergencias y desastres - matriz de riesgo	Al inicio del contrato	1- Realizar el plan de seguridad y salud de igual manera socializar al talento humano en el proceso de induccion,	EAS
		Al inicio del contrato	2- solicitar la realizacion de examenes ocupacionales al talento humano,	TODO EL TH
		Mensual	3- realizar y/o actualizar las diferentes señalizaciones de emergencia de las UDS de acuerdo al plan de gestion de riesgos de desastres y emergencias el cual debe ser socializado al talento humano y ejecutar las actividades mensuales para su desarrollo como simulacros de evacuacion, conformacion de brigadas de emergencias, curso de primer respondiente entre otros. realizar recarga de extintores en las fechas establecidas de vencimiento y dotacion de las UDS donde no se cuenta	EAS
		Mensual	, 4- realizar formacion al talento humano sobre la matriz de riesgo, riesgo publico y otras actividades de seguridad para minimizar el riesgo, accidentes y enfermedades laborales, asi como las actividades del plan de gestion de riesgo de desastres y accidentes.	EAS
EJE DE SEGURIDAD DE LA INFORMACION	Política de Seguridad de la Información del ICBF	DURANTE LA EJECUCION DEL CONTRATO, DE ACUERDO A LA FECHA QUE APLIQUE CADA UNA,	1- Socilaizar al talento humano la politica de seguridad de la informacion del ICBF, la cual se debe realizar en el proceso de induccion al talento humano	EAS
			2- Garantizar que el talento humano firme los acuerdos de confidencialidad y seguridad de la informacion del ICBF, de igual manera realizar acuerdo de confidencialidad del representante legal y firma.	COORDINADORES DE UDS
			3- certificar mensualmente y reportar al supervision del contrato cuando se presenten incidentes que pongan en riesgo la seguridad y calidad de la informacion, de igual manera realizar certificado cuando no se presenten incidentes y reportar en el informe tecnico mes a mes	EAS
			. 4- Realizar plan de continuidad, recuperaciohn y contingencia.	EAS

JUNIO	Huerta casera	Elaborar huertas caseras con las familias, principalmente en zonas rurales donde se brinde atención.	Auxiliares de enfermería	Actas, listados de asistencia, registros fotográficos
	Beneficios de la lactancia materna y desventajas del uso de sucedáneos	Concienciar sobre los múltiples beneficios de la lactancia materna para la salud del bebé, la madre y la sociedad en general, contribuyendo a un desarrollo infantil más saludable y a la mejora de la salud pública. Promocionar la lactancia materna mostrando las desventajas de la alimentación con sucedáneos.		
JULIO	Enfermedades Crónicas No Trasmisibles	Contribuir a la disminución del desarrollo de las Enfermedades Crónicas No Transmisibles.	Auxiliares de enfermería	Actas, listados de asistencia, registros fotográficos
	Extracción, almacenamiento y suministro de la leche materna	Asegurar la calidad de los nutrientes que necesitan los niños y niñas.		
AGOSTO	Celebración Lactancia Materna	Continuar promoviendo la práctica de la lactancia materna mediante la celebración de la semana mundial.	Auxiliares de enfermería	Actas, listados de asistencia, registros fotográficos
	Complicaciones del embarazo en gestante obesa	Evitar las complicaciones del embarazo en las gestantes especialmente en las que tienen exceso de peso, adoptando hábitos de vida saludales.		
SEPTIEMBRE	Higiene personal	Adquirir las prácticas de higiene adecuadas para cada parte del cuerpo.	Auxiliares de enfermería	Actas, listados de asistencia, registros fotográficos
	Enfermedades comunes en la lactancia materna	Disminuir la posibilidad de desarrollar dichas enfermedades mediante la práctica adecuada de lactancia materna.		
	- Celebración estilos de vida saludables	Campaña educativa sobre los beneficios de las practicas deportivas y estilos de vida saludables.		

NOTA: de manera transversal (mensual), se abordará el tema de garantía de derechos, BPM, PSB, socialización de la minuta, signos físicos y síntomas asociados a la desnutrición.

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT 900171447-6

PLAN DE PREVENCIÓN DE VIOLENCIAS (FAMILIAS Y TALENTO HUMANO)

Dirección: Carrera 2 # 26 - 38 Quibdó - Chocó
E-mail: fungozo2007@hotmail.com
Celular: 3113888245 - 3147029248

PLAN DE PREVENCIÓN DE VIOLENCIA

COMPONENTE	TEMA	OBJETIVO	METODOLOGÍA	A QUIENES	RESPONSABLE	FECHA
Familia, Comunidad y Redes Sociales	Reconozco las señales de violencia	Identificar las diversas formas de violencia y su afectación de forma física y emocional. Aprender a identificar las señales es importante para ayudar a esa amiga, conocida o familiar a salir de este tipo de situaciones, sin poner en riesgo su integridad.	Taller	Familias	Apoyo Psicosocial	**Marzo**
	Rutas locales de prevención de violencias contra las niñas y los niños y protección infantil	Identificar el conjunto de acciones articuladas que responden a los mandatos normativos para garantizar la protección de las víctimas, su recuperación y la restitución de los derechos.	Taller			**Abril**
	Prevención de la Violencia Intrafamiliar	Promover vínculos afectivos, estables y sanos entre padres, madres gestantes, niños y niñas que permitan construir un ambiente seguro para el desarrollo de niños y niñas.	Diálogo participativo, Cartelera y (violento - metro			**Mayo**
	Prevención del Maltrato Infantil	Sensibilizar a los padres, madres o cuidadores familiares sobre prevenir el maltrato infantil en nuestros	Diálogo participativo y drama			**Junio**

		niños y niñas, como garantía de sus derechos.;				
	Prevención de la Violencia basada en Género	Establecer interacciones hu manas basadas en el aprecio, el respeto y la tolerancia, la prevención y atención de conductas de riesgo, el cuidado de los espacios y bienes colectivos, la reparación del daño y la reinserción comunitaria.	Dramatizado			**Julio**
	Promoción de la Convivencia pacífica	Promover acciones para la construcción de relaciones seguras entre padres/madres e hijos.	Taller			**Agosto**
	Prevención del abuso sexual infantil	Sensibilizar a las madres gestantes, madres, padres y cuidadores de los niños y niñas para promover y fomentar estrategias que permitan prevenir el abuso sexual infantil	Diálogo participativo, Cartelera	Familias	Apoyo Psicosocial	**Septiembre**
	Negligencia en el cuidado de los niños y niñas.	Concientizar y responsabilizar a las familias en relación al cuidado de los niños y niñas, para que puedan modificar conductas que prevengan situaciones de negligencia infantil en su núcleo familiar	Diálogo participativo, Cartelera	Familias	Apoyo Psicosocial	**Octubre**

Dirección: Carrera 2 # 26 - 38 Quibdó - Chocó
E-mail: fungozo2007@hotmail.com
Celular: 3113888245 - 3147029248

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT.900171447-6

GESTIÓN DE ESPACIOS FÍSICOS Y DOTACIÓN

Dirección: Carrera 2 # 26 - 38 Quibdó - Chocó
E-mail: fungozo2007@hotmail.com
Celular: 3113888245 - 3147029248

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO INVENTARIO DE DOTACIONES	F3.G10.PP	18/12/2023
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL: CHOCÓ
MUNICIPIO: CARMEN DE ATRATO
CLIMA: CÁLIDO
CENTRO ZONAL: QUIBDÓ
FECHA REGISTRO INVENTARIO: 28/11/2024
NÚMERO DE CONTRATO 27001512024
CODIGO CUENTAME UNIDAD DE SERVICIO: 272451122916
FECHA DE INICIO Y TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 26/02/2024 31/12/2024
CUPOS DE LA UDS:
NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA DE SERVICIO: FUNDACION DE SERVICIO SOCIAL
NOMBRE UNIDAD DE SERVICIO: PASITOS DE AMOR 1
MODALIDAD: FAMILIAR
SERVICIO: DESARROLLO INFALTIN MEDIO FAMILIAR -DIMF

Nº	VIGENCIA EN LA QUE FUE ADQUIRIDO EL ELEMENTO	INDIQUE SI EL ELEMENTO FUE ADQUIRIDO O SUMINISTRADO CON RECURSOS DE: 1. ICBF 2. ENTE TERRITORIAL 3. OTRO	CATEGORÍA GENERAL	ELEMENTO	CLASIFICACIÓN DEL ELEMENTO	CANTIDAD EXISTENTE DEL ELEMENTO (En número)	UNIDAD DE MEDIDA* (Ej: Unidad, Docena, Juego, Set, Kit, otros)	MARCA	REFERENCIA	SERIAL	Nº DE PLACA DEL INVENTARIO ICBF	ESTADO DEL ELEMENTO		OBSERVACIONES DE LA CANTIDAD Y ESTADO DE LOS ELEMENTOS EXISTENTES
												BUENO (En número)	MALO (En número)	
36			COCINA	TERMÓMETRO PARA ALIMENTOS	CONSUMO									
37			COCINA	LICUADORA INDUSTRIAL GRANDE	DEVOLUTIVO									
38			COCINA	LICUADORA INDUSTRIAL MEDIANA	DEVOLUTIVO									
39			COCINA	LICUADORA PEQUEÑA 1,5 LITROS	CONSUMO									
40			COCINA	PROCESADOR DE ALIMENTOS	DEVOLUTIVO									
41			COCINA	CANECA PLÁSTICA CON TAPA 60 LITROS	CONSUMO									
42			COCINA	CANECA PLÁSTICA CON TAPA 20 LITROS	CONSUMO									
43			COCINA	JARRA PLÁSTICA 3 LITROS	CONSUMO									
44			COCINA	PLATERO PLÁSTICO	CONSUMO									
45			COCINA	PONCHERA COCINA	CONSUMO									
46			COCINA	RECIPIENTE ALMACENADOR 7 LITROS	CONSUMO									
47			COCINA	RECIPIENTE PARA ALMACENAMIENTO DE CUBIERTOS	CONSUMO									
48			COCINA	BANDEJA PARA ZONA DE LACTANCIA	CONSUMO									
49			COCINA	BANDEJAS EN ACERO INOXIDABLE RECTANGULARES	CONSUMO									
50			COCINA	CUCHARA PARA SERVIR	CONSUMO									
51			COCINA	CUCHARON DE ESPAGUETI	CONSUMO									
52			COCINA	ESPUMADERA TIPO HOGAR	CONSUMO									
53			COCINA	ESPUMADERA TIPO INDUSTRIAL	CONSUMO									
54			COCINA	JUEGO DE COLADORES EN ACERO INOXIDABLE	CONSUMO									
55			COCINA	JUEGO DE CUCHARAS MEDIDORAS	CONSUMO									
56			COCINA	JUEGO DE TAZAS DOSIFICADORAS	CONSUMO									
57			COCINA	JUEGO DE CUCHARONES EN ACERO INOXIDABLE	CONSUMO									
58			COCINA	SET DE CUCHILLOS PARA COCINA	CONSUMO									
59			COCINA	JUEGO DE TABLAS PARA PICAR	CONSUMO									
60			COCINA	JUEGO DE TAZONES	CONSUMO									
61			COCINA	MACERADOR DE CARNES	CONSUMO									
62			COCINA	JUEGO DE MOLDES PARA HORNEAR	CONSUMO									
63			COCINA	MOLINILLO DE PLASTICO	CONSUMO									
64			COCINA	PALA PARA TORTAS	CONSUMO									
65			COCINA	PINZA DE ALIMENTOS	CONSUMO									
66			COCINA	RALLADOR	CONSUMO									
67			COCINA	TENEDOR DE MANGO LARGO	CONSUMO									
68			COCINA	TIJERAS PARA COCINA	CONSUMO									
69			COCINA	VAJILLA DE 4 PUESTOS CERAMICA	CONSUMO									
70			COCINA	VAJILLA PLASTICA PARA NIÑOS	CONSUMO									

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO INVENTARIO DE DOTACIONES	F3.G10.PP	18/12/2023
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la información: Pública	

REGIONAL: CHOCÓ
MUNICIPIO: CARMEN DE ATRATO
CLIMA: CÁLIDO
CENTRO ZONAL: QUIBDÓ
FECHA REGISTRO INVENTARIO: 28/11/2024
NÚMERO DE CONTRATO: 27001512024
CODIGO CUENTAME UNIDAD DE SERVICIO: 272451122916
FECHA DE INICIO Y TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 26/02/2024 31/12/2024
CUPOS DE LA UDS:
NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA DE SERVICIO: FUNDACION DE SERVICIO SOCIAL
NOMBRE UNIDAD DE SERVICIO: PASITOS DE AMOR 1
MODALIDAD: FAMILIAR
SERVICIO: DESARROLLO INFALTIN MEDIO FAMILIAR -DIMF

Nº	VIGENCIA EN LA QUE FUE ADQUIRIDO EL ELEMENTO	INDIQUE SI EL ELEMENTO FUE ADQUIRIDO O SUMINISTRADO CON RECURSOS DE: 1. ICBF 2. ENTE TERRITORIAL 3. OTRO	CATEGORÍA GENERAL	ELEMENTO	CLASIFICACIÓN DEL ELEMENTO	CANTIDAD EXISTENTE DEL ELEMENTO (En número)	UNIDAD DE MEDIDA* (Ej: Unidad, Docena, Juego, Set, Kit, otros)	MARCA	REFERENCIA	SERIAL	Nº DE PLACA DEL INVENTARIO ICBF	ESTADO DEL ELEMENTO		OBSERVACIONES DE LA CANTIDAD Y ESTADO DE LOS ELEMENTOS EXISTENTES
												BUENO (En número)	MALO (En número)	
71			EQUIPO ANTROPOMETRICO	BALANZA PARA NIÑOS MAYORES DE DOS AÑOS	DEVOLUTIVO									
72			EQUIPO ANTROPOMETRICO	BALANZA PARA NIÑOS MENORES DE DOS AÑOS	DEVOLUTIVO									
73			EQUIPO ANTROPOMETRICO	INFANTÓMETRO	DEVOLUTIVO									
74			EQUIPO ANTROPOMETRICO	TALLÍMETRO	DEVOLUTIVO									
75			EQUIPOS DE APOYO	REPRODUCTOR DE AUDIO	DEVOLUTIVO									
76			EQUIPOS DE APOYO	REPRODUCTOR DE VIDEO	DEVOLUTIVO									
77			EQUIPOS DE APOYO	SOPORTE PARA TV Y RESPRODUCTOR DE VIDEO	DEVOLUTIVO									
78			EQUIPOS DE APOYO	TELEVISOR	DEVOLUTIVO									
79			EQUIPOS DE APOYO	VENTILADOR DE PARED DE 3 VELOCIDADES	DEVOLUTIVO									
80			EQUIPOS DE APOYO	LAVADORA SECADORA	DEVOLUTIVO									
81			LENCERIA	COLCHON ANTIREFLUJO PARA CUNA	CONSUMO									
82	14/03/2024	ICBF	LENCERIA	COLCHONETAS	CONSUMO	2						BUENO		
83			LENCERIA	COLCHONETA PARA CAMBIO DE PAÑAL	CONSUMO									
84			LENCERIA	COJIN DE LACTANCIA MATERNA	CONSUMO									
85			LENCERIA	HAMACA	CONSUMO									
86			LENCERIA	TOALLA PARA BEBÉ	CONSUMO									
87			LENCERIA	BORDE CUNA	CONSUMO									
88			LENCERIA	COBIJA TÉRMICA PARA CAMA APILABLE Y/O COLCHONETA	CONSUMO			1						
89			LENCERIA	COBIJA TÉRMICA PARA CUNA Y NIDO	CONSUMO									
90			LENCERIA	SÁBANAS PARA CAMA APILABLES	CONSUMO									
91			LENCERIA	SÁBANAS PARA CUNAS	CONSUMO									
92	14/03/2024	ICBF	MOBILIARIO	BACINILLAS	CONSUMO	3						BUENO		
93			MOBILIARIO	CAMA APILABLE CICLO INICIAL	CONSUMO									
94			MOBILIARIO	CAMBIADOR	CONSUMO									
95			MOBILIARIO	CUNA DE MADERA	DEVOLUTIVO									
96			MOBILIARIO	ESTANTE PARA LIBROS	DEVOLUTIVO									
97			MOBILIARIO	MUEBLE HORIZONTAL DE ALMACENAMIENTO	DEVOLUTIVO									
98			MOBILIARIO	MUEBLE VERTICAL DE ALMACENAMIENTO CON PUERTAS	DEVOLUTIVO									
99			MOBILIARIO	NIDO	CONSUMO									
100			MOBILIARIO	PERCHERO	CONSUMO									
101			MOBILIARIO	SILLA RECLINABLE PARA BEBE	DEVOLUTIVO									
102			MOBILIARIO	JUEGO DE CANASTAS (PLÁSTICAS RECTANGULARES)	CONSUMO									
103			MOBILIARIO	ESTANTERÍA EN ACERO INOXIDABLE PARA ZONAS HÚMEDAS	DEVOLUTIVO									
104			MOBILIARIO	ESTIBAS PLÁSTICAS	CONSUMO									
105			MOBILIARIO	MESA DE TRABAJO EN ACERO INOXIDABLE	DEVOLUTIVO									

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO INVENTARIO DE DOTACIONES	F3.G10.PP	18/12/2023
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la información: Pública	

REGIONAL: CHOCÓ
MUNICIPIO: CARMEN DE ATRATO
CLIMA: CÁLIDO
CENTRO ZONAL: QUIBDÓ
FECHA REGISTRO INVENTARIO: 28/11/2024
NÚMERO DE CONTRATO: 27001512024
CODIGO CUENTAME UNIDAD DE SERVICIO: 272451122916
FECHA DE INICIO Y TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 26/02/2024 31/12/2024
CUPOS DE LA UDS:
NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA DE SERVICIO: FUNDACION DE SERVICIO SOCIAL
NOMBRE UNIDAD DE SERVICIO: PASITOS DE AMOR 1
MODALIDAD: FAMILIAR
SERVICIO: DESARROLLO INFALTIN MEDIO FAMILIAR -DIMF

Nº	VIGENCIA EN LA QUE FUE ADQUIRIDO EL ELEMENTO	INDIQUE SI EL ELEMENTO FUE ADQUIRIDO O SUMINISTRADO CON RECURSOS DE: 1. ICBF 2. ENTE TERRITORIAL 3. OTRO	CATEGORÍA GENERAL	ELEMENTO	CLASIFICACIÓN DEL ELEMENTO	CANTIDAD EXISTENTE DEL ELEMENTO (En número)	UNIDAD DE MEDIDA* (Ej: Unidad, Docena, Juego, Set, Kit, otros)	MARCA	REFERENCIA	SERIAL	Nº DE PLACA DEL INVENTARIO ICBF	ESTADO DEL ELEMENTO		OBSERVACIONES DE LA CANTIDAD Y ESTADO DE LOS ELEMENTOS EXISTENTES
												BUENO (En número)	MALO (En número)	
106			MOBILIARIO	MESA PLÁSTICA DE CUATRO CUPOS PARA ADULTOS	CONSUMO									
107	14/03/2024	ICBF	MOBILIARIO	MESA PLÁSTICA INFANTILES TIPO KÍNDER VERDES	CONSUMO	5						BUENO		
108	14/0372024	ICBF	MOBILIARIO	MESA CUADRA AZUL Y ROSADA	CONSUMO	2						BUENO		
109			MOBILIARIO	SILLA COMEDOR PARA BEBÉ	CONSUMO									
110			MOBILIARIO	SILLA INFANTIL DE PLÁSTICO	CONSUMO									
111														
112			MOBILIARIO	CAMILLA PEDIÁTRICA	DEVOLUTIVO									
113			MOBILIARIO	GRADA DE DOS PASOS	DEVOLUTIVO									
114			MOBILIARIO	MESA AUXILIAR PLÁSTICA	CONSUMO									
115			MOBILIARIO	LEVANTAPIES PARA ZONA DE LACTANCIA	CONSUMO									
116			MOBILIARIO	SILLA CON BRAZOS PARA ADULTOS	CONSUMO									
117			MOBILIARIO	ARCHIVADOR DE CUATRO GAVETAS	DEVOLUTIVO									
118			MOBILIARIO	ESCRITORIO OFICINA	DEVOLUTIVO									
119			MOBILIARIO	CASILLEROS DE TRES CUERPOS CON NUEVE PUERTAS	DEVOLUTIVO									
120			MOBILIARIO	SILLA NEUMATICA	DEVOLUTIVO									
121			MOBILIARIO	SILLA INTERLOCUTOR	DEVOLUTIVO									
122	14/03/2024		MOBILIARIO	SILLAS SIN BRAZOS PARA ADULTOS	CONSUMO	11						BUENO		
123			RECURSOS PARA LA EMERGENCIA	EXTINTOR DE POLVO QUÍMICO SECO CLASE ABC	CONSUMO									
124			RECURSOS PARA LA EMERGENCIA	EXTINTOR PORTÁTIL AGENTE LIMPIO	CONSUMO									
125			RECURSOS PARA LA EMERGENCIA	BOTIQUÍN TIPO A DOTADO CON GABINETE	DEVOLUTIVO									
126			RECURSOS PARA LA EMERGENCIA	BOTIQUÍN TIPO B DOTADO CON GABINETE	DEVOLUTIVO									
127	14/03/2024	ICFB	RECURSOS PARA LA EMERGENCIA	BOTIQUIN PORTATIL	CONSUMO	1						BUENO		
128			RECURSOS PARA LA EMERGENCIA	CUERDA DE EVACUACIÓN	CONSUMO									
129			RECURSOS PARA LA EMERGENCIA	JUEGO DE TARROS EN ACERO INOXIDABLE (ENFERMERÍA)	CONSUMO									
130			RECURSOS PARA LA EMERGENCIA	LINTERNA	CONSUMO									
131			RECURSOS PARA LA EMERGENCIA	MEGAFONO	DEVOLUTIVO									
132			RECURSOS PARA LA EMERGENCIA	TABLA ESPINAL PARA EMERGENCIAS	DEVOLUTIVO									
133			MATERIAL PEDAGÓGICO	ANIMALES PARA ENHEBRAR	CONSUMO									
134			MATERIAL PEDAGÓGICO	JUEGO DE ARO HULA HULA	CONSUMO									
135			MATERIAL PEDAGÓGICO	JUEGO DE BALONES CANGURO	CONSUMO									
136			MATERIAL PEDAGÓGICO	JUEGO DE BALONES EN ESPUMA	CONSUMO									
137			MATERIAL PEDAGÓGICO	BANDEJA DE PRISMAS RECTANGULARES PARA ENCAJAR	CONSUMO									
138			MATERIAL PEDAGÓGICO	BOMBA PARA INFLAR	CONSUMO									
139			MATERIAL PEDAGÓGICO	CAJA PLASTICA PARA ALMACENAMIENTO	CONSUMO									
140			MATERIAL PEDAGÓGICO	CARPA DE PLASTICO PLEGABLE	CONSUMO									

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO INVENTARIO DE DOTACIONES	F3.G10.PP	18/12/2023
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL: CHOCÓ
MUNICIPIO: CARMEN DE ATRATO
CLIMA: CÁLIDO
CENTRO ZONAL: QUBDÓ
FECHA REGISTRO INVENTARIO: 28/11/2024
NÚMERO DE CONTRATO: 27001512024
CODIGO CUENTAME UNIDAD DE SERVICIO: 272451122916
FECHA DE INICIO Y TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 26/02/2024 31/12/2024
CUPOS DE LA UDS:
NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA DE SERVICIO: FUNDACION DE SERVICIO SOCIAL
NOMBRE UNIDAD DE SERVICIO: PASITOS DE AMOR 1
MODALIDAD: FAMILIAR
SERVICIO: DESARROLLO INFALTIN MEDIO FAMILIAR -DIMF

Nº	VIGENCIA EN LA QUE FUE ADQUIRIDO EL ELEMENTO	INDIQUE SI EL ELEMENTO FUE ADQUIRIDO O SUMINISTRADO CON RECURSOS DE: 1. ICBF 2. ENTE TERRITORIAL 3. OTRO	CATEGORÍA GENERAL	ELEMENTO	CLASIFICACIÓN DEL ELEMENTO	CANTIDAD EXISTENTE DEL ELEMENTO (En número)	UNIDAD DE MEDIDA* (Ej: Unidad, Docena, Juego, Set, Kit, otros)	MARCA	REFERENCIA	SERIAL	Nº DE PLACA DEL INVENTARIO ICBF	ESTADO DEL ELEMENTO		OBSERVACIONES DE LA CANTIDAD Y ESTADO DE LOS ELEMENTOS EXISTENTES
												BUENO (En número)	MALO (En número)	
141			MATERIAL PEDAGÓGICO	FIGURAS PARA ENHEBRAR	CONSUMO									
142			MATERIAL PEDAGÓGICO	COLCHONETA DE TEXTURAS	CONSUMO									
143			MATERIAL PEDAGÓGICO	SET DE CORREPASILLO - ANDADOR	CONSUMO									
144			MATERIAL PEDAGÓGICO	CUBO DE ACTIVIDADES DE VESTIR	CONSUMO									
145			MATERIAL PEDAGÓGICO	CUBO DE ACTIVIDADES MULTIPLES	CONSUMO									
146			MATERIAL PEDAGÓGICO	JUEGO DE ENCAJABLES	CONSUMO									
147			MATERIAL PEDAGÓGICO	EQUIPO PSICOMOTOR	CONSUMO									
148	14/03/2024	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	ESPEJO CUERPO ENTERO	CONSUMO	1						BUENO		
149			MATERIAL PEDAGÓGICO	GIMNASIO DE ESPUMA POLIMOTOR 1	CONSUMO									
150			MATERIAL PEDAGÓGICO	GIMNASIO DE ESPUMA POLIMOTOR 2	CONSUMO									
151			MATERIAL PEDAGÓGICO	GUANTE DE TEXTURAS Y ACTIVIDADES	CONSUMO									
152			MATERIAL PEDAGÓGICO	JUEGO DE PESOS	CONSUMO									
153			MATERIAL PEDAGÓGICO	JUEGOS DE ARRASTRE	CONSUMO									
154			MATERIAL PEDAGÓGICO	JUEGOS DE EMPUJE	CONSUMO									
155			MATERIAL PEDAGÓGICO	KIT DE PERCEPCION PEQUEÑO	CONSUMO									
156			MATERIAL PEDAGÓGICO	KIT DE TELAS	CONSUMO									
157			MATERIAL PEDAGÓGICO	MESA DE AGUA Y ARENA	CONSUMO									
158			MATERIAL PEDAGÓGICO	MESA DE LUZ	CONSUMO									
159			MATERIAL PEDAGÓGICO	MOVILES	CONSUMO									
160			MATERIAL PEDAGÓGICO	PARQUE INFANTIL TIPO A	DEVOLUTIVO									
161			MATERIAL PEDAGÓGICO	PARQUE INFANTIL TIPO B	DEVOLUTIVO									
162			MATERIAL PEDAGÓGICO	CASA INFANTIL DE MUÑECAS	DEVOLUTIVO									
163			MATERIAL PEDAGÓGICO	PELOTA O BALÓN ORTOPÉDICO	CONSUMO									
164	14/0372024	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	JUEGO DE PELOTAS	CONSUMO	40						BUENO		
165			MATERIAL PEDAGÓGICO	JUEGO DE PELOTAS GRANDES TIPO ERIZO	CONSUMO									
166			MATERIAL PEDAGÓGICO	JUEGO DE PELOTAS PEQUEÑAS TIPO ERIZO	CONSUMO									
167			MATERIAL PEDAGÓGICO	RECIPIENTE PARA ENCAJAR FIGURAS	CONSUMO									
168			MATERIAL PEDAGÓGICO	RODILLO GRANDE EN ESPUMA	CONSUMO									
169			MATERIAL PEDAGÓGICO	RODILLO MEDIANO EN ESPUMA	CONSUMO									
170			MATERIAL PEDAGÓGICO	SALTARIN GRANDE	CONSUMO									
171			MATERIAL PEDAGÓGICO	SALTARIN PEQUEÑO	CONSUMO									
172			MATERIAL PEDAGÓGICO	SET MESA DE LUZ	CONSUMO									
173			MATERIAL PEDAGÓGICO	TAPETE DE TEXTURAS	CONSUMO									
174			MATERIAL PEDAGÓGICO	TAPETE PARA EJERCICIOS TIPO PUZZLE	CONSUMO									
175			MATERIAL PEDAGÓGICO	CAJA CHINA	CONSUMO									

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO INVENTARIO DE DOTACIONES	F3.G10.PP	18/12/2023
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL: CHOCÓ
MUNICIPIO: CARMEN DE ATRATO
CLIMA: CÁLIDO
CENTRO ZONAL: QUIBDÓ
FECHA REGISTRO INVENTARIO: 28/11/2024
NÚMERO DE CONTRATO 27001512024
CODIGO CUENTAME UNIDAD DE SERVICIO: 272451122916
FECHA DE INICIO Y TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 26/02/2024 31/12/2024
CUPOS DE LA UDS:
NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA DE SERVICIO: FUNDACION DE SERVICIO SOCIAL
NOMBRE UNIDAD DE SERVICIO: PASITOS DE AMOR 1
MODALIDAD: FAMILIAR
SERVICIO: DESARROLLO INFALTIN MEDIO FAMILIAR -DIMF

Nº	VIGENCIA EN LA QUE FUE ADQUIRIDO EL ELEMENTO	INDIQUE SI EL ELEMENTO FUE ADQUIRIDO O SUMINISTRADO CON RECURSOS DE: 1. ICBF 2. ENTE TERRITORIAL 3. OTRO	CATEGORÍA GENERAL	ELEMENTO	CLASIFICACIÓN DEL ELEMENTO	CANTIDAD EXISTENTE DEL ELEMENTO (En número)	UNIDAD DE MEDIDA* (Ej: Unidad, Docena, Juego, Set, Kit, otros)	MARCA	REFERENCIA	SERIAL	Nº DE PLACA DEL INVENTARIO ICBF	ESTADO DEL ELEMENTO		OBSERVACIONES DE LA CANTIDAD Y ESTADO DE LOS ELEMENTOS EXISTENTES
												BUENO (En número)	MALO (En número)	
176			MATERIAL PEDAGÓGICO	CLAVES	CONSUMO									
177			MATERIAL PEDAGÓGICO	FLAUTA DE EMBOLO	CONSUMO									
178			MATERIAL PEDAGÓGICO	GALLINA	CONSUMO									
179			MATERIAL PEDAGÓGICO	GÜIRO PEQUEÑO	CONSUMO									
180			MATERIAL PEDAGÓGICO	JUEGO DE CAMPANAS AFINADAS	CONSUMO									
181			MATERIAL PEDAGÓGICO	JUEGO DE MARACAS	CONSUMO									
182			MATERIAL PEDAGÓGICO	MARACAS PEQUEÑAS	CONSUMO									
183			MATERIAL PEDAGÓGICO	MARACATAN	CONSUMO									
184			MATERIAL PEDAGÓGICO	OCEANO	CONSUMO									
185			MATERIAL PEDAGÓGICO	PAJARO CARPINTERO	CONSUMO									
186			MATERIAL PEDAGÓGICO	PALO DE LLUVIA	CONSUMO									
187			MATERIAL PEDAGÓGICO	PALO DE LLUVIA PEQUEÑO	CONSUMO									
188			MATERIAL PEDAGÓGICO	PANDERETA	CONSUMO									
189			MATERIAL PEDAGÓGICO	PANDERETA PEQUEÑA	CONSUMO									
190			MATERIAL PEDAGÓGICO	PANDERO	CONSUMO									
191			MATERIAL PEDAGÓGICO	RANA	CONSUMO									
192			MATERIAL PEDAGÓGICO	PAR DE SONAJEROS CASCABEL	CONSUMO									
193			MATERIAL PEDAGÓGICO	TAMBOR	CONSUMO									
194			MATERIAL PEDAGÓGICO	TAMBOR PEQUEÑO	CONSUMO									
195			MATERIAL PEDAGÓGICO	TRIÁNGULO	CONSUMO									
196			MATERIAL PEDAGÓGICO	XILÓFONO	CONSUMO									
197			MATERIAL PEDAGÓGICO	XILÓFONO PEQUEÑO	CONSUMO									
198			MATERIAL PEDAGÓGICO	ANIMAL ARMABLE	CONSUMO									
199			MATERIAL PEDAGÓGICO	BLOQUES GRANDES DE CONSTRUCCION	CONSUMO									
200			MATERIAL PEDAGÓGICO	BLOQUES LOGICOS FIGURAS GEOMETRICAS	CONSUMO									
201			MATERIAL PEDAGÓGICO	CAMION BLOQUES DE CONTRUCCIÓN	CONSUMO									
202			MATERIAL PEDAGÓGICO	ROMPECABEZAS 2 A 4 PIEZAS	CONSUMO									
203			MATERIAL PEDAGÓGICO	ROMPECABEZAS 5 A 9 PIEZAS	CONSUMO									
204			MATERIAL PEDAGÓGICO	ROMPECABEZAS CUBOS EN ESPUMA	CONSUMO									
205			MATERIAL PEDAGÓGICO	ROMPECABEZAS DE TRES NIVELES	CONSUMO									
206			MATERIAL PEDAGÓGICO	SET DE ENCADENABLES	CONSUMO									
207			MATERIAL PEDAGÓGICO	SET DE ENCADENABLES DE GRAN TAMAÑO	CONSUMO									
208			MATERIAL PEDAGÓGICO	TORRE DE ENSARTE	CONSUMO									
209			MATERIAL PEDAGÓGICO	ACCESORIOS PARA VESTUARIO	CONSUMO									
210			MATERIAL PEDAGÓGICO	CABALLITO DE PALO	CONSUMO									

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO INVENTARIO DE DOTACIONES	F3.G10.PP	18/12/2023
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL: CHOCÓ
MUNICIPIO: CARMEN DE ATRATO
CLIMA: CÁLIDO
CENTRO ZONAL: QUIBDÓ
FECHA REGISTRO INVENTARIO: 28/11/2024
NÚMERO DE CONTRATO 27001512024
CODIGO CUENTAME UNIDAD DE SERVICIO: 272451122916
FECHA DE INICIO Y TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 26/02/2024 31/12/2024
CUPOS DE LA UDS:
NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA DE SERVICIO: FUNDACION DE SERVICIO SOCIAL
NOMBRE UNIDAD DE SERVICIO: PASITOS DE AMOR 1
MODALIDAD: FAMILIAR
SERVICIO: DESARROLLO INFALTIN MEDIO FAMILIAR -DIMF

Nº	VIGENCIA EN LA QUE FUE ADQUIRIDO EL ELEMENTO	INDIQUE SI EL ELEMENTO FUE ADQUIRIDO O SUMINISTRADO CON RECURSOS DE: 1. ICBF 2. ENTE TERRITORIAL 3. OTRO	CATEGORÍA GENERAL	ELEMENTO	CLASIFICACIÓN DEL ELEMENTO	CANTIDAD EXISTENTE DEL ELEMENTO (En número)	UNIDAD DE MEDIDA (Ej: Unidad, Docena, Juego, Set, Kit, otros)	MARCA	REFERENCIA	SERIAL	Nº DE PLACA DEL INVENTARIO ICBF	ESTADO DEL ELEMENTO		OBSERVACIONES DE LA CANTIDAD Y ESTADO DE LOS ELEMENTOS EXISTENTES
												BUENO (En número)	MALO (En número)	
211			MATERIAL PEDAGÓGICO	CINTURON DE HERRAMIENTAS CON CASCO	CONSUMO									
212			MATERIAL PEDAGÓGICO	DISFRACES DE CAPA	CONSUMO									
213			MATERIAL PEDAGÓGICO	DISFRACES DE VESTIDO - ANIMALES	CONSUMO									
214			MATERIAL PEDAGÓGICO	DISFRACES DE VESTIDO - PROFESIONES	CONSUMO									
215			MATERIAL PEDAGÓGICO	JUEGO DE COCINA (ESTUFA, LAVAPLATOS Y NEVERA)	CONSUMO									
216			MATERIAL PEDAGÓGICO	JUEGO DE GRANJA (CARRETILLA, BALDE, RASTRILLO, PALA Y REGADERA)	CONSUMO									
217			MATERIAL PEDAGÓGICO	JUEGO DE VAJILLA	CONSUMO									
218			MATERIAL PEDAGÓGICO	JUEGO TIENDA DE MERCADO	CONSUMO									
219			MATERIAL PEDAGÓGICO	KIT DE MEDICO	CONSUMO									
220			MATERIAL PEDAGÓGICO	KIT DEL EXPLORADOR	CONSUMO									
221	14/03/2024	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	MUÑECAS DE TRAPO DE VESTIR	CONSUMO	1						BUENO		
222			MATERIAL PEDAGÓGICO	PELUCHES	CONSUMO									
223			MATERIAL PEDAGÓGICO	PESEBRERA CABALLITO DE PALO	CONSUMO									
224			MATERIAL PEDAGÓGICO	SET BARRILES DE FRUTAS Y VERDURAS	CONSUMO									
225			MATERIAL PEDAGÓGICO	SET DE EXPERIMENTOS	CONSUMO									
226			MATERIAL PEDAGÓGICO	SET DE MERCADO	CONSUMO									
227			MATERIAL PEDAGÓGICO	TEATRINO MODULAR DE PISO	CONSUMO									
228			MATERIAL PEDAGÓGICO	TITERES DE GUANTE - SET ANIMALES DE GRANJA	CONSUMO									
229			MATERIAL PEDAGÓGICO	TITERES DE GUANTE - SET ANIMALES DE LA SELVA	CONSUMO									
230			MATERIAL PEDAGÓGICO	TITERES DE GUANTE - SET DE ETNIAS COLOMBIANAS	CONSUMO									
231			MATERIAL PEDAGÓGICO	TITERES DE GUANTE - SET FAMILIA	CONSUMO									
232			MATERIAL PEDAGÓGICO	TITERES DEDILES - SET PERSONAJES PARA LITERATURA	CONSUMO									
233			MATERIAL PEDAGÓGICO	TRAJES TIPICOS	CONSUMO									
234			MATERIAL PEDAGÓGICO	COMPILADO DVD	CONSUMO									
235			MATERIAL PEDAGÓGICO	COMPILADO MUSICAL PARA NIÑOS Y NIÑAS	CONSUMO									
236			MATERIAL PEDAGÓGICO	JUEGO DE HABILIDAD 1	CONSUMO									
237			MATERIAL PEDAGÓGICO	JUEGO DE HABILIDAD 2	CONSUMO									
238			MATERIAL PEDAGÓGICO	JUEGO DE HABILIDAD 3	CONSUMO									
239			MATERIAL PEDAGÓGICO	TABLERO DE CREACIÓN	CONSUMO									
240			MATERIAL PEDAGÓGICO	PLATAFORMA DE CONSTRUCCIÓN	CONSUMO									
241			MATERIAL PEDAGÓGICO	BLOQUES DE MADERA GRANDE	CONSUMO									
242			MATERIAL PEDAGÓGICO	BLOQUES DE MADERA PEQUEÑOS	CONSUMO									
243			MATERIAL PEDAGÓGICO	TITERES	CONSUMO									
244			MATERIAL PEDAGÓGICO	JUEGO DE PUNTERIA	CONSUMO									
245	14/03/2024	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	CASTILLO	CONSUMO	1						BUENO		

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO INVENTARIO DE DOTACIONES	F3.G10.PP	18/12/2023
		Versión 3	Página 1 de 1
		Clasificación de la información: Pública	

REGIONAL: CHOCÓ MUNICIPIO: CARMEN DE ATRATO CLIMA: CÁLIDO

CENTRO ZONAL: QUIBDÓ FECHA REGISTRO INVENTARIO: 28/11/2024

NÚMERO DE CONTRATO 27001512024 CODIGO CUENTAME UNIDAD DE SERVICIO: 272451122916

FECHA DE INICIO Y TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 26/02/2024 31/12/2024 CUPOS DE LA UDS:

NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA DE SERVICIO: FUNDACION DE SERVICIO SOCIAL

NOMBRE UNIDAD DE SERVICIO: PASITOS DE AMOR 1

MODALIDAD: FAMILIAR SERVICIO: DESARROLLO INFALTIN MEDIO FAMILIAR -DIMF

Nº	VIGENCIA EN LA QUE FUE ADQUIRIDO EL ELEMENTO	INDIQUE SI EL ELEMENTO FUE ADQUIRIDO O SUMINISTRADO CON RECURSOS DE: 1. ICBF 2. ENTE TERRITORIAL 3. OTRO	CATEGORÍA GENERAL	ELEMENTO	CLASIFICACIÓN DEL ELEMENTO	CANTIDAD EXISTENTE DEL ELEMENTO (En número)	UNIDAD DE MEDIDA* (Ej: Unidad, Docena, Juego, Set, Kit, otros)	MARCA	REFERENCIA	SERIAL	Nº DE PLACA DEL INVENTARIO ICBF	ESTADO DEL ELEMENTO		OBSERVACIONES DE LA CANTIDAD Y ESTADO DE LOS ELEMENTOS EXISTENTES
												BUENO (En número)	MALO (En número)	
246	14/03/2024	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	COJINES CILINDRO	CONSUMO	2						BUENO		
247	14/03/2024	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	CUBOS DE ESPUMAS	CONSUMO	8						BUENO		
248	14/03/2024	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	PELOTAS DE ESPUMA	CONSUMO	2						BUENO		
249	14/03/2024	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	COCINITA DE JUGUETE	CONSUMO	1						BUENO		
250	14/03/2024	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	JUEGO DE HERRAMIENTAS	CONSUMO	1						BUENO		
251	14/03/2024	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	RUEDA GIRATORIA	CONSUMO	1						BUENO		
252			MATERIAL PEDAGÓGICO		CONSUMO									
253			MATERIAL PEDAGÓGICO		CONSUMO									

NOTA: Recuerde que este formato debe ser diligenciado por Unidad de Servicio - UDS y mantenerse actualizado. Este formato sirve para entregar los bienes existentes en cada UDS de vigencia a vigencia, garantizando la continuidad de los bienes adquiridos con recursos

OBSERVACIONES GENERALES:

FIRMA RESPONSABLE UDS
NOMBRES Y APELLIDOS: DANY MARSURY TORRES MUÑOZ
CÉDULA: 1.078.636.772

FIRMA DEL SUPERVISOR (A) DE CONTRATO DE APORTE
NOMBRES Y APELLIDOS: GLADYS GARCÍA OSORIO
CÉDULA:

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

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT 900171447-6

FORMALIZACIÓN DE LA POBLACIÓN A ATENDER (FOCALIZACIÓN Y CARACTERIZACIÓN)

Dirección: Carrera 2 # 26 - 38 Quibdó - Chocó
E-mail: fungozo2007@hotmail.com
Celular: 3113888245 - 3147029248

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE PREINSCRIPCIÓN DE USUARIOS PARA LOS SERVICIOS DE PRIMERA INFANCIA	F1.G22.PP	7/02/2019
		Versión 1	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL: CENTRO ZONAL: FECHA DILIGENCIAMIENTO:24/02/205

N°	TIPO DOCUMENTO	N° DOCUMENTO	PRIMER NOMBRE	SEGUNDO NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	FECHA DE NACIMIENTO	SEXO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CENTRO POBLADO	ZONA UBICACIÓN	SERVICIO PI	UNIDAD DE SERVICIO PI
1	Cedula de Ciudadan	1079293506	ZUNILDA		SERNA	CHAVEFRI	28/08/2000	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO		Cabecera	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 1
2	Registro Civil	1041539589	ANDRY	CRISTINA	TEQUIA	ZULETA	12/02/2022	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO		Cabecera	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 1
3	Registro Civil	1048022853	ELIAN	GAEL	CHECHE	TEQUIA	13/05/20221	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO		Cabecera	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 1
4	Registro Civil	1041539987	GERONIMO		BAIKA	BAILARIN	0/12/2022	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO		Cabecera	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 1
5	Registro Civil	1041540046	BILLER		BAIOLARIN	DOMICO	5/02/2023	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO		Cabecera	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 1
6	Registro Civil	1078640269	BETCY	JHOANA	TEQUIA	MURRY	20/12/2021	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO		Cabecera	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 1
7	Registro Civil	1041540457	JHON	HERMES	TEQUIA	VITUCAY	19/11/2023	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO		Cabecera	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 1
8	Registro Civil	1048023052	JUAN	DE DIOS	TEQUIA	DOMINICH	24/05/2023	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO		Cabecera	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 1
9	Registro Civil	1079631148	MARIA	FLORINDA	SINTUA	TEQUIA	28/08/2023	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO		Cabecera	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 1
10	Registro Civil	1152227607	ALAN	DAVID	SEPULVEDA	SERNA	3/0/8 2021	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO		Cabecera	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 1
11	Registro Civil	1041540405	MARIANA		PERNIA	DOMICO	3/02/2024	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO		Cabecera	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 1
12	Registro Civil	1041540633	YAILYN	SOFIA	DOMICO	BAILARIN	4/12/2024	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO		Cabecera	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 1
13	Registro Civil	1041540634	M ARIA	GUADALUPE	BAILARIN	VARGAS	20/01/2025	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO		Cabecera	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 1
14	Registro Civil	1078640522	KINBERLIN	AYLIN	TEQUIA	TEQUIA	29/07/2023	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO		Cabecera	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 1
15	Registro Civil	1078640245	JAIDER	DAMIAN	TEQUIA	DOMICO	27/10/2021	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO		Cabecera	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 1
16	Registro Civil	1078340338	JESUS	EMERSON	TEQUIA	CAMPO	13/06/2022	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO		Cabecera	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 1

FLORIBA PALACIOS

FIRMA DELEGADO ENTIDAD ADMINISTRADORA DEL SERVICIO

FIRMA DELEGADO DEL ICBF

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

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE PREINSCRIPCIÓN DE USUARIOS PARA LOS SERVICIOS DE PRIMERA INFANCIA	F1.G22.PP	7/02/2019
		Versión 1	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL: CENTRO ZONAL: FECHA DILIGENCIAMIENTO:24/02/2025

N°	TIPO DOCUMENTO	N° DOCUMENTO	PRIMER NOMBRE	SEGUNDO NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	FECHA DE NACIMIENTO	SEXO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CENTRO POBLADO	ZONA UBICACIÓN	SERVICIO PI	UNIDAD DE SERVICIO PI
1	Cedula de Ciudadania	1001764456	HERLINDA		DOMICO	MAJORE	18/02/1995	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO		Cabecera	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 1
2	Cedula de Ciudadania	1041534551	SANDRA	MILENA	BAILARIN	BAILARIN	277/09/1996	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO		Cabecera	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 1
3	Cedula de Ciudadania	1041533219	LILIANA		BAILARIN		14/03/2008	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO		Cabecera	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 1
4	Registro Civil	1041539628	MATEO		DOMICO	BAILARIN	20/03/2022	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO		Cabecera	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 1
5	Registro Civil	1023665561	EVER	SANTIAGO	BAILARIN	CARUPIA	20/11/2022	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO		Cabecera	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 1
6	Registro Civil	1041539336	ANAHI		BAILARIN	BAILARIN	18/07/2021	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO		Cabecera	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 1
7	Registro Civil	1041539726	ZHAIRA	FAHIZULY	DOMICO	BAILARIN	12/06/2022	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO		Cabecera	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 1
8	Cedula de Ciudadania	1041533219	YORLENYS		MOOLINA		23/12/1990	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO		Cabecera	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 1
9	Registro Civil	1048023129	ANTONY		GIMENES	BAILARIN	7/06/2024	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO		Cabecera	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 1
10	Registro Civil	1039655219	ANDRES	MAURICIO	JUMI	DOMICO	23/03/2021	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO		Cabecera	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 1
11	Registro Civil	1041540074	JULIANITA		BAILARIN	MOLINA	12/06/2022	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO		Cabecera	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 1
12	Registro Civil	1041540581	AIDER		TAMANIS	MOLINA	23/05/2023	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO		Cabecera	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 1
13	Registro Civil	1041540279	MILEISY		BAIARIN	CARUPIA	01/10/2023	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO		Cabecera	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 1
14	Registro Civil	1048023343	ADRIANA		TAMANIS	MOLINA	23/112020	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO		Cabecera	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 1
15														
16														
17														

FERNADO BAILARIN

FIRMA DELEGADO ENTIDAD ADMINISTRADORA DEL SERVICIO

FIRMA DELEGADO DEL ICBF

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 DE PREINSCRIPCIÓN DE USUARIOS PARA LOS SERVICIOS DE PRIMERA INFANCIA	F1.G22.PP	7/02/2019
		Versión 1	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL: CHOCO						CENTRO ZONAL:CARMEN DEL ATRATO				FECHA DILIGENCIAMIENTO: FEBRERO				
N°	TIPO DOCUMENTO	N° DOCUMENTO	PRIMER NOMBRE	SEGUNDO NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	FECHA DE NACIMIENTO	SEXO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CENTRO POBLADO	ZONA UBICACIÓN	SERVICIO PI	UNIDAD DE SERVICIO PI
1	Registro Civil	1078640388	JERENI	ALEXIS	TEQUIA	BITUCAI	8/08/2022	Hombre	CHOCO		CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 7
2	Registro Civil	1078640581	JHON	ANDERSON	BITUCAY	ARCE	23/01/2024	Hombre	CHOCO		CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 7
3	Registro Civil	1078640279	YOJAN		ARCE	TEQUIA	8/04/2021	Hombre	CHOCO		CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 7
4	Cedula de Ciudadania	1078637509	ANA	MILENA	ARCE	ESTEVES	10/02/1999	Mujer	CHOCO		CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 7
5	Registro Civil	1017285924	LEYSI	VANESA	ARCE	TEQUIA	25/05/2024	Mujer	CHOCO		CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 7
6	Registro Civil	1078640262	JUAN	ESTIVEN	BITUCAY	ARCE	14/04/2021	Hombre	CHOCO		CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 7
7	Registro Civil	1078540616	LUZ	DONELA	BITUCAY	ARCE	21/04/2024	Mujer	CHOCO		CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 7
8	Registro Civil	1078640592	JOSE	ANTONIO	BITUCAY	QUEREGAMA	18/06/2021	Hombre	CHOCO		CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 7
9	Registro Civil	1078640137	LUZ	DELMIRA	ARCE	CAMPO	21/02/2021	Mujer	CHOCO		CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 7
10	Registro Civil	1078640274	PEDRO	LUIS	BITUCAY	TEQUIA	1/02/2022	Hombre	CHOCO		CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 7
11	Registro Civil	1033659402	LAYLA	KALLILY	VITUCAY	TUNAY	26/12/2023	Mujer	CHOCO		CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 7
12	Registro Civil	1033659401	WALLANY	MARBELY	VITUCAY	TUNAY	15/04/2021	Mujer	CHOCO		CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 7
13	Registro Civil	1078640314	KEILA	LICETH	BITUCAY	QUEREGAMA	7/05/2021	Mujer	CHOCO		CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 7
14	Cedula de Ciudadania	1078179963	MARIA		TUNAY	RIVERA	15/04/2001	Mujer	CHOCO		CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 7
15	Registro Civil	1078103440	YULIZA		BITUCAY	ARCE	12/12/2021	Mujer	CHOCO		CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 7
16	Cedula de Ciudadania	1078637842	LAURA		ARCE	ESTEVEZ	10/02/1999	Mujer	CHOCO		CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 7
17	Registro Civil	1078640524	JHON	DAVINSON	ARCE	CAMPO	2/07/2023	Hombre	CHOCO		CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 7
18	Cedula de Ciudadania	1004009997	ELENA		QUERAGAMA	ARCE	17/05/1989	Mujer	CHOCO		CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 7

Alejandro Arie

FIRMA DELEGADO ENTIDAD ADMINISTRADORA DEL SERVICIO

FIRMA DELEGADO DEL ICBF

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 DE PREINSCRIPCIÓN DE USUARIOS PARA LOS SERVICIOS DE PRIMERA INFANCIA	F1.G22.PP	7/02/2019
		Versión 1	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL: CHOCO						CENTRO ZONAL:CARMEN DEL ATRATO				FECHA DILIGENCIAMIENTO: FEBRERO				
N°	TIPO DOCUMENTO	N° DOCUMENTO	PRIMER NOMBRE	SEGUNDO NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	FECHA DE NACIMIENTO	SEXO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CENTRO POBLADO	ZONA UBICACIÓN	SERVICIO PI	UNIDAD DE SERVICIO PI
1	Registro Civil	1017285188	JHON	DAVID	ARCE	ARIAS	13/10/2023	Mujer	CHOCO		CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 7
2	dula de Ciudada	1149434999	LUZ	MARINA	BITUCAY	MANUGAMA	15/08/1987	Mujer	CHOCO		CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 7
3	dula de Ciudada	1193067473	MARIA	CECILIA	ARCE	BITUCAY	4/06/1997	Mujer	CHOCO		CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 7
4	Registro Civil	1078640591	JEAN	JHANER	ARCE	ARCE	16/01/2024	Hombre	CHOCO		CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 7
5	Registro Civil	1078640605	HEVER	DANIEL	ESTEVES	QUEREGAMA	22/01/2024	Hombre	CHOCO		CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 7
6	dula de Ciudada	1075021144	LUCELIA		ARCE	QUEREGAMA	15/03/2002	Mujer	CHOCO		CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 7
7	Registro Civil	1078640590	KROT	ROMANS	ESTEVES	BITUCAY	28/11/2023	Hombre	CHOCO		CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 7
8	Registro Civil	1078640547	JADER LEAM	ALFONSO	ARCE	ARCE	11/10/2023	Hombre	CHOCO		CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 7
9	Registro Civil	1078640360	YOCENNY	GRACHI	ARCE	ARIAS	13/02/2022	Mujer	CHOCO		CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 7
10	Registro Civil	1010253342	YENNY	MARIA	BAHIAMA	ARIAS	10/06/2022	Mujer	CHOCO		CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 7
11	Registro Civil	1078640118	JORDI	RADEL	ARCE	ARCE	25/11/2020	Hombre	CHOCO		CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 7
12	Registro Civil	1078640217	LANDY	XIOMARA	ESTEVES	BITUCAY	15/08/2021	Mujer	CHOCO		CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 7
13	Registro Civil	1011408014	ANA	MARIA	ARIAS	SINTUA	24/05/2005	Mujer	CHOCO		CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 7
14	Registro Civil	1078640352	YIRNA	SOFIA	GONZALEZ	ARCE	24/06/2022	Mujer	CHOCO		CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 7
15	dula de Ciudada	26324210	ODILIA		BITUCAY	MANUGAMA	12/11/1978	Mujer	CHOCO		CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 7
16	Registro Civil	1027893063	KEVIN		ESTEVEZ	TEQUIA		Hombre	CHOCO		CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 7
17	dula de Ciudada	1004027696	MONICA		BITUCAY	TEQUIA	18/10/2002	Mujer	CHOCO		CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 7

Alfonso Bitucay

FIRMA DELEGADO ENTIDAD ADMINISTRADORA DEL SERVICIO

FIRMA DELEGADO DEL ICBF

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 DE PREINSCRIPCIÓN DE USUARIOS PARA LOS SERVICIOS DE PRIMERA INFANCIA	F1.G22.PP	7/02/2019
		Versión 1	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL: CHOCO						CENTRO ZONAL: QUIBDO				FECHA DILIGENCIAMIENTO: FEBRERO				
N°	TIPO DOCUMENTO	N° DOCUMENTO	PRIMER NOMBRE	SEGUNDO NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	FECHA DE NACIMIENTO	SEXO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CENTRO POBLADO	ZONA UBICACIÓN	SERVICIO PI	UNIDAD DE SERVICIO PI
1	Cedula de Ciudad	1001440809	LUZ	ALEJANDRA	ROMERO	GIRALDO	28/12/2002	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRA	RESTO	RURAL	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
2	Registro Civil	1078640656	THIAGO	DAHIAN	USUGA	MONTOYA	12/09/2024	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRA	RESTO	RURAL	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
3	Registro Civil	1078640445	MIGUEL	ANGEL	RUEDA	GUAURABE	14/02/2023	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRA	RESTO	RURAL	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
4	Registro Civil	1078640237	ERICK	SAMUEL	RIOS	ADARVE	28/11/2021	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRA	RESTO	RURAL	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
5	Registro Civil	1026065317	EMILIA		PENAGOS	SANCHEZ	26/05/2024	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRA	RESTO	RURAL	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
6	Registro Civil	1155720751	YUSUF		VALDERRAMA	VARGAS	19/11/2023	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRA	RESTO	RURAL	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
7	Registro Civil	1033430666	SCARLETT		MENESES	OLAYA	8/12/2023	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRA	RESTO	RURAL	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
8	Registro Civil	1078640099	SAMUEL	ENRIQUE	ATEHORTUA	TANUGAMA	4/01/2021	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRA	RESTO	RURAL	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
9	Registro Civil	1087840097	ISMAEL		QUINTERO	CIFUENTES	11/03/2021	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRA	RESTO	RURAL	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
10	Registro Civil	1078640453	JUAN	DAVID	HURTADO	GRISALES	10/03/2023	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRA	RESTO	RURAL	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
11	Registro Civil	1023567783	MARIA	GABRIELA	MONTOYA	LOZANO	14/01/2024	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRA	RESTO	RURAL	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
12	Registro Civil	1033659542	SALOME		GUIRALES	CASTAÑEDA	23/02/2025	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRA	RESTO	RURAL	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
13	Registro Civil	1033659153	MATHIAS		GOMEZ	CUADROS	05/09/2022	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRA	RESTO	RURAL	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
14	Registro Civil	1028048107	SILVIA	ISABEL	PARRA	RENTERIA	18/02/2025	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRA	RESTO	RURAL	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
15	Registro Civil	1078640654	JOSE	DAVID	BEDOYA	DIAZ	04/09/2024	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRA	RESTO	RURAL	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
16	Registro Civil	1078640717	MAIA		JIMENEZ	ZAPATA	16/02/2025	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRA	RESTO	RURAL	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
17	Registro Civil	1026065164	ANTONELLA		IBARRA	GUERRA	13/11/2022	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRA	RESTO	RURAL	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
18	Registro Civil	1033659076	DAVIS	ESTEBAN	URAN	SEGURO	9/02/2022	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRA	RESTO	RURAL	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
19	Registro Civil	1078640064	EMANUEL		SERNA	GOMEZ	17/10/2020	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRA	RESTO	RURAL	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
20	Registro Civil	1078640619	ALEXANDRA		RIVERA	IBARRA	15/05/2024	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRA	RESTO	RURAL	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5

Dany Torres Moños

FIRMA DELEGADO ENTIDAD ADMINISTRADORA DEL SERVICIO

FIRMA DELEGADO DEL ICBF

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 DE PREINSCRIPCIÓN DE USUARIOS PARA LOS SERVICIOS DE PRIMERA INFANCIA	F1.G22.PP	07/02/2019
		Versión 1	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL:	CENTRO ZONAL:	FECHA DILIGENCIAMIENTO:

N°	TIPO DOCUMENTO	N° DOCUMENTO	PRIMER NOMBRE	SEGUNDO NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	FECHA DE NACIMIENTO	SEXO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CENTRO POBLADO	ZONA UBICACIÓN	SERVICIO PI	UNIDAD DE SERVICIO PI
1	Cedula de Ciudadania	1041534624	YADILFA		MOLINA	BAILARIN	04/11/1998	Mujer	CHOCO	QUIBDÓ	CABECERA	RURAL	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 3
2	Registro Civil	1077488652	MILAN	GAEL	CARUPIA	TEQUIA	13/09/2023	Hombre	CHOCO	QUIBDÓ	CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 3
3	Registro Civil	1078475343	JOSE	DANAR	VELASQUEZ	SUCRE	16/11/2024	Hombre	CHOCO	QUIBDÓ	CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 3
4	Registro Civil	1078923822	KAYLIN	SOFIA	ARIAS	TAPI	26/06/2024	Mujer	CHOCO	QUIBDÓ	CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 3
5	Registro Civil	1041539115	YASMIN		ALVAREZ	ALVAREZ	19/11/2020	Mujer	CHOCO	QUIBDÓ	CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 3
6	Registro Civil	1078472630	SERGIO	ALONSO	VELASQUEZ	VITUCAY	10/02/2021	Hombre	CHOCO	QUIBDÓ	CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 3
7	Registro Civil	1015334331	DARLINSON	ALEJANDRO	DOMICO	ZEA	04/04/2021	Hombre	CHOCO	QUIBDÓ	CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 3
8	Registro Civil	1232823550	DANA	SOFIA	MORENO	ZABALA	02/02/2023	Mujer	CHOCO	QUIBDÓ	CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 3
9	Registro Civil	1077487846	DERLIN	ANDREA	ZABALA	ARCE	25/08/2022	Mujer	CHOCO	QUIBDÓ	CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 3
10	Registro Civil	1077487183	NEYMAR DE	JESUS	ZABALA	ARCE	08/08/2021	Hombre	CHOCO	QUIBDÓ	CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 3
11	Registro Civil	1078105029	DIOMER	DARIO	PANCHI	SUCRE	28/09/2023	Hombre	CHOCO	QUIBDÓ	CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 3
12	Registro Civil	1078103005	DAMIAN	ELIEZER	PANCHI	SUCRE	20/09/2021	Hombre	CHOCO	QUIBDÓ	CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 3
13	Registro Civil	1078639994	HELEN	CRISTINA	SILVA	ARIAS	26/06/2020	Mujer	CHOCO	QUIBDÓ	CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 3
14	Registro Civil	1077490414	YEILER	GADIEL	VELASQUEZ	DOGARI	02/07/2024	Hombre	CHOCO	QUIBDÓ	CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 3
15	Registro Civil	1078103162	JAYDER		VELASQUEZ	SUCRE	02/12/2021	Hombre	CHOCO	QUIBDÓ	CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 3
16	Registro Civil	1078922581	ELIAM	MATHIAS	ARIAS	TAPI	18/10/2020	Hombre	CHOCO	QUIBDÓ	CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 3
17	Registro Civil	1078472542	EYDER	GUSTAVO	VELASQUEZ	SUCRE	19/12/2020	Hombre	CHOCO	QUIBDÓ	CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 3
18	Registro Civil	1077486425	CARLOS	MANUEL	TASCON	BARIAZA	30/11/2020	Hombre	CHOCO	QUIBDÓ	CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 3

Maria Libia Bitugy

FIRMA DELEGADO ENTIDAD ADMINISTRADORA DEL SERVICIO

FIRMA DELEGADO DEL ICBF

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

Cualquier copia impresa de esta 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 DE PREINSCRIPCIÓN DE USUARIOS PARA LOS SERVICIOS DE PRIMERA INFANCIA	F1.G22.PP	7/02/2019
		Versión 1	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL: | CENTRO ZONAL: | FECHA DILIGENCIAMIENTO:

N°	TIPO DOCUMENTO	N° DOCUMENTO	PRIMER NOMBRE	SEGUNDO NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	FECHA DE NACIMIENTO	SEXO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CENTRO POBLADO	ZONA UBICACIÓN	SERVICIO PI	UNIDAD DE SERVICIO PI
1	Cedula de Ciudad	1129045526	Katy	Yoleida	Palacios	Murillo	8/03/1993	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO		Cabecera	Modalidad Propia	Pasitos de amor 2
2	Registro Civil	1078472306	Deivanni	Alaya	Valencia	Pareja	7/09/2020	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO		Cabecera	Modalidad Propia	Pasitos de amor 2
3	Registro Civil	1076338406	Nahomi	Nahomi	Mosquera	Valderrama	4/01/2022	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO		Cabecera	Modalidad Propia	Pasitos de amor 2
4	Registro Civil	1077490116	Eilyn	sofia	Palacios	Betancur	2/04/2024	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO		Cabecera	Modalidad Propia	Pasitos de amor 2
5	Registro Civil	1017284248	Lia	Gabriela	Renteria	Bechara	25/08/2023	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO		Cabecera	Modalidad Propia	Pasitos de amor 2
6	Registro Civil	1114962521	Wilmer	Yoirth	Palacios	Palacios	16/06/2021	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO		Cabecera	Modalidad Propia	Pasitos de amor 2
7	Registro Civil	1077491031	Ozwen	Jared	Borja	Palacios	19/12/2024	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO		Cabecera	Modalidad Propia	Pasitos de amor 2
8	Cedula de Ciudad	1077601325	Cruznela		Birry	Caizamo	3/10/2002	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO		Cabecera	Modalidad Propia	Pasitos de amor 2
9	Cedula de Ciudad	1077464405	Yedys		Mosquera	Ruiz	2/02/1994	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO		Cabecera	Modalidad Propia	Pasitos de amor 2
10	Cedula de Ciudad	1077462634	Yulisa		Murillo	Ruiz	17/01/1994	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO		Cabecera	Modalidad Propia	Pasitos de amor 2
11	Registro Civil	1078105799	Jael	Sofia	Cordoba	Valoyes	31/01/2025	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO		cabecera	Modalidad Propia	Pasitos de amor 2

Katy Palacios Murillo

FIRMA DELEGADO ENTIDAD ADMINISTRADORA DEL SERVICIO

FIRMA DELEGADO DEL ICBF

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 DE PREINSCRIPCIÓN DE USUARIOS PARA LOS SERVICIOS DE PRIMERA INFANCIA	F1.G22.PP	7/02/2019
		Versión 1	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL: CENTRO ZONAL: FECHA DILIGENCIAMIENTO:

N°	TIPO DOCUMENTO	N° DOCUMENTO	PRIMER NOMBRE	SEGUNDO NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	FECHA DE NACIMIENTO	SEXO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CENTRO POBLADO	ZONA UBICACIÓN	SERVICIO PI	UNIDAD DE SERVICIO PI
1	Cedula de Ciudad	1193130872	CLAUDIA	PATRICIA	CHACOA	VELASQUEZ	19/06/1999	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
2	Registro Civil	1078640124	LINYANY	MARIA	GONZALES	VELASQUEZ	22/01/2021	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
3	Registro Civil	1078640268	ELISABETH		GUAURABE	VELASQUEZ	8/01/2022	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
4	Registro Civil	1078640140	CESAR	ELIAS	VELASQUEZ	GUAURABE	4/01/2021	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
5	Registro Civil	1078640277	ARIANA	NICOL	GONZALES	YAGARI	16/12/2021	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
6	Registro Civil	1078640466	NIYERET		TANUGAMA	VELASQUEZ	11/04/2023	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
7	Registro Civil	1078640159	UWAIRA		VELASQUEZ	CORTES	3/05/2021	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
8	Registro Civil	1078640612	KEYLA		JARAMILLO	TANUGAMA	23/04/2024	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
9	Registro Civil	1078640628	JOHANDER	ENRIQUE	GUARABE	CORTEZ	14/07/2024	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
10	Registro Civil	1078640634	DEANIS		TANUGAMA	NEQUIRUCAMA	5/06/2024	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
11	Registro Civil	1078640595	DRIAN	ALEJANDRO	CORTES	DOSAVIA	25/02/2024	Hombre	CHOCO					Pasitos de amor 6
12	Registro Civil	1078640381	EMMA	VICTORIA	JARAMILLO	BUDAGAMA	18'/08/2022	Mujer		EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
13	Registro Civil	1078640642	KENDRITH	MICHETH	GUARABE	JARAMILLO	20/06/2024	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
14	Registro Civil	1078640282	DANIS	YANIRA	GONZALES	BAQUIAZA	21/02/2022	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
15	Registro Civil	1075101368	JHON	SMITH	CHACOA	MECHECHE	18/03/2024	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 7
16	Registro Civil	1078640709	CARLA	ITSAYANA	CORTES	NEQUIRUCAMA	3/01/2025	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
17	Registro Civil	1078640167	ANDY	DAYAN	VELASQUEZ	CORTES	1/06/2021	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
18	Registro Civil	1078640555	ANAHI		TANUGAMA	VELASQUEZ	6/10/2023	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 7
19	Cedula de Ciudad	1078638027	LUZ	AMALIA	GUAURABE	TANUGAMA	2/01/1994	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 7
20	Registro Civil	1078640196	ELDER	DAYAN	GUAURABE	GUAURABE	15/05/2021	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 7

Yisela

FIRMA DELEGADO ENTIDAD ADMINISTRADORA DEL SERVICIO

FIRMA DELEGADO DEL ICBF

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 SERAN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE PREINSCRIPCIÓN DE USUARIOS PARA LOS SERVICIOS DE PRIMERA INFANCIA	F1.G22.PP Versión 1	7/02/2019 Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL: CENTRO ZONAL: FECHA DILIGENCIAMIENTO:24/02/2025

N°	TIPO DOCUMENTO	N° DOCUMENTO	PRIMER NOMBRE	SEGUNDO NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	FECHA DE NACIMIENTO	SEXO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CENTRO POBLADO	ZONA UBICACIÓN	SERVICIO PI	UNIDAD DE SERVICIO PI
1	Registro Civil	1078640682	MIRELLA		AYALA	CORTES	17/11/2024	MUJER	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 7
2	Registro Civil	1149469120	ASLY	LEYI	TANUGAMA	NEGUIRUGAMA	11/09/2020	MUJER	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
3	Registro Civil	1078640497	STEFANIA		GONZALEZ	GUAURABE	13/06/2023	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
4	Registro Civil	1078640641	JAZIEL		BENITEZ	CORTES	21/07/2024	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 7
5	Registro Civil	1078640232	JHOEL		GUAURABE	JARAMILLO	5/10/2021	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
6	Registro Civil	1078640247	MATHIAS	YESID	GONZALEZ	GUAURABE	20/10/2021	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
7	Registro Civil	1077487737	HINDY	YULAIMA	NEGUIRUGAMA	GONZALEZ	26/06/2022	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
8	Registro Civil	1078640646	DAILA		GUAURABE	VELASQUEZ	14/08/2024	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 7
9	Registro Civil	1078640687	LIAM		GUAURABE	TEQUIA	19/12/2024	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
10	Registro Civil	1078640085	JUAN DE LA	CRUZ	CORTES	CHACOA	2/06/2020	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
11	Registro Civil	1078640306	CARLOS	DEIKAR	CHACOA	BUDAGAMA	19/04/2022	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
12	Registro Civil	1078640583	NESTOR DE	JESUS	CARUPIA	CORTES	18/02/2024	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
13	Registro Civil	1078640086	ELIECER		JARAMILLO	GUAURABE	21/08/2020	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
14	Registro Civil	1078640435	YONIER DE	JESUS	CORTES	GUAURABE	7/02/2023	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
15	Registro Civil	1078640180	DARWINZON		NEGUIRUGAMA	JARAMILLO	13/05/2021	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
16	Registro Civil	1078640396	KILIAN	YELIAN	AYALA	NEGUIRUGAMA	29/10/2022	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
17	Registro Civil	1078640322	SAMMY	SALETH	VELASQUEZ	ARENA	6/04/2022	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
18	Registro Civil	1078640131	KEINER	STIWARD	AYALA	NEQUIRUGAMA	24/02/2021	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
19	Registro Civil	1078640072	FARLEY	DARIO	BENITEZ	CORES	19/10/2020	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
20	Registro Civil	1078640721	ISABELLA		DOSAVIA	GUAURABE	26/12/2024	MUJER	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6

ARBEY

FIRMA DELEGADO ENTIDAD ADMINISTRADORA DEL SERVICIO

FIRMA DELEGADO DEL ICBF

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

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE PREINSCRIPCIÓN DE USUARIOS PARA LOS SERVICIOS DE PRIMERA INFANCIA	F1.G22.PP	7/02/2019
		Versión 1	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL: CENTRO ZONAL: FECHA DILIGENCIAMIENTO:24/02/2025

N°	TIPO DOCUMENTO	N° DOCUMENTO	PRIMER NOMBRE	SEGUNDO NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	FECHA DE NACIMIENTO	SEXO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CENTRO POBLADO	ZONA UBICACIÓN	SERVICIO PI	UNIDAD DE SERVICIO PI
1	Registro Civil	1078640067	LEANDRO		JARAMILLO	ACHIRUA	09/10/2020	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 7
2	Registro Civil	1023664288	JAIBAN		TANUGAMA	GUAURABE	11/08/2022	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
3	Registro Civil	1078640152	NAIRA	DIANY	VELASQUEZ	GUAURABE	28/03/2021	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 7
4	Registro Civil	1078640694	ELMER	STIVEN	BUDAGAMA	JEQUIRUCAMA	25/11/2024	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 7
5	Registro Civil	1078640404	ITZAE		BUDAGAMA	VELASQUEZ	29/10/2022	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
6	Registro Civil	1078640651	YELDER	DAYAN	GONZALES	JARAMILLO	27/07/2024	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
7	Registro Civil	1076353430	LUIS	DAMIAN	AYALA	CORTES	22/11/2022	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
8	Registro Civil	1078640447	YERANIA		BUDAGAMA	JARAMILLO	14/02/2023	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
9	Registro Civil	1078640321	EMILIANO		LEON	GUARABE	20/04/2022	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
10	Registro Civil	1070640272	WILDERMAR		BUDAGAMA	JARAMILLO	21/11/2021	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
11	Registro Civil	1078640130	GREICY		AYALA	CORTES	18/02/2021	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
12	Registro Civil	1078640649	LIAM	YAHIR	VELASQUEZ	VELASQUEZ	7/08/2024	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
13	Registro Civil	1075099887	DILAN OJO		CHACOA	MICHECHE	22/06/2021	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
14	Registro Civil	1078640470	JAIMALI	ANDREA	VELASQUEZ	CORTES	17/04/2023	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
15	Registro Civil	1078640569	DANNA	LICED	CORTES	GUAURABE	12/12/2023	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
16	Registro Civil	1078640489	JALEIMAR	ELENILSON	JARAMILLO	ACHIRUA	26/04/2023	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
17	Registro Civil	1078640305	DOLI	ANDRE	VARIAZA	CARUPIA	31/03/2022	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
18	Registro Civil	1078640479	HERIVERT		HINCAPIE	CARUPIA	8/04/2023	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6
19	ula de Ciudad	1130804477	ANA	RITA	MECHECHE	BAILARIN	27/04/2005	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 7
20	Registro Civil	1078640053	YIRENNY	ALEXANDRA	GONZALES	BAQUIAZA	5/08/2020	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	Resguardo indigena SABALETA	Rural	Modalidad Propia	Pasitos de amor 6

Dayana

FIRMA DELEGADO ENTIDAD ADMINISTRADORA DEL SERVICIO

FIRMA DELEGADO DEL ICBF

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

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE PREINSCRIPCIÓN DE USUARIOS PARA LOS SERVICIOS DE PRIMERA INFANCIA	F1.G22.PP	7/02/2019
		Versión 1	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

EGIONAL: | CENTRO ZONAL: | FECHA DILIGENCIAMIENTO:

N°	TIPO DOCUMENTO	N° DOCUMENTO	PRIMER NOMBRE	SEGUNDO NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	FECHA DE NACIMIENTO	SEXO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CENTRO POBLADO	ZONA UBICACIÓN	SERVICIO PI	UNIDAD DE SERVICIO PI
1	Registro Civil	1078640680	ADRIEL	DAVID	VASQUEZ	JIMENEZ	14/11/2024	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
2	Registro Civil	1078640417	ANDRES	MATIAS	JIMENEZ	ALVAREZ	21/12/2022	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 4
3	Registro Civil	1078640537	ALISSON	ANDREA	JARAMILLO	MONTOYA	25/09/2023	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 4
4	Registro Civil	1078640431	ANTHONY		JARAMILLO	GIRALDO	23/01/2023	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 4
5	Registro Civil	1078640720	EITHAN		PEREA	MARTINEZ	25/02/2025	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 4
6	Registro Civil	1020244250	ALISSON		SERNA	SEGURO	3/09/2023	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 4
7	Registro Civil	1026065209	EMMANUEL		GARCES	MONTOYA	5/04/2023	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 4
8	Registro Civil	1031947393	MANUEL	ARLEY	SOLIS	ACHIRUA	6/03/2021	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 4
9	Registro Civil	1033659054	ISABELA	MARIA	SALDARRIAGA	ORTIZ	11/11/2021	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 4
10	Registro Civil	1078640065	ERI	ELIA	GUAGUARAVE	SUCRE	22/10/2020	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
11	Registro Civil	1078640138	LUIS	ANGEL	ZULETA	CASTILLO	21/03/2021	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
12	Registro Civil	1078640511	DEIMAR	ALEXANDER	MONTOYA	ZULUAGA	4/08/2023	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
13	Registro Civil	1078640601	EVELYN	THALIANA	PALACIO	JIMENEZ	18/03/2024	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
14	Registro Civil	1078640509	THIAGO		ZAPATA	LAVERDE	31/07/2023	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
15	Registro Civil	1078640412	LIZETH	AURORA	MARTINEZ	TORRES	18/10/2022	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
16	Registro Civil	1026064946	DAMIAN	JOSUE	BERMUDEZ	JIMENEZ	15/10/2020	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
17	Registro Civil	1078640686	ESMERALDA		CARDENAS	GALEANO	5/12/2024	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
18	Registro Civil	15498609	WILLIANS	YAXIEL	GAMARRA	CEBALLOS	31/01/2022	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
19	Registro Civil	1036694122	KYANNA		APARICIO	TORRES	17/08/2024	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
20	Registro Civil	1142526565	JHOSTIN		HENAO	ROMERO	28/04/2022	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5

Viviana

FIRMA DELEGADO ENTIDAD ADMINISTRADORA DEL SERVICIO

FIRMA DELEGADO DEL ICBF

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

CANCELANDO 2

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE PREINSCRIPCIÓN DE USUARIOS PARA LOS SERVICIOS DE PRIMERA INFANCIA	F1.G22.PP	7/02/2019
		Versión 1	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL: | CENTRO ZONAL: | FECHA DILIGENCIAMIENTO:

N°	TIPO DOCUMENTO	N° DOCUMENTO	PRIMER NOMBRE	SEGUNDO NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	FECHA DE NACIMIENTO	SEXO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CENTRO POBLADO	ZONA UBICACIÓN	SERVICIO PI	UNIDAD DE SERVICIO PI
1	Registro Civil	1142526802	MAILEN	ANTHONELLA	MARIN	LOPERA	16/12/2022	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	RURAL	MODALIDAD PROPIA	PASITOS DE AMOR 4
2	Registro Civil	1033659463	TOMAS		OSORIO	MUÑOZ	26/07/2024	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	RURAL	MODALIDAD PROPIA	PASITOS DE AMOR 4
3	Registro Civil	1033658872	ASHLY	YARETZY	RESTREPO	TABORDA	10/10/2020	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	RURAL	MODALIDAD PROPIA	PASITOS DE AMOR 4
4	Registro Civil	1078640422	JACOBO		ZAPATA	USUGA	4/01/2023	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	RURAL	MODALIDAD PROPIA	PASITOS DE AMOR 4
5	Registro Civil	1023567966	KHYLAMD		PEREZ	BARRERA	11/02/2024	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	RURAL	MODALIDAD PROPIA	PASITOS DE AMOR 4
6	Registro Civil	1078640603	EITHAN	MAEL	MONTOYA	PEREZ	19/03/2024	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	RURAL	MODALIDAD PROPIA	PASITOS DE AMOR 4
7	Registro Civil	1078640609	ANTONELLA		VARGAS	CANO	25/04/2024	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	RURAL	MODALIDAD PROPIA	PASITOS DE AMOR 4
8	Registro Civil	1078640541	RENATA		JARAMILLO	LONDOÑO	28/09/2023	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	RURAL	MODALIDAD PROPIA	PASITOS DE AMOR 4
9	Tarjeta de Identidad	1078636827	ANGIE	MADEILY	CUADROS	ZULETA	4/07/2007	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	RURAL	MODALIDAD PROPIA	PASITOS DE AMOR 4
10	Registro Civil	1023570833	AMELIA		ROJAS	ECHAVARRIA	28/11/2024	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	RURAL	MODALIDAD PROPIA	PASITOS DE AMOR 4
11	Registro Civil	1078640675	LAHIAM		MUNERA	RESTREPO	20/10/2024	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	RURAL	MODALIDAD PROPIA	PASITOS DE AMOR 4
12	Cedula de Ciudadania	1007806534	ANYI	MARCELA	MORENO	JIMENEZ	24/01/2001	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	RURAL	MODALIDAD PROPIA	PASITOS DE AMOR 4
13	Cedula de Ciudadania	1033657645	DEINYS	YISSETH	SALGADO	LOAIZA	13/10/1998	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	RURAL	MODALIDAD PROPIA	PASITOS DE AMOR 4
14	Registro Civil	1050745432	KILIAM	JOSE	CLAVIJO	AMAYA	26/04/2023	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	RURAL	MODALIDAD PROPIA	PASITOS DE AMOR 4
15	Registro Civil	1078640502	ESDRAS	ABRAHAM	AMAYA	PACHECO	25/03/2023	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	RURAL	MODALIDAD PROPIA	PASITOS DE AMOR 4
16	Registro Civil	1078640291	IAM	PAULO	AMAYA	PACHECO	11/01/2022	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	RURAL	MODALIDAD PROPIA	PASITOS DE AMOR 4
17	Cedula de Ciudadania	1002011209	ANDRIS	JOHANA	JIMENEZ	ORTEGA	13/11/1993	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	RURAL	MODALIDAD PROPIA	PASITOS DE AMOR 4
18	Cedula de Ciudadania	1044395047	GABRIELA		CARIAGA	SALTARÍN	17/03/1999	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	RURAL	MODALIDAD PROPIA	PASITOS DE AMOR 4
19	Registro Civil	1033659539	GERONIMO		HENAO	CALLE	18/02/2025	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	RURAL	MODALIDAD PROPIA	PASITOS DE AMOR 4
20	Registro Civil	1078640379	MELANY		ARANGO	RIVERA	7/09/2022	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	RURAL	MODALIDAD PROPIA	PASITOS DE AMOR 4

Rosana Lopez

FIRMA DELEGADO ENTIDAD ADMINISTRADORA DEL SERVICIO

FIRMA DELEGADO DEL ICBF

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 DE PREINSCRIPCIÓN DE USUARIOS PARA LOS SERVICIOS DE PRIMERA INFANCIA	F1.G22.PP	7/02/2019
		Versión 1	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL: | CENTRO ZONAL: | FECHA DILIGENCIAMIENTO:24/02/2025

N°	TIPO DOCUMENTO	N° DOCUMENTO	PRIMER NOMBRE	SEGUNDO NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	FECHA DE NACIMIENTO	SEXO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CENTRO POBLADO	ZONA UBICACIÓN	SERVICIO PI	UNIDAD DE SERVICIO PI
1	Registro Civil	1077490750	NOAH	DAVID	MOSQUERA	PALACIOS	1/10/2024	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
2	Registro Civil	1078105432	ASHELEY	CELESTE	PALACIOS	HINESTROZA	12/06/2024	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 4
3	Registro Civil	1078474710	LIZ	YILIANY	PALACIOS	PALACIOS	3/07/2023	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 4
4	Registro Civil	1078105523	HAILEN	SAOMI	KURI	PALACIOS	24/072024	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 4
5	Registro Civil	1025677351	ISAAC	EDUARDO	ARIAS	GUTIERREZ	24//09/2020	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 4
6	Registro Civil	1077486434	EDWAR	DAVID	RAMIREZ	COSSIO	26/12/2020	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 4
7	Registro Civil	1077488941	SAORI		KURY	PALACIOS	08/06/202023	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 4
8	Cedula de Ciudadania	1010105306	ANA	DE JESUS	MOSQUERA	PALACIOS	17/11/1999	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 4
9	Registro Civil	1078472673	KIMBERLY	YISETH	MORENO	MARTINEZ	3/01/2021	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 4
10	Registro Civil	1078100751	MARTIN	ELIAS	MORENO	MURILLO	17/06/2020	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 4
11	Registro Civil	1078103813	YEIVY	SALOME	MARTINEZ	RAGA	12//052022	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
12	Registro Civil	1078104673	JAMAL	JAIR	MEJIA	HINESTROZA	9/06/2023	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
13	Registro Civil	1078105374	NOAH	DARIAN	PALACIOS	CORDOBA	27/04/2024	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
14	Registro Civil	1078102226	DAISY		CABRERA	MOSQUERA	31/03/2021	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
15	Registro Civil	1078474681	ELY	JOHANDRA	PARRA	CUESTA	1/06/2023	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
16	Registro Civil	1077467621	HOMAIRA		RENTERIA	RENTERIA	7/11/1994	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
17	Registro Civil	1078922736	KALIANITH	ANDREA	RENTERIA	RENTERIA	12/04/2022	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
18	Cedula de Ciudadania	1077453817	YIRLEIDYS		RIVAS	MENA	16/06/1992	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
19	Cedula de Ciudadania	1017288073	YISSETH	PAOLA	GUTIERREZ	URRUTIA	30/08/1993	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
20	Cedula de Extranjeria	6791904	LUZ	GABRIELA	HERNANDEZ	HERNANDEZ	23/11/1999	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	RESTO	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5

Yessica Palacios.

FIRMA DELEGADO ENTIDAD ADMINISTRADORA DEL SERVICIO

FIRMA DELEGADO DEL ICBF

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

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE PREINSCRIPCIÓN DE USUARIOS PARA LOS SERVICIOS DE PRIMERA INFANCIA	F1.G22.PP	7/02/2019
		Versión 1	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL: | CENTRO ZONAL: | FECHA DILIGENCIAMIENTO:

N°	TIPO DOCUMENTO	N° DOCUMENTO	PRIMER NOMBRE	SEGUNDO NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	FECHA DE NACIMIENTO	SEXO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CENTRO POBLADO	ZONA UBICACIÓN	SERVICIO PI	UNIDAD DE SERVICIO PI
1	Cedula de Ciudad	1020128893	JUAN	ESTEBAN	RESTREPO	MUÑOZ	8/01/2025	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	EL 7	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
2	Registro Civil	1078640519	ITAN	CAMILO	GARRO	YUNAY	18/08/2023	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	EL 7	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
3	Registro Civil	1078640564	MARIA	SALOME	MOLINA	ORTIZ	9/01/2024	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	EL 7	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
4	Registro Civil	1078639347	YAKELINE		OLAYA	SALDARRIAGA	15/01/1999	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	EL 7	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
5	Registro Civil	1078640382	EMANUEL	ESTIVEN	JIMENES	GARRO	3/09/2022	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	EL 7	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
6	Registro Civil	1023662524	EROS	JOSIAS	SALDARRIAGA	VARGAS	10/12/2021	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	EL 7	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
7	Registro Civil	1078640443	MARIA	ANTONIA	MARTINEZ	GARRO	21/02/2023	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	EL 7	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
8	Registro Civil	1078640540	ISABELA	ALEJANDRA	TABORDA	SILVA	28/09/2023	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	EL 7	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
9	Registro Civil	1078640172	MAXIMILIANO		ZAPATA	SIMANCAS	1/06/2021	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	EL 7	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
10	Registro Civil	1078640648	MIA	ISABELLA	JIMENEZ	CAMAYO	18/08/2024	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	EL 7	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
11	Registro Civil	1078640653	THIAGO		TORRES	MONTOYA	17/08/2024	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	EL 7	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
12	Registro Civil	1026064933	LUCIANA		SERNA	MEDINA	09/01/2021	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	EL 7	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
13	Registro Civil	1026064939	JHOAN	SEVASTIAN	RODRIGUEZ	SALDARRIAGA	07/01/2021	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	EL 7	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
14	Registro Civil	1026065316	CARLOS	ANDRES	SALDARRIAGA	HENAO	26/04/2024	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	EL 7	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
15	Registro Civil	1026064954	MEGHAN		VELEZ	RESTREPO	26/04/2021	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	EL 7	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
16	Registro Civil	1078640185	KIMBERLY		TABORDA	SILVA	30/06/2021	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	EL 7	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
17	Registro Civil	1026065170	ERICK	YESID	GRAJALES	URAN	5/12/2022	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	EL 7	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
18	Registro Civil	1171714644	JOSE	MANUEL	LONDOÑO	PUERTA	29/11/2023	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	EL 7	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
19	Registro Civil	1078640629	JUAN	ESTEBAN	DURANGO	JIMENEZ	22/06/2024	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	EL 7	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5
20	Registro Civil	1078640358	JAYDEN	KALEB	BENITEZ	CHAGUENDO	7/08/2022	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	EL 7	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 5

Jina M. Gutierrez

FIRMA DELEGADO ENTIDAD ADMINISTRADORA DEL SERVICIO

FIRMA DELEGADO DEL ICBF

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 DE PREINSCRIPCIÓN DE USUARIOS PARA LOS SERVICIOS DE PRIMERA INFANCIA	F1.G22.PP	07/02/2019
		Versión 1	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL: CHOCO | CENTRO ZONAL: CARMEN DEL ATRATO | FECHA DILIGENCIAMIENTO:24/02/2025

N°	TIPO DOCUMENTO	N° DOCUMENTO	PRIMER NOMBRE	SEGUNDO NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	FECHA DE NACIMIENTO	SEXO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CENTRO POBLADO	ZONA UBICACIÓN	SERVICIO PI	UNIDAD DE SERVICIO PI
1	Registro Civil	1078101043	BRIAN	NICOLAS	TASCON	VELASQUEZ	21/06/2020	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 3
2	Registro Civil	1077488200	HEMELI	NATALI	TASCON	VELASQUEZ	16/11/2022	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 3
3	Registro Civil	1077488539	JUSTIN		VELASQUEZ	TEQUIA	24/10/2022	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 3
4	Registro Civil	1077490017	ASLI	FERIHA	PANCHI	VELASQUEZ	17/03/2024	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 3
5	Registro Civil	1078640251	FRED	YERMANN	QUERAGAMA	DUAVE	15/12/2021	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 3
6	Registro Civil	1077491320	HAMILTON	MAX	BETANCUR	VELASQUEZ	27/02/2025	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 3
7	Registro Civil	1078102663	ADHARA	ISABELLA	GARCIA	VELASQUEZ	04/08/2021	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 3
8	Registro Civil	1078102031	YURLEISY		TASCON	TAPI	29/032021	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 3
9	Registro Civil	1078102586	ADRIAN	MATEO	VELASQUEZ	YAGARI	12/08/2021	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 3
10	Registro Civil	1078104814	MATIAS		VELASQUEZ	YAGARI	07/07/2023	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 3
11	Registro Civil	1077487678	ROXANNY	JAKALLY	TASCON	VELASQUEZ	03/07/2022	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 3
12	Registro Civil	1077488085	AXEL	EMIR´	BAILARIN	TASCON	28/10/2022	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 3
13	Registro Civil	1078475224	ARIEL	JOSE	PANCHI	VELASQUEZ	09/07/2024	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 3
14	Cedula de Ciudadania	1077429285	ROCIO		TEQUIA	QUERAGAMA	13/04/2005	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 3
15	Registro Civil	1077490351	THIAGO	ANDRE	OLEA	CHORY	28/05/2024	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 3
16	Registro Civil	1013382313	JUAN	ESTEBAN	MOLINA	PANCHI	05/09/2023	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 3
17	Registro Civil	1040807876	YISETH	YOMAIRA	BOLAÑO	VELASQUEZ	24/02/2022	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 3
18	Registro Civil	1077488693	MAILIN		RAMIREZ	CARUPIA	08/04/2023	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 3
19	Registro Civil	1078101638	DAIVER	ARLEY	PANCHI	VELASQUEZ	07/12/2020	Hombre	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 3
20	Registro Civil	1078101807	DEISSY	MILIANY	PANCHI	VELASQUEZ	01/02/2021	Mujer	CHOCO	EL CARMEN DE ATRATO	CABECERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 3

Katherine Gonzalez

FIRMA DELEGADO ENTIDAD ADMINISTRADORA DEL SERVICIO

FIRMA DELEGADO DEL ICBF

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 DE PREINSCRIPCIÓN DE USUARIOS PARA LOS SERVICIOS DE PRIMERA INFANCIA	F1.G22.PP	7/02/2019
		Versión 1	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL: CHOCO						CENTRO ZONAL:CARMEN DEL ATRATO				FECHA DILIGENCIAMIENTO: DOCENTE JULIETH CORDOBA ARROYO				
N°	TIPO DOCUMENTO	N° DOCUMENTO	PRIMER NOMBRE	SEGUNDO NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	FECHA DE NACIMIENTO	SEXO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CENTRO POBLADO	ZONA UBICACIÓN	SERVICIO PI	UNIDAD DE SERVICIO PI
1	Registro Civil	1045051644	EMMANUEL		PIEDRAHITA	GALLEGO	13/03/2022	Hombre	CHOCO		CABCERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 2
2	Registro Civil	1078640170	BITOR	ESMIT	MARTINEZ	HERRERA	27/05/2021	Hombre	CHOCO		CABCERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 2
3	Registro Civil	1078640308	ERIK	ANDRES	MARTINEZ	JIMENEZ	15/03/2022	Hombre	CHOCO		CABCERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 2
4	Registro Civil	1078640334	ERICK	KALETH	MUÑOZ	BENITEZ	28/05/2022	Hombre	CHOCO		CABCERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 2
5	Registro Civil	1033659477	ISAAC		ARDILLA	SALDIARRAGA	29/08/2024	Hombre	CHOCO		CABCERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 2
6	Registro Civil	1078640627	ANAMAR		ROMERO	ALVAREZ	1/06/2024	Mujer	CHOCO		CABCERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 2
7	Registro Civil	1078640650	SAMARA		GARCIA	BOLIVAR	29/06/2024	Mujer	CHOCO		CABCERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 2
8	Registro Civil	1033659139	CELESTE		MENDOZA	JARAMILLO	10/08/2022	Mujer	CHOCO		CABCERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 2
9	Registro Civil	1033659182	CRISTOPHER		ZAPATA	BEDOYA	17/10/2022	Hombre	CHOCO		CABCERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 2
10	Registro Civil	1036266771	JOSE	DANIEL	GOEZ	GAVIRIA	22/05/2022	Hombre	CHOCO		CABCERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 2
11	Registro Civil	1078640186	OMAIRA	DE JESUS	HURTADO	CANO	16/04/2021	Mujer	CHOCO		CABCERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 2
12	Registro Civil	1078640286	ARIANNA		HERRERA	MARTINEZ	17/02/2022	Mujer	CHOCO		CABCERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 2
13	Registro Civil	1078640368	CRISTHIAN	DAVID	VELEZ	VELASQUEZ	19/08/2022	Hombre	CHOCO		CABCERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 2
14	Registro Civil	1078640512	KIARA	ISABEL	SALDARRIAGA	URREGO	03/08/2023	Mujer	CHOCO		CABCERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 2
15	Registro Civil	1078640543	NEBAI		JIMENEZ	MARIN	04/10/2023	Mujer	CHOCO		CABCERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 2
16	Registro Civil	1078640554	CRISTOBAL		SANCHEZ	RUIZ	25/11/2023	Hombre	CHOCO		CABCERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 2
17	Registro Civil	1078640559	LLELVIS		PEREZ	CAÑAS	02/12/2023	Hombre	CHOCO		CABCERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 2
18	Registro Civil	1078640586	LIZETH	NOELIA	CORREA	DOMICO	12/02/2024	Mujer	CHOCO		CABCERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 2
19	Registro Civil	1078640177	MARIA	JOSE	LONDOÑO	CUADROS	13/06/2021	Mujer	CHOCO		CABCERA	Rural	Modalidad Propia	PASITOS DE AMOR 2

Julieth Cordoba Arroyo

FIRMA DELEGADO ENTIDAD ADMINISTRADORA DEL SERVICIO

FIRMA DELEGADO DEL ICBF

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

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT.900171447-6

PRESENTACIÓN Y APROBACIÓN DE MINUTA PATRON

Dirección: Carrera 2 # 26 - 38 Quibdó - Chocó
E-mail: fungozo2007@hotmail.com
Celular: 3113888245 - 3147029248

NESTAR
AILIAR

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: SERVICIO EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA

Nombre EAS: FUNDACIÓN GOZO Y ESPERANZA

Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : **Indígena _X__** **(étnia _____)**

Afro __X__ Raizal ___
Rrom ___

GRUPO DE EDAD: **NIÑAS Y NIÑOS DE 6 A 11 MESES 29 DÍAS**

Sin pertenencia Étnica ____

RACION PARA PREPARAR MENSUAL		
COMPONENTE	**ALIMENTO**	**CANTIDAD EN PESO BRUTO MENSUAL**
CEREAL	ARROZ BLANCO	1 Lb
	PASTA	1 Lb
	AVENA EN HOJUELAS	1 Lb
TUBÉRCULO - RAÍZ - PLÁTANO	PAPA	1 Lb
FRUTA	MANDARINA O FRUTA DE TEMPORADA	1 Lb
VERDURA	CEBOLLA MORADA	1 Lb
HUEVO	HUEVO DE GALLINA AA	15 unidades
LEGUMINOSA	LENTEJA	1 Lb
GRASA	ACEITE DE SOYA, MAÍZ O GIRASOL	500 ML
OTRO	BIENESTARINA MÁS ®*	900 g

*La Bienestarina Más ® se entrega cada dos meses

bación: MARZO 2025

Wendy Arboleda.

Nutricionista Dietista EAS

T.P. 1077481116

Mabi Grajales

Nutricionista Dietista ICBF

T.P.

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

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

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: SERVICIO EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA

Nombre EAS: FUNDACIÓN GOZO Y ESPERANZA

Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : **Indígena _X__ (étnia _____)**
Afro __X__ Raizal ___
Rrom ___

GRUPO DE EDAD: **NIÑAS Y NIÑOS DE 1 A 2 AÑOS 11 MESES**

Sin pertenencia Étnica ____

RACION PARA PREPARAR MENSUAL		
COMPONENTE	**ALIMENTO**	**CANTIDAD EN PESO BRUTO MENSUAL**
CEREAL	ARROZ BLANCO	2 Lb
	PASTA	1 Lb
	AVENA EN HOJUELAS	1 Lb
TUBÉRCULO - RAÍZ - PLÁTANO	PAPA	1 Lb
FRUTA	MANDARINA O FRUTA DE TEMPORADA	1 Lb
VERDURA	CEBOLLA MORADA	1 Lb
LÁCTEO	LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	1 bolsa de 380 g
	QUESO COSTEÑO/CAMPESINO	1/2 Lb
HUEVO	HUEVO DE GALLINA AA	30 unidades
LEGUMINOSA	LENTEJA	1 Lb
	FRÍJOL	1 Lb
GRASA	ACEITE DE SOYA, MAÍZ O GIRASOL	500 ML
AZÚCAR	PANELA	1/2 Lb
OTRO	BIENESTARINA MAMÁ ®*	900 g

*La Bienestarina Más ® se entrega cada dos meses

bación: MARZO 2025

Wendy Arboleda.

Nutricionista Dietista EAS

T.P. 1077481116

Mabi Grajales

Nutricionista Dietista ICBF

T.P.

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: SERVICIO EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA

Nombre EAS: FUNDACIÓN GOZO Y ESPERANZA

Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : **Indígena _X__** **(étnia _____)**

Afro __X__ Raizal ___

Rrom ___

GRUPO DE EDAD: **NIÑAS Y NIÑOS DE 3 A 5 AÑOS 11 MESES**

Sin pertenencia Étnica ____

RACION PARA PREPARAR MENSUAL		
COMPONENTE	**ALIMENTO**	**CANTIDAD EN PESO BRUTO MENSUAL**
CEREAL	ARROZ BLANCO	2 Lb
	PASTA	1 Lb
	AVENA EN HOJUELAS	2 Lb
	HARINA DE MAÍZ	1 Lb
TUBÉRCULO - RAÍZ - PLÁTANO	PAPA	1 Lb
FRUTA	MANDARINA O FRUTA DE TEMPORADA	1 Lb
VERDURA	CEBOLLA MORADA	1 Lb
LÁCTEO	LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	1 bolsa de 380 g
	QUESO COSTEÑO/CAMPESINO	1/2 Lb
HUEVO	HUEVO DE GALLINA AA	30 unidades
LEGUMINOSA	LENTEJA	1 Lb
	FRÍJOL	1 Lb
GRASA	ACEITE DE SOYA, MAÍZ O GIRASOL	500 ML
AZÚCAR	PANELA	1/2 Lb
OTRO	BIENESTARINA MAMÁ ®*	900 g

*La Bienestarina Más ® se entrega cada dos meses

bación: MARZO 2025

Wendy Arboleda.

Nutricionista Dietista EAS

T.P. 1077481116

Mabi Posadas

Nutricionista Dietista ICBF

T.P.

5

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

Cualquier copia o impresión de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: SERVICIO EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA
Nombre EAS: FUNDACIÓN GOZO Y ESPERANZA
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : **Indígena _X__** **(étnia _____)** **Afro __X__ Raizal ___ Rrom ___**

GRUPO DE EDAD: **MUJERES O PERSONAS GESTACIÓN O PERIODO LACTANCIA**

Sin pertenencia Étnica ____

RACION PARA PREPARAR MENSUAL		
COMPONENTE	**ALIMENTO**	**CANTIDAD EN PESO BRUTO MENSUAL**
CEREAL	ARROZ BLANCO	5 Lb
	PASTA	1 Lb
	AVENA EN HOJUELAS	2 Lb
	HARINA DE MAÍZ	2 Lb
	FÉCULA DE MAÍZ	1 Lb
TUBÉRCULO - RAÍZ - PLÁTANO	PAPA	2 Lb
FRUTA	MANDARINA O FRUTA DE TEMPORADA	2 Lb
VERDURA	ZANAHORIA	1 Lb
	CEBOLLA MORADA	1 Lb
LÁCTEO	LECHE DE VACA ENTERA EN POLVO	2 bolsas de 900 g
	QUESO COSTEÑO/CAMPESINO	1/2 Lb
HUEVO	HUEVO DE GALLINA AA	30 unidades
LEGUMINOSA	LENTEJA	2 Lb
	FRÍJOL	2 Lb
	ARVEJA VERDE	2 Lb
GRASA	ACEITE DE SOYA, MAÍZ O GIRASOL	1 L
AZÚCAR	PANELA	1 Lb
OTRO	BIENESTARINA MAMÁ ®*	900 g

*La Bienestarina Mamá ® se entrega cada dos meses

bación: MARZO 2025

Wendy Arboleda.

Nutricionista Dietista EAS

T.P. 1077481116

Mali Grajales

Nutricionista Dietista ICBF

T.P.

La siguiente guia le permitirá tener claridad sobre la información que debe ser consignada en cada uno de los espacios contenidos en el formato de Ciclos de Menús.

Entendiendo el menú como el conjunto de platos que conforma una comida, definimos el ciclo de menús como un conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo Este formato permite la rápida verificación al cumplimiento en la oferta de preparaciones a los beneficiarios, para un día seleccionado.

PROGRAMA - PROYECTO	Registrar el nombre del proyecto o programa de acuerdo con la Estructura Programática Vigente
SUB-PROYECTO	Registrar el nombre del proyecto o programa de acuerdo con la Estructura Programática Vigente
GRUPO ETNICO	Marca con una X si el Ciclo de Menús vá dirigida a un grupo étnico específico o a población sin pertenencia étnica. En el caso de atención a población indígena, se debe registrar el nombre de la Etnia a atender
GRUPO DE EDAD	Debe registrarse el grupo de edad para el cual se está diseñando el ciclo de menús. Este debe corresponder con lo establecido en la minuta patrón de alimentos de cada una de las modalidades y servicios de atención. Ejemplo: 6-8 meses, 9-11 meses, 7-12 años 11 meses, 13-17 años 11 meses, etc
SEMANA	Registrar el número de semana a la cual corresponde el ciclo de menús, teniendo en cuenta que cada mes está conformado por 4 o 5 semanas
DÍA	Registrar el número de día al cual corresponde el ciclo de menús, teniendo en cuenta que cada semana está conformada por 5 o 7 días; o en el caso de los servicios que funcionan 3 o menos veces a la semana, 10 días.
COMPONENTE	Debe registrarse el grupo, subgrupo, o tipo de alimento correspondiente, en el orden que se encuentra en la minuta patrón.
TIEMPOS DE COMIDA	Estos se refieren a los momentos de alimentación que se ofrecen al interior del programa. El número de momentos a ofrecer deberá corresponder a lo establecido en la Minuta Patrón, buscando respetar los hábitos alimentarios de la población
CELDA PARA CADA DÍA	Registrar las preparaciones que componen el menú de cada día de la semana cubierto por el programa, por tiempo de comida definido, para el total de semanas planeadas, ***indicando método de cocción, variedad, estado de madurez, parte del alimento.***

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT.900171447-6



FICHAS TÉCNICAS

Dirección: Carrera 2 # 26 - 38 Quibdó - Chocó
E-mail: fungozo2007@hotmail.com
Celular: 3113888245 - 3147029248

Arroz Sonora	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	FM-070

A1

1. **NOMBRE DEL PRODUCTO:** Arroz Blanco Sonora

2. **INGREDIENTES:** Arroz Blanco 100%

3. **DESCRIPCIÓN:** Arroz elaborado (Blanco): Arroz descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente por elaboración, el germen y las capas de las aleuronas.

4. **COMPOSICION:** Grano Entero, Grano Medio, Grano tres cuartos.

5. **CARACTERISTICAS SENSORIALES:**

Apariencia	Uniforme
Sabor	Característico
Color	Blanco
Textura	Dura
Olor	Característico

6. **CARACTERISTICAS ESPECÍFICAS:**

Factores de clasificación NTC 671	% máximos en masa
Tipo	**I**
Grado	**2**
% Grano Partido	12
% Grano Yesado	6
Daño por calor	≤0,5
Daño total	≤1,0
Impureza (%)	<0.1
Humedad (%)	<14
Semillas Objetables y arroz con cascara en 100g	0
Tipo Contraste	6
Grano Rojo	2

Powered by CamScanner

1-2

7. **IDENTIFICACION: (Para Lámina, talega y bulto) L/VEN DD MMM AA X X**
   Definido por 13 dígitos, de los cuales:

   LOTE: L DD MMM X X
   8 dígitos obedecen a: El primer dígito la letra (L) identificando el lote, el quinto y sexto dígito de dos números corresponden al día de producción, las tres siguientes letras corresponden a las primeras letras del mes de producción, el doceavo dígito (letra) que indica la sede de producción, (A) Aguazul, (B) Barranquilla, (P) Purificación y el último (número) corresponde a la máquina de empaque.

   FECHA DE VENCIMIENTO: VEN MMM AA
   Del segundo al cuarto dígito obedece a la expresión VEN que corresponde a las tres primeras letras de la palabra VENCE, del séptimo al noveno dígito son las tres primeras letras del mes, seguido de dos dígitos de números que corresponden al año que vence el producto.

8. **USO PREVISTO:** Producto que requiere de cocción para consumir y apto para consumo humano. Puede consumirse frio o caliente.

9. **ELABORADO POR:** Agroindustrial Molino Sonora AP S.A.S
   Dirección: Km 6 Vía Saldaña - Purificación, Tolima
   Km 5 vía Aguazul - Yopal, Casanare

10. **POBLACION VULNERABLE:** Producto de consumo masivo apto para todo consumidor niño o adulto.

11. **INSTRUCCIONES DE USO:**

    INGREDIENTES

    1 taza de Arroz Blanco
    2 tazas de agua
    2 dientes de ajos machacados (Opcionales)
    2 cucharadas de aceite
    Cebolla junca picada (opcional)
    Sal al gusto

Powered by CamScanner

PREPARACIÓN
Caliente el aceite la cebolla, los ajos y agregue sal. Adicione el agua y cuando hierva, incorpore el Arroz Blanco. Cocine durante 10 minutos, tape la olla y mantenga a fuego lento hasta que el grano abra.

12. **EMPAQUE:** Empaque en Polietileno individual de bajo calibre 1,5 - 3,5, dependiendo de la presentación, Polipropileno laminado 50/20 o BOPP.

13. **NOTIFICACION SANITARIA: NSA-004424-2018.**

14. **NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA:**

NTC 671 (2001)
Resolución 333 de 2011
Resolución 5109 de 2005
Resolución 2906 de 2007
Resolución 4506 de 2013
Resolución 683 de 2012
Resolución 2674 de 2013
Resolución 0719 de 2015
Codex Alimentarius

15. **ALERGENOS:** Por su naturaleza el arroz blanco es libre de alérgenos, no tiene contacto con alérgenos en el proceso de fabricación.

16. **VIDA UTIL ESTIMADA:** Entre 12 y 14 meses de acuerdo a condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción; este periodo de tiempo puede ser mayor o menor dependiendo de las condiciones de almacenamiento. Se tomará para el arroz Sonora 12 meses de vida útil.

17. **CONDICIONES DE TRANSPORTE:** Producto transportado en turbo, camión, tractomulas carpadas o con contenedor.

18. **ALMACENAMIENTO EN BODEGA:** Almacenar en una lugar limpio, fresco y seco, retirado de agentes contaminantes que le puedan transferir olores y sabores al producto. Todo el producto debe estar estibado sobre estibas plásticas y retiradas de la pared. Además, se debe identificar claramente para conocer su procedencia, calidad y tiempo de vida. Mantener sistema de rotación de inventario mediante el sistema PEPS.

19. **MANIPULACIÓN FINAL ESPERADA:** Mantenga el producto bien sellado en un lugar limpio, fresco y seco, consumir en el menor tiempo posible, no introducir utensilios húmedos. El arroz es un producto no perecedero y por su bajo contenido de humedad hace que absorba fácilmente humedad y olores del ambiente en que se encuentra.

Powered by CamScanner

20. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Información Nutricional para	**Tamaño de la porción**	**50**
Nutriente	**Cantidad por porción (redondeada)**	**% VDR**
Calorías	180	
Calorías de Grasa	0	
Proteínas	4.0	8.0
Carbohidratos	40.0	13.0
De los cuales: Azúcares:	1.0	0.0
Almidón:	NA	
Polioles:	NA	
Grasa:	0.0	0.0
De las cuales: Saturadas:	0.0	0.0
Colesterol:	0.0	0.0
Trans:	0.0	0.0
Fibra Dietaria:	2.0	8.0
Sodio:	0.0	0.0
Vitamina A:	0.0	0.0
Vitamina C:	0.0	0.0
Calcio:	0.0	0.0
Hierro:	0.0	4.0

Powered by CamScanner

195

21. LOGÍSTICA:

PRESENTACIÓN	UNIDAD A EMPACAR	COD BARRA UND (EAN 13)	CÓD REEMPAQUE (EAN 14)	DIMENSIONES EMPAQUE (UND) (cm)			DIMENSIONES EMPAQUE (PAQ/@)		
				LARGO	ANCHO	ALTO	LARGO	ANCHO	ALTO
250g	25	7700798030625	770798036290	16	10.5	2	37	42.7	5
	50		17700798035139				54.5	45.5	12
500g	12	7700798030212	7700798036283	19,6	13,5	3	38.8	41.2	11.5
	25		17700798032251				52	41	13
1 kilo	15	7700798030229	17700798036020	25,9	15,5	4	59,2	40,5	16,5
	24		N/A				66	48	18.5
2.5 kilos	6	7700798030618	N/A	29	25,5	4,5	64	36	15
3 kilos	5	7700798030236	17700798035092	35	26	5,5	62	38,5	16
5 kilos	3	7700798030243	17700798035115	42,7	29	6,5	39,5	59,5	11
10 kilos	1	7700798035170	N/A	53,5	40	10	-	-	-
50 kilos	1	7700798034920	N/A	90	50	18,5	-	-	-

22. MICROBIOLOGÍA:

MICROBIOLOGÍA	Recuentos aerobios mesófilos UFC/g	Máx 200000	QUÍMICA	Aflatoxinas Totales (B1, B2, G1 y G2)	10 µg/kg
	Coliformes Fecales NMP/g	<3		Ocratoxina A	5 µg/kg
	Mohos y levaduras UFC/g	Máx. 3000		Plomo	0,2 mg/Kg
	Bacillus cereus UFC/g	Max 700		Cadmio	0,2 mg/Kg
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	<100			
	Salmonella/ 25 gramos	Negativo			

Elaborado por:

Sandra Milena Villa
Jefe Gestion Calidad

Aprobado por:

Jairo Sedan Murra
Gerente General

Powered by CamScanner

176

Pronalce S.a!	DISEÑO Y DESARROLLO	CODIGO: FT IDI-09
	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO MAQUILA Y MARCA PROPIA	EDICION: 120522-1
		ULTIMA ACTUALIZACION: 27/07/2023

AVENA EN HOJUELA DEL SUR X 250g

INFORMACION GENERAL

FABRICANTE	**PROCESADORA NACIONAL DE CEREALES SA**	**CODIGO**	131000003
LUGAR DE ORIGEN	Colombia		
MARCA COMERCIAL	Pronalce Del Sur		
DENOMINACION LEGAL	Hojuelas Integrales Precocidas Variedad Avena		
NOTIFICACIÓN SANITARIA VIGENCIA	NSA-0010453-2021 10/05/2031		
PROCESO DE ELABORACIÓN	Producto obtenido de la limpieza, cocción y laminación de granom de avena entero		
LISTA DE INGREDIENTES	100% avena en hojuela integral		
ORIGEN	Vegetal		
PRESENTACION COMERCIAL	250g		
VIDA ÚTIL	12 MESES		



LEGISLACION Y NORMAS	Resolución 2674 de 2013 BPM, Resolución 5109 de 2005 información de rotulado, Resolución 810 del 2021, Resolucion 2492 de 2022 y Resolucion 0254 de 2023 reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano, Resolución 719 del 2015 clasificación de alimentos, Resolución 4506 de 2013 contaminantes actualizaciones (Resolución 2671 de 2014, Resolución 3709 de 2015), Resolución 2906 de 2007 residuos de plaguicidas, Resolución 1407 de 2022 criterios microbiologicos que deben cumplir alimentos y bebidas destinados para consumo humano, Resolución 683 de 2012 envases.

ESPECIFICACIONES SENSORIALES

VARIABLE	METODO	ESPECIFICACIONES	FRECUENCIA DE ANALISIS
OLOR	Olfativo	Característico de la avena cocida, libre de olores objetables	Cada Lote
COLOR	Visual	Color beige	Cada Lote
SABOR	Gustativo	Característico de la avena cocida, libre de sabores objetables	Cada Lote
TEXTURA	Visual	hojuelas sueltas	Cada Lote

ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS

VARIABLE	METODO	MINIMO	MAXIMO	FRECUENCIA DE ANALISIS
COLIFORMES	ISO 4831:2006		<10 ufc/g	Anual
ESCHERICHIA COLI.	ISO 16649-2:2001		<10 ufc/g	Anual
SALMONELLA SPP.	ISO 6579-1 :2017		Ausencia/25g	Anual

PARAMETROS FISICOQUIMICOS

PARAMETRO	METODO	MINIMO	MAXIMO	FRECUENCIA DE ANALISIS
HUMEDAD	Termobalanza		12,0%	Cada Lote

Pronalce s.a!	DISEÑO Y DESARROLLO	CODIGO: FT IDI-09
	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO MAQUILA Y MARCA PROPIA	EDICION: 120522-1
		ULTIMA ACTUALIZACION: 27/07/2023

AVENA EN HOJUELA DEL SUR X 250g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION 810

Información Nutricional
Nutrition Facts

Tamaño de Porción / Serving Size		1 cdas. tbsp (24g)
Porciones por envase / Servings per container		Aprox. 10
	Por / For 100g	Por Porción / Per Serving (24g)
Calorías / Calories (kcal)	**311**	**75**
Grasa Total / Total Fat	5.5 g	1.3 g
Grasa poliinsaturada / Polyunsaturated fat	2.3 g	0.6 g
Grasa saturada / Saturated fat	**1.0 g**	**0.2 g**
Grasa Trans / Trans fat	**0 mg**	**0 mg**
Colesterol / Cholesterol	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales / Total Carbohydrate	55 g	16 g
Fibra dietaria / Dietary Fiber	12 g	2.9 g
Fibra soluble / Soluble fiber	2.5 g	0.5 g
Fibra insoluble/ Insoluble fiber	10 g	2.5 g
Azucares totales / Total Sugar	0 g	0 g
Azúcares añadidos / Added sugar	**0 g**	**0 g**
Proteína / Protein	13 g	3.0g
Sodio / Sodium	**3,2 mg**	**0,77 mg**
Vitamina A / Vitamin A	54 µg ER	13 µg ER
Calcio / Calcium	51 mg	12 mg
Hierro / Iron	4.0 mg	0,96 mg
Vitamina D / Vitamin D	0 µg	0 µg
Vitamina B1 / Vitamin B1	0 mg	0 mg
Zinc / Zinc	2.6 mg	0.63 mg

CONTAMINANTES Y PESTICIDAS

PARAMETRO	CUMPLE
CONTAMINANTES	Resolución 4506 de 2013 contaminantes actualizaciones (Resolución 2671 de 2014, Resolución 3709 de 2015)
PESTICIDAS	Resolución 2906 de 2007 residuos de plaguicidas,

EMPAQUE

MATERIAL DE EMPAQUE	BOPP+PEBD transparente
Las tintas utilizadas son base solvente y certificadas por la FDA como aptas para el empaque de alimentos	

PRESENTACION COMERCIAL

Item	Peso neto (g)	Ancho de frente (cm)	Alto de frente (cm)	Fondo (cm)
Empaque primario	250	31	23	2
Empaque secundario	N/A	N/A	N/A	N/A
Corrugado/ bolsa @	12000	44	76	20
Estibado (6X8)	576000	100	184	120



CODIGOS DE BARRAS

Codigo - Descripción de producto terminado	Unidad	Empaque secundario	Corrugado

178

Pronalce s.a!	DISEÑO Y DESARROLLO	CODIGO: FT IDI-09
	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO MAQUILA Y MARCA PROPIA	EDICION: 120522-1
		ULTIMA ACTUALIZACION: 27/07/2023

AVENA EN HOJUELA DEL SUR X 250g

131000030- AVENA EN HOJUELA DEL SUR BOLSA 250G ARROBA 48 UND	7707242400065	N/A	N/A

DECLARACION DE ALERGENOS Y OGM

Contiene gluten. Este producto es fabricado en una planta donde también se procesan alimentos que contienen gluten(Cebada, trigo), maní, nueces de árbol y sus derivados, Coco, Soya, Leche en polvo , huevo y puede contener trazas.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto puede ser almacenado a temperatura ambiente en un lugar fresco, limpio y seco. Debe permanecer alejado de olores fuertes y por las características propias de un "cereal natural", (posee a una vida útil de un año), se le recomienda al cliente tener implementado un programa de control de plagas durante su almacenamiento.

ESPECIFICACIONES DE LOTE

El lote indica el número de veces que se ha fabricado la referencia durante el año y se marca de la siguiente forma: La letra L 01, seguido de la fecha de vencimiento: VENDDMESAA HH:MM donde el DD indica el dia de fabricación, MES las tres primeras letras del mes de fabricación y AA corresponde a los dos ultimos digitos del año de vencimiento, el HH:MM corresponde a la hora (en formato militar) y el minuto en que se empacó el producto. Ejemplo: L67 VEN06JUL23 09:07.

ESPECIFICACIONES DE TRANSPORTE

El producto debe transportarse en vehículos que estén bien sellados, con piso protegido, libre de malos olores y completamente aseado, debe protegerse contral la alteracion del alimento o los daños en el material de empaque.

CONDICIONES DE USO

Producto listo para consumir

PREPARACIÓN SUGERIDA

A 1 taza (200 mL) de leche agregar 2 cucharadas (24 g) de avena integral Pronalce del Sur, cocinar a fuego medio dejando hervir por 1 minuto y listo para servir.

USO PREVISTO

La avena puede ser utilizada en la elaboración de coladas, refrescos, sopas, galletería, panadería y demás aplicaciones culinarias. Este producto es apto para toda la población en general, exceptuando personas con restricción dietaria o celiaquía.

USO NO PREVISTO

No consumir el producto cuando este se encuentre vencido o con presencia de plagas

Elaborado por:	Aprobado por:
Daniela Salazar Soto	Ana Maria Palacio Guarnizo
Líder I+D	Directora Técnica

Arroz Sonora	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	FM-070

1. **NOMBRE DEL PRODUCTO:** Arroz Blanco Bonguero

2. **INGREDIENTES:** Arroz Blanco 100%

3. **DESCRIPCIÓN:** Arroz elaborado (Blanco): Arroz descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente por elaboración, el germen y las capas de las aleuronas.

4. **COMPOSICION:** Grano Entero, Grano Medio, Grano tres cuartos.

5. **CARACTERISTICAS SENSORIALES:**

Apariencia	Uniforme
Sabor	Característico
Color	Blanco
Textura	Dura
Olor	Característico

6. **CARACTERISTICAS ESPECÍFICAS:**

CARACTERISTICAS	REQUISITOS
Tipo	I
Grado	5
% Grano Partido	30
% Grano Yesado	19
Daño por calor	8
Daño total	12
Impureza (%)	<0.1
Humedad (%)	14
Semillas Objetables y arroz con cáscara en 100g	8
Tipo Contraste	10
Grano Rojo	8

7. **IDENTIFICACION: LOTE (Para Lámina, talega y bulto): L/VEN DD MMM AA X X**
   Definido por 13 dígitos, de los cuales:

   L DD MMM X X
   8 dígitos obedecen a: El primer dígito la letra (L) identificando el lote, el quinto y sexto dígito de dos números corresponden al día de producción, las tres siguientes letras corresponden a las primeras letras del mes de producción, el doceavo dígito (letra) que indica la sede de producción, (A) Aguazul, (B) Barranquilla, (P) Purificación y el último (número) corresponde a la máquina de empaque.

   FECHA DE VENCIMIENTO: VEN MMM AA
   Del segundo al cuarto dígito obedece a la expresión VEN que corresponde a las tres primeras letras de la palabra VENCE, del séptimo al noveno dígito son las primeras letras del mes, seguido de dos dígitos de números que corresponden al año que vence el producto.

8. **USO PREVISTO:** Producto que requiere de cocción para consumir y apto para consumo humano. Puede consumirse frio o caliente.

9. **ELABORADO POR:** Agroindustrial Molino Sonora AP S.A.S
   Dirección: Km 6 Vía Saldaña - Purificación, Tolima
   Km 5 vía Aguazul - Yopal, Casanare

10. **POBLACION VULNERABLE:** Producto de consumo masivo apto para todo consumidor niño o adulto.

11. **INSTRUCCIONES DE USO:**

    INGREDIENTES

    1 taza de Arroz Blanco
    2 tazas de agua
    2 dientes de ajos machacados (Opcionales)
    2 cucharadas de aceite
    Cebolla junca picada (opcional)
    Sal al gusto

    PREPARACIÓN

    Caliente el aceite la cebolla, los ajos y agregue sal. Adicione el agua y cuando hierva, incorpore el Arroz Amarillo. Cocine durante 10 minutos, tape la olla y mantenga a fuego lento hasta que el grano abra.

181

12. EMPAQUE: Empaque en Polietileno individual de bajo calibre 1,5 - 3,5, dependiendo de la presentación.

13. NOTIFICACION SANITARIA: NSA-004424-2018.

14. NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA:

NTC 671 (2001)
Resolución 333 de 2011
Resolución 5109 de 2005
Resolución 2906 de 2007
Resolución 4506 de 2013
Resolución 683 de 2012
Resolución 2674 de 2013
Resolución 0719 de 2015
Codex Alimentarius

15. ALERGENOS: Por su naturaleza el arroz blanco es libre de alérgenos, no tiene contacto con alérgenos en el proceso de fabricación.

16. VIDA UTIL ESTIMADA: Entre 12 y 14 meses de acuerdo a condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción; este periodo de tiempo puede ser mayor o menor dependiendo de las condiciones de almacenamiento

17. CONDICIONES DE TRANSPORTE: Producto transportado en turbo, camión, tractomulas carpadas o con contenedor.

18. ALMACENAMIENTO EN BODEGA: Almacenar en una lugar limpio, fresco y seco, retirado de agentes contaminantes que le puedan transferir olores y sabores al producto. Todo el producto debe estar estibado sobre estibas plásticas y retiradas de la pared. Además, se debe identificar claramente para conocer su procedencia, calidad y tiempo de vida. Mantener sistema de rotación de inventario mediante el sistema PEPS.

19. MANIPULACIÓN FINAL ESPERADA: Mantenga el producto bien sellado en un lugar limpio, fresco y seco, consumir en el menor tiempo posible, no introducir utensilios húmedos. El arroz es un producto no perecedero y por su bajo contenido de humedad hace que absorba fácilmente humedad y olores del ambiente en que se encuentra.

20. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Información Nutricional para	Tamaño de la porción	50
Nutriente	**Cantidad por porción (redondeada)**	**% VDR**
Calorías	180	
Calorías de Grasa	0	
Proteínas	4.0	8.0
Carbohidratos	40.0	13.0
De los cuales: Azúcares:	1.0	0.0
Almidón:	NA	
Polioles:	NA	
Grasa:	0.0	0.0
De las cuales: Saturadas:	0.0	0.0
Colesterol:	0.0	0.0
Trans:	0.0	0.0
Fibra Dietaria:	2.0	8.0
Sodio:	0.0	0.0
Vitamina A:	0.0	0.0
Vitamina C:	0.0	0.0
Calcio:	0.0	0.0
Hierro:	0.0	4.0

21. LOGÍSTICA:

PRESENTACIÓN	UNIDAD A EMPACAR	COD BARRA UND (EAN 13)	CÓD REEMPAQUE (EAN 14)	DIMENSIONES EMPAQUE (UND) (cm)			DIMENSIONES EMPAQUE (PAQ/@)		
				LARGO	ANCHO	ALTO	LARGO	ANCHO	ALTO
500g	25	7700798034418	NA	19,6	13,5	3	52	41	13

183

22. MICROBIOLOGÍA:

MICROBIOLOGÍA	Recuentos aerobios mesófilos UFC/g	Máx 200000	**QUÍMICA**	Aflatoxinas Totales (B1, B2, G1 y G2)	10 µg/kg
	Coliformes Fecales NMP/g	<3		Ocratoxina A	5 µg/kg
	Mohos y levaduras UFC/g	Máx. 3000		Plomo	0,2 mg/Kg
	Bacillus cereus UFC/g	Max 700		Cadmio	0,2 mg/Kg
	Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	<100			
	Salmonella/ 25 gramos	Negativo			

Elaborado por:

Sandra Milena Villa
Jefe Gestion Calidad

Aprobado por:

Jairo Sedan Murra
Gerente General

1. IDENTIFICACIÓN

NOMBRE DEL PRODUCTO: **LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO Y VITAMINA A Y D**	REGISTRO SANITARIO INVIMA: RSA-0016684-2021

2. MARCA COMERCIAL

DOÑA VACA

3. DESCRIPCIÓN FÍSICA

La leche en polvo se obtiene mediante la deshidratación de la leche entera higienizada.
Este proceso se lleva a cabo en torres especiales de atomización, en donde el agua que contiene la leche es evaporada, obteniendo un polvo de color blanco crema, homogénea, olor y sabor característico al producto fresco, textura y consistencia suave, sin sustancias tales como edulcorantes, preservativos, sustancias toxicas y residuos de drogas o medicamentos.

4. COMPOSICIÓN (materias primas y aditivos)

Leche higienizada entera, Hierro amínoquelado, Vitamina A en polvo, Vitamina D en polvo
Aditivos: No contiene ningún tipo de suero lácteo, azúcar, conservantes o neutralizantes

5. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Sabor: Característico a leche
Color: Blanco crema
Sin contaminación percibida visualmente
Olor: Característico a leche
Textura: Polvo homogéneo suave
Sin objetos extraños

6. CARACTERÍSTICAS FISÍCO-QUÍMICAS

La leche reconstituida aporta mínimo 1.5 mg/100 ml de Fe+2 **ver tabla nutricional numeral 16**

Requisitos	Mínimo	Máximo
Materia grasa, en % m/m	26	33
Humedad en %m/m	-	4.0
Acidez expresada como ácido láctico % m/m	0,9	1,30
Índice de insolubilidad en cm3	-	1,0
Cenizas, en % m/m	-	6,0
Proteína, en %m/m	24,5	-
Lactosa en % m/m	34	44
Na, en % m/m	-	0,42
K, en % m/m	-	1,3
Fe en % m/m	12	-

7. CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS (MICROBIOLÓGICAS)

Requisitos	n	m	M	C
Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g	3	1000	10000	1
NMP Recuento de Coliformes Totales	3	<3	11	1
NMP Recuento de coliformes fecales	3	<3	-	0
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	3	100	500	1
Recuento de Staphylococcus Aureus coagulasa Positivo UFC/g	3	<100	100	1
Recuento de Bacillus Cereus UFC/g	3	100	1000	1

Detección de salmonella/25g	3	Negativo	-	0

n = Número de muestras que se van analizar.
m = índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad
M = índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable
C = El número de muestras permitidas con resultado entre m y M
Basados en requisito parámetros microbiológicos Decreto 616/06

8. CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	LIMITE MÁXIMO
Plomo expresado como Pb	0,02
Aflatoxinas M1	0,0005
Melamina	2,5

9. REQUISITOS LEGALES

El producto cumple la siguiente normatividad:
Resolución 2674 de 2013 (BPM)
Decreto 616 de 2006
NTC 1036:2015
Resolución 5109 de 2005 (rotulado)
Resolución 683 de 2012
Decreto 60 de 2002
Resolución 810 de 2021 (rotulado nutricional)
NTC 5830:2019
Resolución 333 de 2011
Decreto 3075 de 1997
Resolución 4605 de 2013
Resolución 4142 de 2012
Resolución 4143 de 2012

10. FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Se emplea como ingrediente en diferentes preparaciones industriales y gastronómicas. Para obtener un litro de leche se disuelven 125 g y se completa con agua potable.
Los consumidores potenciales son la población en general, adultos y niños a partir de un año.

11. VIDA UTIL PREVISTA

Doce (12) meses almacenados en óptimas condiciones.

12. ETIQUETADO RELACIONADO CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS E INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACION Y USO

En la etiqueta del rotulado del producto se debe ver visible el Lote y la fecha de vencimiento, nombre del producto, contenido neto, ingredientes, declaración de alérgenos, condiciones de conservación, fabricante y registro sanitario INVIMA. Para la presentación de bolsa laminada se recomienda abrir con tijera, evitar el uso de los dientes o de algún utensilio corto punzante con oxido o algún tipo de contaminante. Una vez se abra la bolsa es necesario evitar que se introduzcan cucharas o utensilios mojados, ya que esta condición puede precipitar la presencia de hongos y levaduras. El ambiente del almacenamiento del producto debe ser fresco y seco. En el caso de los bultos se debe retirar el cocido con cuidado y evitar que estos hilos caigan al interior del bulto.
El uso previsto es para reconstituirla como leche líquida en diversas preparaciones gastronómicas o como precursor en alimento industriales.

13. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Una vez abierta la bolsa, consérvela herméticamente cerrada en un lugar fresco y seco. Después de reconstituida consérvese refrigerada y consumase en el menor tiempo posible.
El lugar destinado para almacenamiento debe cumplir con todas las normas de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM, Resolución 2674 de 2013), con el fin de evitar contaminación cruzada.
El almacenamiento debe hacerse retirado de sustancias que lo puedan contaminar.

14. EMPAQUE

Tipo Bolsa
Material: Flexible laminado a base de aluminio al vacío de PET metalizado + PET impreso
Presentación: Bolsa por: 200 a 1000 g
Tipo Bulto
Material: Bolsa interna de polietileno de alta densidad transparente y embalado en bolsa de papel kraft
Presentación: Bulto de 25 Kg

15. EMBALAJE

Material: Caja Cartón corrugado, C790K
Dimensiones: Largo: 48cm Ancho: 32cm Alto: 21cm
Unidad de embalaje:
60 unidades para bolsa de 200g
6 unidades para bolsa de 800g
30 unidades para bolsa de 360g
12 unidades para bolsa de 900g
30 unidades para bolsa de 380g
30 unidades para bolsa de 400g
Para el embalaje de la presentación del bulto (25kg) no aplica, el producto no necesita un segundo embalaje.

16. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (25 g)
Número de porciones por empaque Aprox.

Calorías Kcal	Por 100 g	Por porción
	524	**131**
Grasa Total	28 g	7,0 g
Grasas saturadas	**16 g**	**4 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	40 g	10 g
Fibra	0 g	0 g
Azucares Totales	40 g	10 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	28 g	7,0 g
Sodio	**369 mg**	**92 mg**
Vitamina A	160 ug ER	40 ug ER
Vitamina D	3,0 ug	0,75 ug
Calcio	940 mg	235 mg
Hierro	4,0 mg	1,0 mg
Zinc	3,3 mg	0,83 mg

17. REQUISITOS DE ETIQUETADO
En cumplimiento con la resolución 5109 de 2005 el rotulo del empaque primario cuenta con la siguiente información: No. De Lote, Fecha de vencimiento, Identificación del producto, Variedad, Nombre de la empresa, Peso Neto, Registro Sanitario, Ingredientes, Condiciones de almacenamiento, Dirección y Teléfonos de la empresa. Las tintas son especiales para alimentos y no generan migración al alimento al igual que el material del empaque.
18. MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN
Vehículo cerrado con concepto sanitario para el transporte de alimentos.
19. TRANSPORTE
El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la resolución 2674de 2013 y las demás que la sustituyan, modifiquen o adicionen.
20. ALERGENOS o ingredientes hipersensibles
La lactosa es un alérgeno por naturaleza entonces debe ser manejado con precaución por personas con intolerancia a la lactosa o a la caseína.
21. RESPONSABLE
Ing. Tania Carreño Monsalve - MP. 68254205015STD Líder Sistema de Seguridad Alimentaria – TROPICAL FRESS S.A Ficha validada por equipo de Inocuidad – Acta 001
22. DATOS FABRICANTE
Parque Industrial de Bucaramanga II Etapa– Carrera 2 # 3 - 285 LOTE 22 C – 2F Móvil. 3187346738 - Correo contacto: tropicalfress@hotmail.com

ACEITES DE COLOMBIA	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	FT-ACP-025
Preparado por: Jonathan Pastás	**Aprobado por:** Edwin Belalcazar	**Fecha:** 2016-04-11 — **Versión:** 2016

NOMBRE DEL PRODUCTO	**ENVASADO DE ACEITE COMESTIBLE**
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Fino Aceite Refinado de girasol y/o Soya
LUGAR DE ELABORACION	Producto empacado en la planta de Aceites ubicada en Cali (Colombia) en la calle 4 # 98-21 bodega 1. Temperatura promedio de 22 a 30 grados, Teléfono de contacto 4890946 - 3208408
REGISTRO SANITARIO	**RSAV18I9506**

INFORMACION NUTRICIONAL

Grasa total	10g.	22%
Aceite Saturado (c)	5g.	25%
Aceite Saturado (s)	28g.	14%
Azúcares	0g.	0%
Fibra Dietética	0g.	0%
Total Carbohidratos	0g.	0%
Proteínas	0g.	0%
Colesterol	0g.	0%
Sodio	0g.	0%
Vitamina A	30ul	6%
Vitamina E	1.5ul	5%

PRESENTACION Y EMPAQUES COMERCIALES	Lamina en rollo de polietileno **500cc** pigmentado blanco pre impreso y empacado en cartón corrugado x 24 unds

CARACTERISTICAS DEL ACEITE

CARACTERISTICAS	MINI.	MAX.	METODO
Acidez (%oleico)	0.00	0.10	INEN 38
Peróxido (meq02/kg)	0.00	1.00	INEN 277
Color lovinbond(celda 5 ¼")	A.15	25	INEN 473
	R:1.5	2.50	
I. Refracción (40 C)	1.4590	1.4630	INEN 42
Punto de Nube (C)	4.0	5.4	AOCSCC6-25(93)
Densidad	0.891	0.906	
Humedad (%)	0.00	0.05	INEN 39
Índice de Iodo (cg/g)	58.0	62.0	INEN 37
Olor y Sabor	Neutro		
Índice de Oxidación OSI 110 C	20.0	24.0	AOCSCd12b-92
HORAS	48.00	57.60	
Punto de humo (c)	235	240	AOCS Cc 9a-48
Índice de Solidos SFC			AOCS Cd16b-93

REQUISITOS MINIMOS Y NORMATIVIDAD	Resolución 2154 del 2012

	FICHA TÉCNICA ARVEJA	
	Macroproceso: Calidad y Aseguramiento.	**Código:** CA. -FT-02
	Microproceso: Fichas Técnicas	**Versión:** 05
	Fecha de elaboración: 24/04/2023	**Página** 1 de 6

DENOMINACIÓN LEGAL:	ARVEJA	
DENOMINACIÓN COMERCIAL:	ARVEJA VERDE	
MARCAS:	LA FRIJOLERA-EL JINETE	
DESCRIPCIÓN:	Granos procedentes de la especie Pisum sativum L, con tegumentos externos de color verde o amarillo claro, sin la adición de conservantes y/o aditivos, libre de fungicidas y herbicidas, olores objetables y de residuos de metales tóxicos. La arveja no debe exceder los límites de metales pesados plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius. Tipo I o II, grado 2, Según NTC791 (Segunda actualización).	
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:	Color:	Verde pálido o amarillo claro
	Olor:	Característico del producto
	Sabor:	Característico del producto
	Textura:	Dura
	Apariencia:	Esférica
COMPOSICIÓN CUALITATIVA:	Arveja 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, 454, 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, preferiblemente inferior a 24°C, en lugar fresco y seco, debe estar protegido del sol y la humedad del ingreso de insectos y roedores, sobre estiba sanitaria.	
CONSUMIDOR POTENCIAL:	Dirigido a todo tipo de consumidor	
EXENCIÓN SANITARIA	N° 2012022680	
MATERIA (s) PRIMA (s)	Arveja Seca	

REVISÓ	APROBÓ
Directora de calidad	Gerencia

	FICHA TÉCNICA ARVEJA	
	Macroproceso: Calidad y Aseguramiento.	**Código:** CA. -FT-02
	Microproceso: Fichas Técnicas	**Versión:** 05
	Fecha de elaboración: 24/04/2023	**Página** 2 de 6

LEGISLACION APLICABLE AL PRODUCTO:	Resolución 2492 / 2022	Reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional
	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 en contacto con el alimento.
	Resolución 2906 / 2007	Límites máximos de residuos de plaguicidas en el alimento.
	Resolución 16379 de 2003	Control metrológico del contenido de producto en preempacados.
	NTC 791	Norma técnica para arveja

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS:	**Requisitos NTC 791**	**Porcentajes máximos en masa**
	Humedad	13%
	Granos dañados	3.0%
	Granos partidos	2.0%
	Granos abiertos	2.0%
	Variedades de contraste	3.0%
	No debe exceder los límites de metales pesados plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius.	

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS:	Recuento de mesoaerobioS	Hasta 300.000 ufc / g
	NMP de coliformes totales	----------
	NMP de coliformes fecales y e. Coli	Menor de 3 / g
	Recuento de mohos y levaduras	Hasta 5000 ufc / g
	Recuento de staphylococco coagulasa positivo	Menor de 100 ufc / g
	Recuento de bacillus cereus	Hasta 1000 ufc / g
	Prueba presuntiva para salmonella / 25 grs	----------

PRUEBA DE VIDA UTIL:	Observación de contra muestras conservadas a temperatura ambiente. Análisis sensorial y visual.

REVISÓ	**APROBÓ**
Directora de calidad	Gerencia

	FICHA TÉCNICA ARVEJA	
	Macroproceso: Calidad y Aseguramiento.	**Código:** CA. -FT-02
	Microproceso: Fichas Técnicas	**Versión:** 05
	Fecha de elaboración: 24/04/2023	**Página** 3 de 6

MANEJO DURANTE LA DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION:	Mantener en lugar fresco y seco, evitando exceso de humedad Cuidado con la manipulación, para evitar roturas y derrames de granos. Las condiciones de transporte se deben realizar, teniendo en cuenta lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013.
INSTRUCCIONES DE USO Y PREPARACION:	Hidratación: en un recipiente coloque las arvejas así: 1 parte de arveja por tres de agua. Preparación: En la olla a presión, agregue carne, las arvejas remojadas 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, preferiblemente inferior 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 3%, 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 260524** **LOTE/ 21/1 VENCE /26/05/24** 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. 24: 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 coord.calidad@gyclafrijolera.com

REVISÓ	APROBÓ
Directora de calidad	Gerencia

	FICHA TÉCNICA ARVEJA	
	Macroproceso: Calidad y Aseguramiento.	**Código:** CA. -FT-02
	Microproceso: Fichas Técnicas	**Versión:** 05
	Fecha de elaboración: 24/04/2023	**Página** 4 de 6

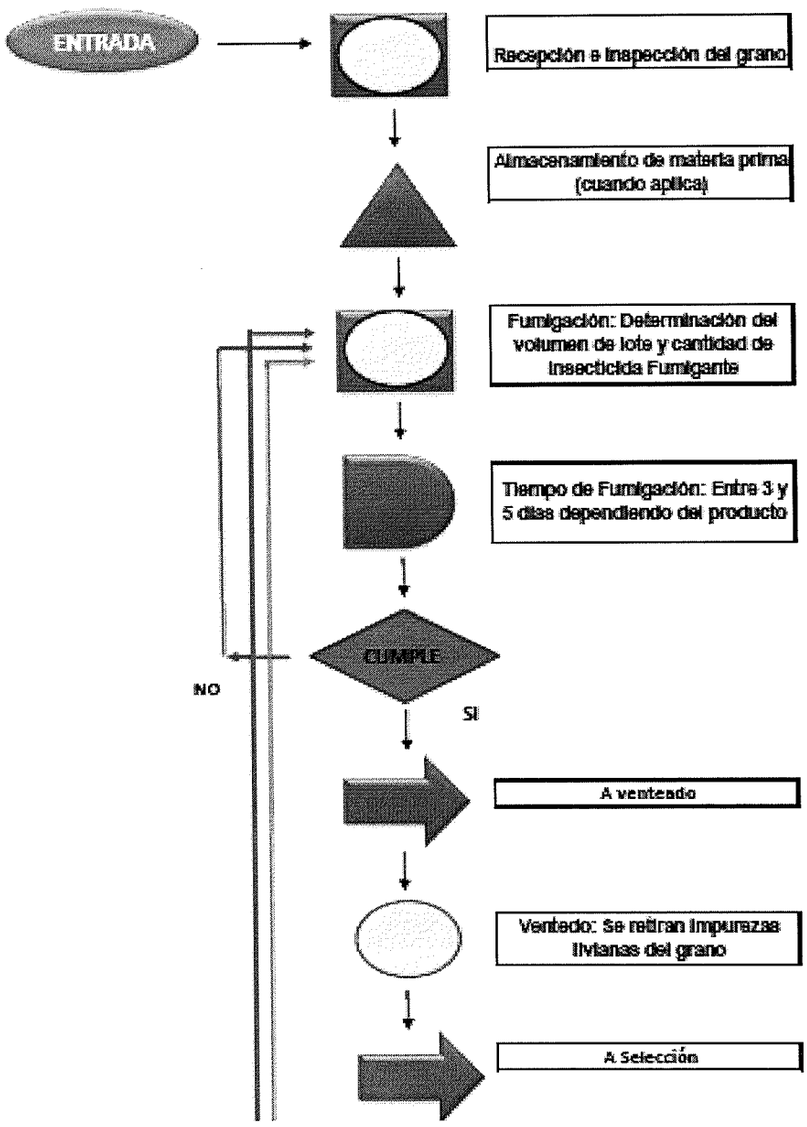
TABLA NUTRICIONAL REF 500 g

Información Nutricional		
Tamaño por porción: 1/4 de taza (60 g) Porciones por envase: 8 Aprox.		
Calorías (Kcal)	**Por 100 g**	**Por porción**
	374	224
Grasa Total	1.1 g	0.7 g
Grasa Saturada	**0 g**	**0 g**
Grasa Trans	**0 g**	**0 mg**
Carbohidratos Totales	60 g	36 g
Fibra dietaría	14 g	8.3 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	24 g	14 g
Sodio	**15 mg**	**9 mg**
Vitamina A	22 µg ER	13 µg ER
Hierro	4.6 mg	2.8 mg
Calcio	60 mg	36 mg
Zinc	3.5 mg	2.1 mg

REVISÓ	APROBÓ
Directora de calidad	Gerencia

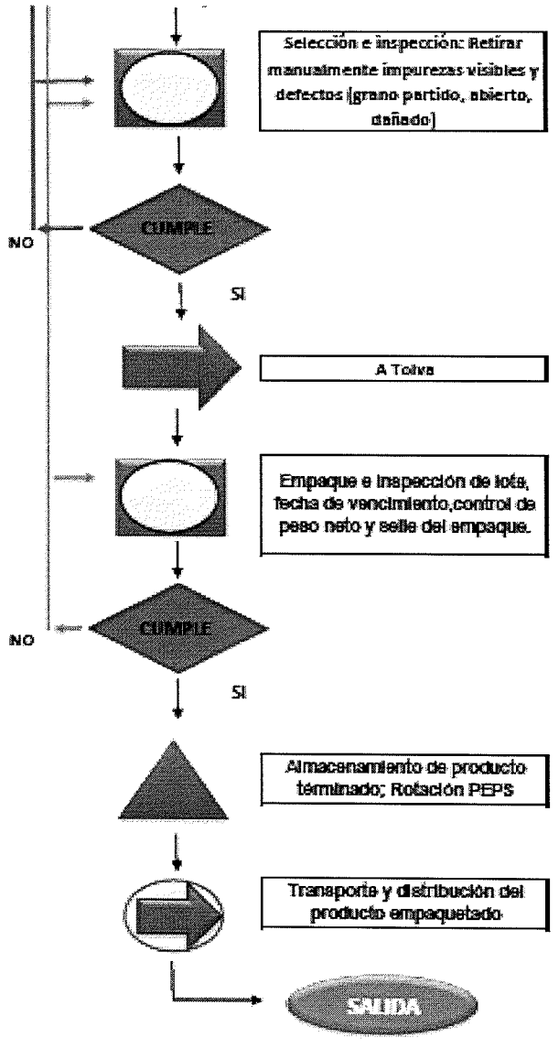
	FICHA TÉCNICA ARVEJA	
	Macroproceso: Calidad y Aseguramiento.	**Código:** CA. -FT-02
	Microproceso: Fichas Técnicas	**Versión:** 05
	Fecha de elaboración: 24/04/2023	**Página** 5 de 6

FLUJOGRAMA DEL PROCESO



REVISÓ	APROBÓ
Directora de calidad	Gerencia

	FICHA TÉCNICA ARVEJA	
	Macroproceso: Calidad y Aseguramiento.	**Código:** CA. -FT-02
	Microproceso: Fichas Técnicas	**Versión:** 05
	Fecha de elaboración: 24/04/2023	**Página** 6 de 6



REVISÓ	APROBÓ
Directora de calidad	Gerencia

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

<table>
<tr><td colspan="2">
</td><td>FICHA TÉCNICA</td></tr>
<tr><td>Código: FTPT-SGC-023</td><td>VERSIÓN: 03
Fecha Actualización: 21/10/2019</td><td>NIT: 900314952-1</td></tr>
<tr><td>NOMBRE DEL EMPACADOR</td><td colspan="2">EMPAQUETADOS EL TRECE S.A.S</td></tr>
<tr><td>NOMBRE DEL PRODUCTO</td><td colspan="2">AVENA EN HOJUELAS</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCIÓN</td><td colspan="2">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.</td></tr>
<tr><td>CARACTERÍSTICAS</td><td colspan="2">COLOR: Característico de la Avena
OLOR: Característico al producto, sin malos olores
SABOR: Característico al producto, sin malos olores
TEXTURA: Característica del producto</td></tr>
</table>

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

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**

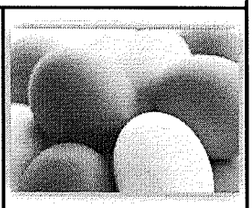
CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

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

RIBARCO S.A.S

Nit. 900.393.478-7

NOMBRE DEL PRODUCTO	Huevo		
FICHA TÉCNICA			
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO	Huevos frescos reconocidos por su cáscara brillante y entera, limpios, libres de contaminación y no sometidos a ningún tipo de tratamiento.		
INGREDIENTES	Huevo		
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUIMICAS DEL PRODUCTO	Peso (categorias en gramos)	Super	>78
		AAA	67-77,9
		AA	60-66,9
		A	53-59,9
		B	46-52,9
	Pigmentacion yema	11 yolk colour fan	
	Olor		
	Sabor		
	Ph	7,6 a 8,5	
	Textura	Ovalada	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEL PRODUCTO	No aplica		
ESTADO DEL PRODUCTO	Líquido	x	
	Sólido		
	Gaseoso		
EMPAQUE Y/O PRESENTACIÓN	Cubetas o bandejas de carton		
CANTIDAD	Super	Cubeta por 15 unidades	
	AAA	Cubeta por 30 unidades	
	AA	Cubeta por 30 unidades	
	A	Cubeta por 30 unidades	
	B	Cubeta por 30 unidades	
VIDA UTIL	30 DIAS DESDE LA PUESTA DE LA GALLINA		
CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO	Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25°C, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, almacenar preferiblemente refrigerado. Se debe asegurar que el manejo del producto en el Almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.		

202

Salugran S.A.S.	FICHA TÉCNICA FECULA DE MAIZ			
ELABORADO POR: ASESOR	APROBADO POR: GERENCIA	FECHA: ENERO 2022	VERSIÓN:1	CÓDIGO: FT-14

1. DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO
FECULA DE MAIZ.

2. DENOMINACIÓN DE FANTASÍA O COMERCIAL
NO EXISTE.

3. MARCAS QUE RESPALDAN POR ESTA FICHA TÉCNICA
PRODUCTO SALUGRAN LM S.A.S

4. PRESENTACIÓN COMERCIAL
250g, 500g, 1000g.

5. NUMERO DE REGISTRO SANITARIO
NSA-0008680-2020

6. DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO
ALMIDÓN EXTRAÍDO DE GRANOS DE MAÍZ MEDIANTE PROCESO DE MOLIENDA HÚMEDA, LAVADO Y SECADO EN CONDICIONES DETERMINADAS QUE PERMITEN MANTENER SUS PROPIEDADES NATURALES, SIN MODIFICACIÓN QUÍMICA Y LIBRE DE ADITIVOS.

7. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES
TEXTURA	POLVO FINO.
COLOR	BLANCO.
OLOR	CARACTERISTICO DEL PRODUCTO.
SABOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO.

8. COMPOSICIÓN CUALITATIVA.
FECULA DE MAIZ.

9. MODO DE CONSERVACIÓN

CONSÉRVESE EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.

10. VIDA UTIL

8 MESES.

FICHA TECNICA CARGAMANTO

DENOMINACION LEGAL	FRIJOL
DENOMINACION COMERCIAL	FRIJOL CARGAMANTO
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%
Variedades de contraste	2.0%

<table>
<tr><td></td><td><table>
<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 baciloscereus</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>

La Frijolera "La frescura del campo a su mesa"	**FICHA TÉCNICA CARGAMANTO**	Código: CA.FT-01 Versión: 02 Página **1** de **5** Fecha de actualización 11/04/2019

DENOMINACIÓN LEGAL:	FRIJOL
DENOMINACIÓN COMERCIAL:	FRIJOL CARGAMANTO ROJO Y/O BLANCO
MARCAS:	LA FRIJOLERA, EL JINETE
DESCRIPCIÓN:	Grano para consumo, seco, limpio, de apariencia entera, en forma de riñón grande, entero con color y manchas características brillante, sin presencia de hongos, superficie lisa, libre de olores extraños perteneciente a la familia Phaseolus 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 I, grado 2, Según NTC 871 (Segunda Actualización)
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:	COLOR: Rojo y/o color crema con vetas rojas y/o rosadas OLOR: Característico del producto SABOR: Característico del producto TEXTURA: Dura y lisa APARIENCIA: Redondeado, compacto
COMPOSICIÓN CUALITATIVA:	Frijol Cargamanto Rojo y/o Blanco
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

ELABORÓ	**REVISÓ**	**APROBÓ**
Coordinadora de Calidad	Gerencia	Gerencia

La FriHolera	**FICHA TÉCNICA CARGAMANTO**	Código: CA.FT-01
		Versión: 02
		Página **2** de **5**
		Fecha de actualización 11/04/2019

REGISTRO SANITARIO N °	Certificado de Exención N° 2012022680	
MATERIA (s) PRIMA (s)	Fríjol Cargamanto Rojo y/o Blanco	
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 871	Norma técnica para Frijol

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS:	**Requisitos NTC 871**	**Porcentajes máximos en masa**
	Humedad	15%
	Materia dura	0.2%
	Granos dañados	2.0%
	Granos partidos	1.0%
	Granos abiertos	1.0%
	Variedades de contraste	2.0%
	Variedades no contrastantes	5.0%
	Impurezas	1.0%

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	---

ELABORÓ	**REVISÓ**	**APROBÓ**
Coordinadora de Calidad	Gerencia	Gerencia

	FICHA TÉCNICA CARGAMANTO	Código: CA.FT-01
		Versión: 02
		Página **3** de **5**
		Fecha de actualización 11/04/2019

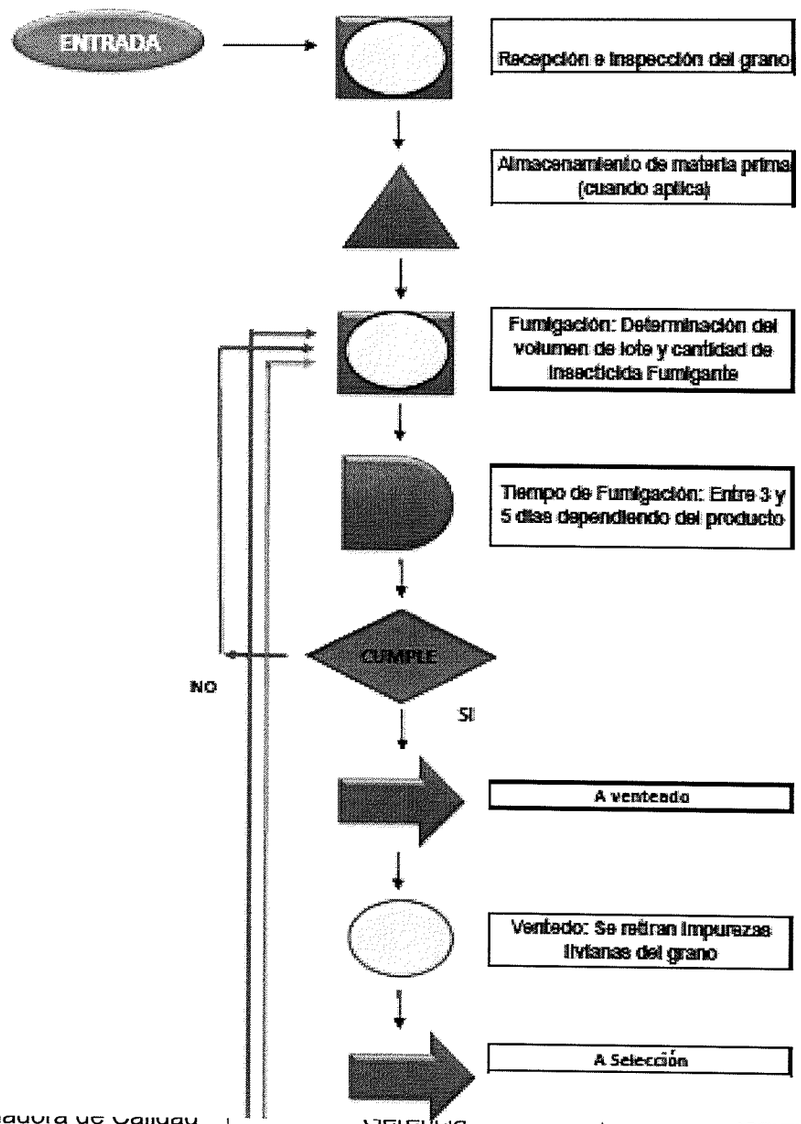
PRUEBA DE VIDA UTIL:	Observación de contra muestras conservadas a temperatura ambiente. Análisis sensorial y visual.
MANEJO DURANTE LA DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION:	Mantener en lugar fresco y seco, evitando exceso de humedad Cuidado con la manipulación, para evitar roturas y derrames de granos
INSTRUCCIONES DE USO Y PREPARACION:	Hidratación: en un recipiente coloque los frijoles así: 1 parte de frijoles por tres de agua. Preparación: En la olla a presión, agregue carne, los frijoles remojadas 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%, 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

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Coordinadora de Calidad	Gerencia	Gerencia

La Frijolera	**FICHA TÉCNICA CARGAMANTO**	Código: CA.FT-01
		Versión: 02
		Página **4** de **5**
		Fecha de actualización 11/04/2019

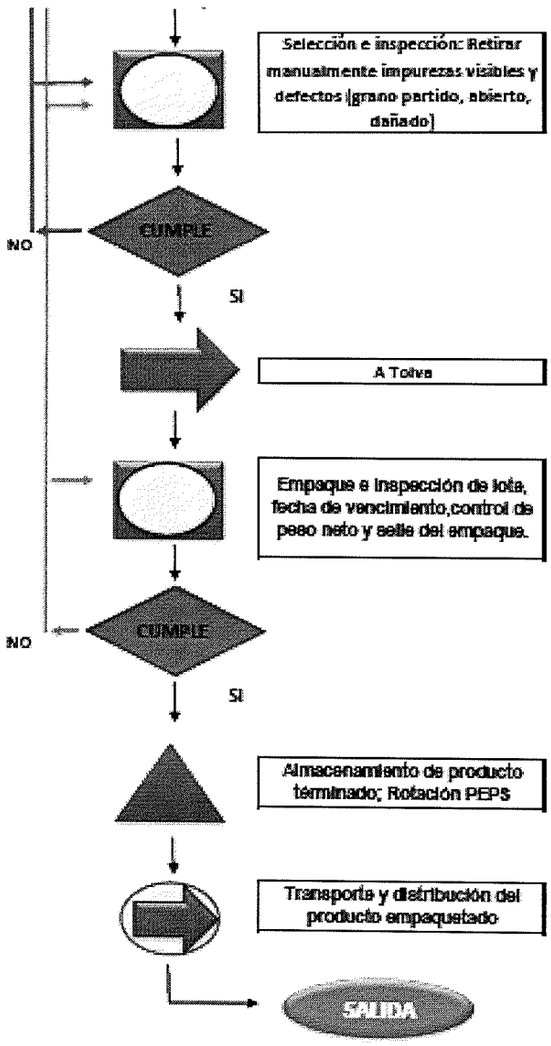
	Calidad.lafrijolera@gmail.com

FLUJOGRAMA DEL PROCESO



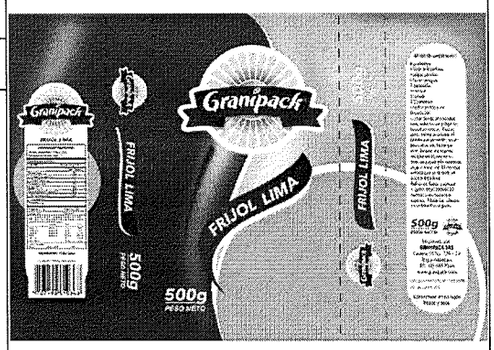
Coordinadora de Calidad	Gerencia	Gerencia

209



ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Coordinadora de Calidad	Gerencia	Gerencia

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-FL
		VERSIÓN: 02
	FRIJOL LIMA	FECHA: 24/02/2023

NOMBRE DEL PRODUCTO	Frijol lima o frijol nima	
NOMBRE CIENTÍFICO	*Phaseolus spp*	
MARCA COMERCIAL	GRANIPACK	
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	- Resolución 2674/2013 - Resolución 2906/2007 - Resolución 4506/2013 - Resolución 5109/2005 - NTC 871 - Resolución 719/2015 - Resolución 683/2012 - Resolución 4143/2012 - Codex stand 171 - Resolución 1407/2022	
CLASIFICACIÓN	Tipo I grado 2, según NTC 871 segunda actualización.	
DESCRIPCIÓN	Producto obtenido a partir de la fumigación, limpieza o selección de los granos y posterior empaque.	
INGREDIENTES	100 % frijol lima	
DECLARACIÓN DE ALERGENOS	Se empaca en una planta donde se empaca avena (gluten) y maní.	
REQUISITOS GENERALES	No se aceptan frijoles que poseen olores objetables o con residuos de metales tóxicos o que estén infestadas o infectadas. No debe exceder los límites de metales pesados ni plaguicidas por el Codex alimentarius.	
PRESENTACION COMERCIAL	• Paca de 25 unidades x 500g, 460g o 1000g cada una. • Saco de 50 Kg	
EMPAQUE PRIMARIO	**Paca:** Dimensiones Ancho: 13,2 cm - Largo: 19,2 cm Material: PEBD (Polietileno de baja densidad). Las tintas utilizadas son avaladas por la FDA como aptas para el empaque de alimentos, y no migran al producto. **Saco:** Polipropileno	
EMPAQUE SECUNDARIO	Paca: Dimensiones Calibre: Largo: 63 cm - Ancho: 37 cm Material: PEAD Saco: Ancho 50 cm - Largo 80cm	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS		

ATRIBUTO	METODO	DESCRIPCIÓN
Color	Organoléptico	Vino tinto con manchas beige
Sabor	Organoléptico	Característico
Olor	Organoléptico	Característico
Textura	Organoléptico	Dura

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-FL
		VERSIÓN: 02
	FRIJOL LIMA	FECHA: 24/02/2023

REQUISITOS ESPECIFICOS

CARACTERISTICAS FISICAS		
Parámetro	**Max.**	**Método**
Materia dura	0.2%	NTC 871
Daños dañados	2.0%	NTC 871
Granos partidos	1.0%	NTC 871
Granos abiertos	1.0%	NTC 871
Variedades de contraste	2.0%	NTC 871
Variedades no de contrastes	5.0%	NTC 871

FISICOQUIMICO		
Parámetro	**Máx.**	**Método**
Humedad	Max 15%	Balanza analizadora de humedad
Impurezas	Max 1.0%	Tamizaje

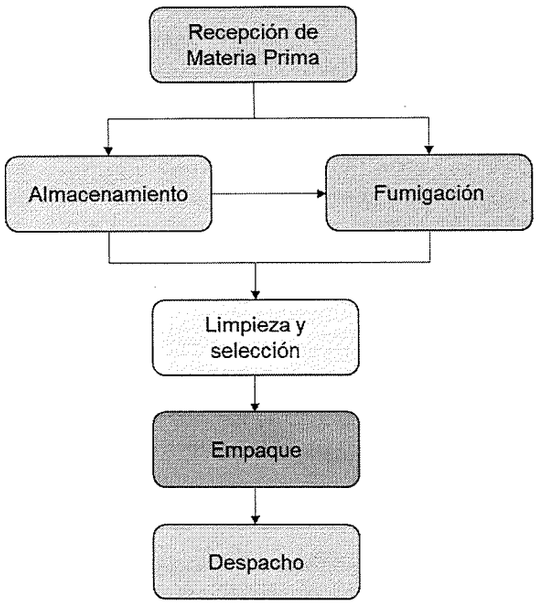
MICROBIOLÓGICO		
Parámetros	**Especificación**	**Método**
Recuento de *Escerichia coli*	< 10 UFC/g	AOAC Research Institut 041002, Nov 2019
Recuento mohos y levaduras	< 3.000 UFC/g	NTC 5698

BROMATOLOGICO		
Parámetro	**Especificación**	**Método**
Humedad	Max. 15 %	IN-GS-3.053 V13 2020-09-25
Proteínas	Min 18 %	IN-GS-3.048 V9 2020-09-15
Grasa	Máx. 1.2 %	IN-GS-3.050 V13 2020-09-29
Carbohidratos	Máx. 70 %	Cálculo por diferencia de componentes diferentes a carbohidratos
Cenizas	Mín. 2.5 %	IN-GS-3.045 V9 2020-09-30

Granipack	**FICHA TECNICA**	CODIGO: SGCI-FT-FL
		VERSIÓN: 02
	FRIJOL LIMA	FECHA: 24/02/2023

REQUISITOS ESPECIFICOS	**LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS LMR** De acuerdo con la resolución 2906 de 2007 **LIMITES MAXIMOS DE METALES PESADOS** De acuerdo con la resolución 4506 del 2013
MERCADO OBJETIVO	Todo tipo de consumidor.
CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES	Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco, seco protegido del sol y la humedad.
INSTRUCCIONES DE USO	Ingredientes: 500 g frijol, 2 zanahorias grandes, condimentos picados (1 cebolla blanca, 2 dientes de ajo, 1 pimentón, 2 tallos de cebolla de rama y 1 tomate), aceite y sal al gusto. Preparación: Revisar y seleccionar los frijoles de impurezas que puedan tener y dejarlos en remojo por lo menos 10 horas. Descartar el agua de remojo y agregar en una olla a presión los frijoles, la zanahoria en trozos, sal al gusto y poner a cocinar por lo menos 25 minutos, a partir de que comience a presionar el vapor. En una sartén sofreír los condimentos con un poco de aceite. Una vez estén cocinados los frijoles, sacar la zanahoria y licuarla con un poco del agua de cocción, agregarla nuevamente a la olla con el guiso y cocinar durante 5 minutos más ajustando agua y/o sal.
TRANSPORTE	Los vehículos en los que se despacha nuestro producto cumplen con la normatividad legal sanitaria vigente, que aplique al transporte de alimentos.
VIDA ÚTIL	8 meses
CÓDIGO EAN	Para 460g: 7707190610356 Para 500g: 7707190610363 Para 1000g: 7707190610493
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	El lote está dado por el día del año que se empaque va desde 001 hasta 365
DATOS DEL FABRICANTE (EMPACADOR)	GRANIPACK S.A.S Dirección: Cra. 56 # 72A 29 PBX: 6071600 e-mail: servicioalcliente@granipack.com www.granipack.com Itagüí-Colombia.

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-FL
		VERSIÓN: 02
	FRIJOL LIMA	FECHA: 24/02/2023

DIAGRAMA DE FLUJO	

Elaborado por:

Jenny Villegas
COORDINADORA DE SIG

CONTROL DE CAMBIOS

Fecha: 24 02 2023	**Responsable**: Jenny Villegas
Versión anterior: 01	**Version Nueva:** 02
Cambio: Datos de contacto: teléfono y correo electrónico. Código del documento. Declaración de alérgenos. Flujograma del proceso. Adición EAN. Modificación modo de uso. Adición foto de empaque	

214

LA SOBERANA	DOCUMENTO **FICHA TÉCNICA HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ AMARILLO** SOBERANA S.A.S.	Código: DO-MV-29 Versión: 06 Fecha: 04/03/2019 Página: Página 1 de 5

HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ AMARILLO

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO





Denominación del producto:
Harina precocida de maíz amarillo.

Marcas: LA SOBERANA, AREPAREPA, MEDALLA DE ORO, EXITO, SURTIMAX, LA OZ, MERCALDAS, UNIDOS.

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 las marcas: La Soberana, Areparepa, Unidos, Mercaldas.
- Bolsa tipo catedral (fondo plano) para las marcas: La Soberana, Medalla de Oro, Éxito, Surtimax, La Oz.

En los siguientes materiales:

- Bolsa Polietileno para las marcas: La Soberana, Areparepa, La Oz, Unidos, Mercaldas.
- Bolsa Laminada para las marcas: Medalla de Oro, Éxito, Surtimax.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Harina precocida de maíz amarillo 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 y molienda. Utilizada principalmente en la elaboración de arepas y otras preparaciones tales como empanadas, tamales, envueltos, pasteles, etc.

IINGREDIENTES

Harina precocida de maíz amarillo 100 %

CARACTERÍTICAS DEL PRODUCTO

Organolépticas:
Color: Amarillo homogéneo
Olor: Característico
Sabor: Característico
Aspecto: Polvo homogéneo harinoso sin aglutinación o compactación
Libre de contaminantes extraños, colores y olores objetables.

CARACTERÍSTICAS 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.
Material: Bolsa virgen de polietileno de baja densidad pigmentado.
Calibre: 2,20 x 10^{-3} pulgadas para referencias de 500g y 2,30 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 amarillo La Soberana x 500 g x 24 uds:	7702910002084	37702910002085
Harina precocida de maíz amarillo La Soberana x 1000 g x 20 uds:	7702910002107	47702910002105
Harina precocida de maíz amarillo Areparepa x 500 g x 24 uds:	7702910002046	37702910002047
Harina precocida de maíz amarillo Areparepa x 1000 g x 20 uds:	7702910002053	47702910002052

Harina precocida de maíz amarillo Mercaldas x 500 g x 24 uds:	7707189881903	47707189881901
Harina precocida de maíz amarillo Unidos x 500 g x 24 uds:	7707306926241	-

BOLSA TIPO CATEDRAL

Harina precocida de maíz amarillo La Soberana x 1000 g x 20 uds:	7702910036256	47702910362568
Harina precocida de maíz amarillo Medalla de Oro x 500 g x 24 uds:	7701008506770	37701008506771
Harina precocida de maíz amarillo Medalla de Oro x 1000 g x 20 uds:	7701008506756	47701008506754
Harina precocida de maíz amarillo Exito x 500 g x 24 uds:	7701001091051	17701001091058
Harina precocida de maíz amarillo Exito x 1000 g x 20 uds:	7701001091068	17701001091065
Harina precocida de maíz amarillo Surtimax x 500 g x 24 uds:	7701002084489	57701002084484
Harina precocida de maíz amarillo Surtimax x 1000 g x 20 uds	7701002084045	47701002084043
Harina precocida de maíz amarillo La Oz x 500 g x 24 uds	7704269107694	17704269107691
Harina precocida de maíz amarillo La Oz x 1000 g x 20 uds	7704269105232	17704269105239

VIDA ÚTIL

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

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

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 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 500 g) 29 aprox. (para 1000 g)	
Cantidad por porción	
Calorías 130	Calorías de grasa 0
	Valor Diario *
Grasa Total 1 g	**2%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 0 g	**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: 0%
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

ALÉRGENOS

No contiene alérgenos.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

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.

En las bodegas el producto 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

DISTRIBUCIÓN: Transportar en vehículo 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, debe estar aislado de toda posible contaminación.

CONDICIONES DE RECHAZO PARA EL RECIBO DE PRODUCTO

El incumplimiento de una 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 a Ciénaga de Oro, Cereté, Córdoba.

FECHA DE ELABORACIÓN	NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL PRODUCTO	FIRMA
6 de Marzo de 2019.	Alexander Leal Espitia. **Jefe de Aseguramiento de la Calidad**	

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código:	FT-PTS-01
		Versión:	2
		Página	1 de 1
		Fecha:	17/01/2019

Información del producto	
Nombre del producto:	Leche en polvo azucarada fortificada con vitaminas y minerales
Referencia:	PTE-101
Registro Sanitario No.:	RSA-001231-2016
Descripción del producto:	Producto elaborado a partir de leche entera en polvo, azúcar, carbonato de calcio (Fuente de calcio), acido ascórbico (Vitamina C) y premezcla multivitamínica; pesado, mezclado, empacado y almacenado bajo condiciones higiénico-sanitarias óptimas hasta su salida al mercado.
Composición del producto:	• Leche en polvo entera • Azúcar • Carbonato de calcio (fuente de calcio) • Premezcla de vitaminas y minerales (Fumarato ferroso (fuente de hierro), Sulfato de Zinc (fuente de zinc), Vitamina A (palmitato de retinol), Vitamina B1 (mononitrato de tiamina), vitamina B2 (riboflavina), vitamina B3 (niacina), vitamina B6 (clorhidrato de piridoxina), vitamina B12 (ácido fólico)). • Ácido ascórbico (fuente de vitamina C)
Marca	Vallelindo

Características Sensoriales		
Parámetro	**Especificación**	**Método de análisis**
Apariencia:	Polvo fino, uniforme.	Cada lote
Textura:	Polvo fino, suave al tacto.	Cada lote
Color:	Blanco cremoso.	Cada lote
Sabor:	Característico a leche	Cada lote
Olor:	Característico. Libre de olores extraños.	Cada lote

Características fisicoquímicas			
Parámetro	**Especificación**		**Periodicidad análisis**
	Min	**Max**	
% Humedad	-	6,00%	Anual
pH	5,4	6,50%	Anual

Características microbiológicas	
Parámetro	**Especificación máxima**
Recuento de Mesófilos ufc/ g	1000
Coliformes Totales ufc/ g	<3
Coliformes Fecales ufc/ g	<3
Recuento de mohos y Levaduras ufc/ g	100
Salmonella	Ausente

Bacillus cereus ufc/ g	100
Estafilococus Aureus	<100

Metales pesados			
Parámetro	Especificación		Periodicidad análisis
	Min	Max	
Melamina	-	2,5 mg/kg	2 años
Plomo	-	0,02 mg/kg	2 años
Aflatoxinas	-	0,5 µg/kg	2 años

Material de empaque

Presentación individual: Envase primario: Es empacado en lámina tricapa altamente resistente compuesta por lámina de polipropileno biorientado metalizado, polipropileno biorientado transparente y polietileno transparente. Empaque secundario: caja de cartón corrugado.

Presentación a granel: Bolsa de polipropileno dentro de saco de papel.

Información Nutricional

Información Nutricional			
Tamaño por porción aprox:	30g (2 cucharadas)		
Cantidad por porción	**140**		
Calorías	**45**		
Calorías de grasa			
			% D.V / V.D*
Grasa total	5 g		8 %
Grasa saturada	3 g		15 %
Grasa tras	0 g		0 %
Colesterol	**30 mg**		**10 %**
Sodio	**70 mg**		**3 %**
Carbohidrato	**19 g**		**6 %**
Fibra dietaría	0 g		0 %
Azucares	19 g		
Proteína	5 g		
Vitamina A	10 %	**Vitamina B1**	10 %
Vitamina B2	10 %	**Vitamina B3**	10 %
Vitamina B6	10 %	**Vitamina B12**	10 %
Vitamina C	10 %	**Zinc**	10 %
Calcio	10 %		
Hierro	10 %		

Presentación comercial

Bolsa individual por 380, 400, 500, 900 y 1000g.

A granel en saco x *25 kg*.

Vida útil
• 12 meses a partir de la fecha de elaboración, conservando el envase herméticamente sellado y bajo adecuadas condiciones de almacenamiento. • Una vez abierto consumase en el menor tiempo posible.

Tamaño por porcion
30g (2 cucharadas)

Almacenamiento
Mantenerse en un lugar limpio, fresco, seco y ventilado, a temperatura ambiente.

Fabricante
Industrias Alimenticias CHOCODELI S.A.S, con Domicilio en Guarne - Antioquia, Autopista Medellín-Bogotá, km 20 - Vereda el Sango. Teléfonos 540 35 70 – 540 35 71

Revisado por: **Jefe de Calidad**

Aprobado por: **Gerente**

	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 Frijolera	**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

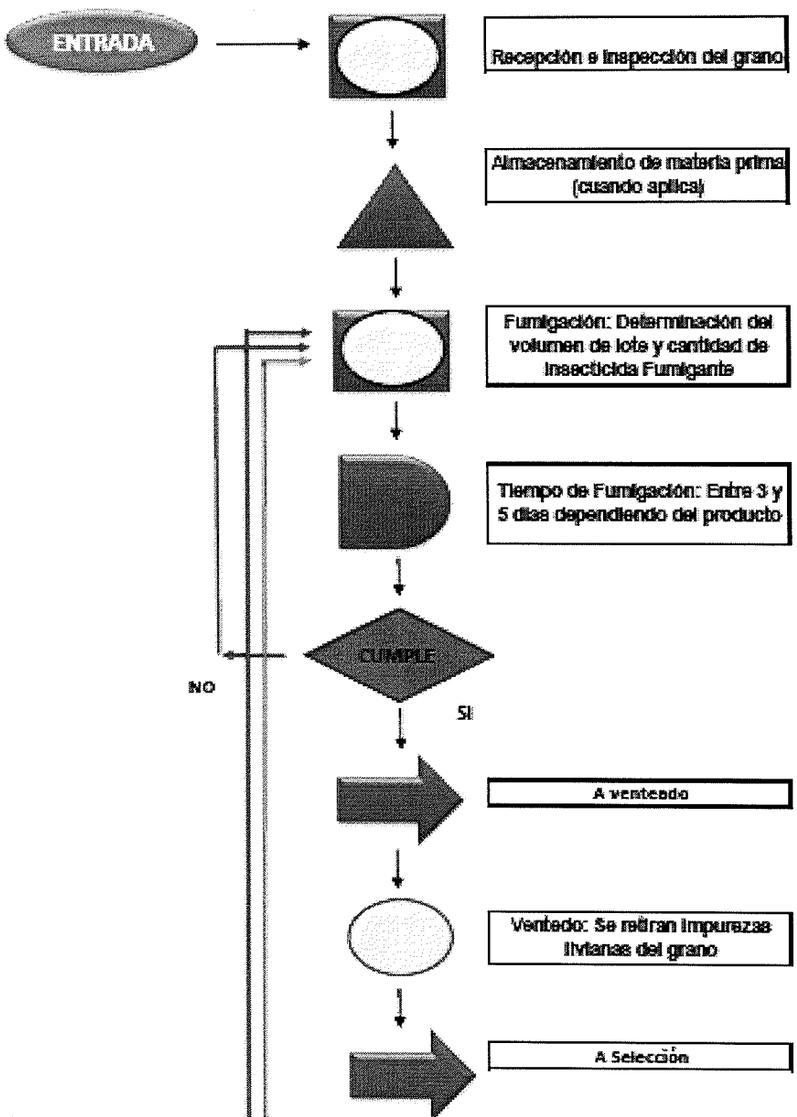
ELABORÓ	**REVISÓ**	**APROBÓ**
Coordinadora de Calidad	Gerencia	Gerencia

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

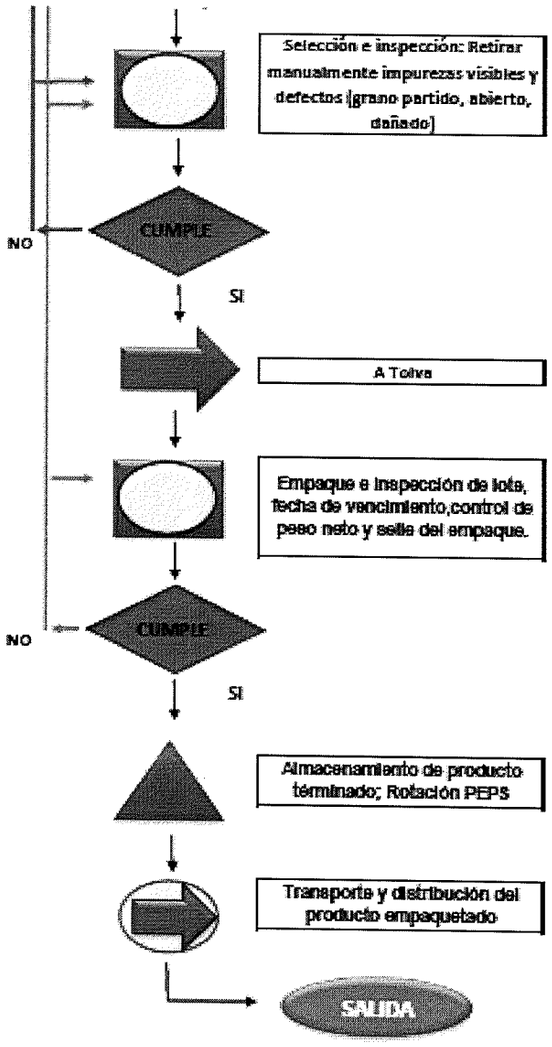
COMERCIALIZACION:	Granos
INSTRUCCIONES DE USO Y PREPARACION:	Hidratación: en un recipiente coloque las lentejas así: 1 parte de lentejas por tres de agua. Preparación: En la olla a presión, agregue carne, las lentejas remojados desde la víspera y con el agua de remojo, deje al fuego alto que piten durante 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

FLUJOGRAMA DEL PROCESO

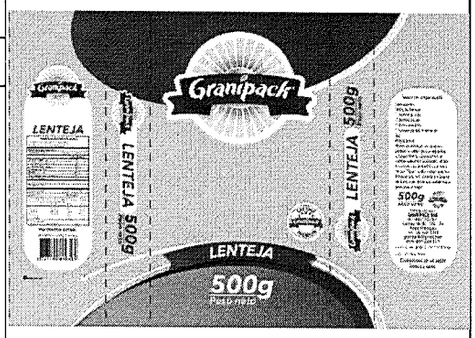


Coordinadora de Calidad	Gerencia	Gerencia



ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Coordinadora de Calidad	Gerencia	Gerencia

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-LT
		VERSIÓN: 03
	LENTEJA	FECHA: 26/10/2022

NOMBRE DEL PRODUCTO	Lenteja	
NOMBRE CIENTÍFICO	*Lens sculenta, Moench*	
MARCA COMERCIAL	GRANIPACK	
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	- Resolución 2674/2013 - Resolución 2906/2007 - Resolución 4506/2013 - Resolución 5109/2005 - NTC 937 - Resolución 719/2015 - Resolución 683/2012 - Resolución 4143/2012 - Codex stand 171 - Resolución 1407/2022	
CLASIFICACIÓN	Tipo I grado 2, según NTC 937 segunda actualización.	
DESCRIPCIÓN	Producto obtenido a partir de la fumigación, limpieza o selección de los granos y posterior empaque.	
INGREDIENTES	100 % lenteja	
DECLARACIÓN DE ALERGENOS	Se empaca en una planta donde se empaca avena (gluten) y maní.	
REQUISITOS GENERALES	No se aceptan lentejas que poseen olores objetables o con residuos de metales tóxicos o que estén infestadas o infectadas. No debe exceder los límites de metales pesados ni plaguicidas por el Codex alimentarius.	
PRESENTACION COMERCIAL	• Paca de 25 unidades x 500g, 460g o 1000g cada una. • Saco de 50 Kg.	
EMPAQUE PRIMARIO	**Paca:** Dimensiones Ancho: 13,2 cm - Largo: 19,2 cm Material: PEBD (Polietileno de baja densidad). Las tintas utilizadas son avaladas por la FDA como aptas para el empaque de alimentos, y no migran al producto. **Saco:** Polipropileno	
EMPAQUE SECUNDARIO	Paca: Dimensiones Calibre: Largo: 63 cm - Ancho: 37 cm Material: PEAD Saco: Ancho 50 cm - Largo 80cm	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS		

ATRIBUTO	METODO	DESCRIPCIÓN
Color	Organoléptico	Marrón o verde
Sabor	Organoléptico	Característico
Olor	Organoléptico	Característico
Textura	Organoléptico	Dura

Powered by CamScanner

	FICHA TECNICA	CODIGO: SGCI-FT-LT
Granipack		VERSIÓN: 03
	LENTEJA	FECHA: 26/10/2022

223

REQUISITOS ESPECIFICOS

CARACTERISTICAS FISICAS		
Parámetro	**Max.**	**Método**
Materia dura	0.3%	NTC 937
Daños dañados	2.5%	NTC 937
Granos abiertos	3.0%	NTC 937
Granos partidos	2.0%	NTC 937
Variedades contrastantes	3.0%	NTC 937

FISICOQUIMICO		
Parámetro	**Máx.**	**Método**
Humedad	Max 13%	Balanza analizadora de humedad
Impurezas	Max 1.0%	Tamizaje

MICROBIOLÓGICO		
Parámetros	**Especificación**	**Método**
Recuento de *Escerichia coli*	< 10 UFC/g	AOAC Research Institut 041002, Nov 2019
Recuento mohos y levaduras	< 3.000 UFC/g	NTC 5698

BROMATOLOGICO		
Parámetro	**Especificación**	**Método**
Humedad	Max. 13 %	IN-GS-3.053 V13 2020-09-25
Proteínas	Min 15 %	IN-GS-3.048 V9 2020-09-15
Grasa	Máx. 1.2 %	IN-GS-3.050 V13 2020-09-29
Carbohidratos	Máx. 75 %	Cálculo por diferencia de componentes diferentes a carbohidratos
Cenizas	Mín. 2.5 %	IN-GS-3.045 V9 2020-09-30

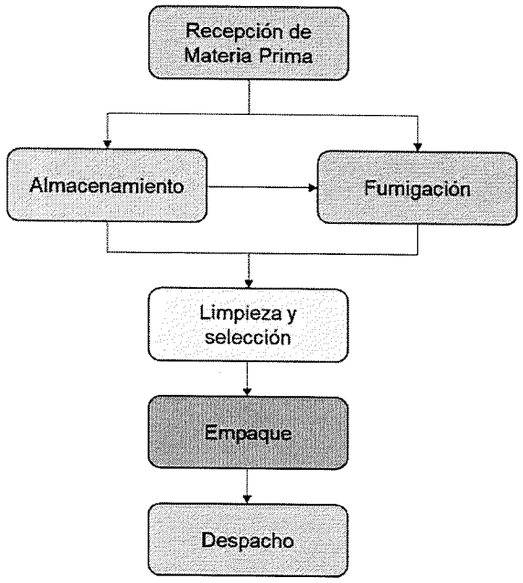
Powered by CamScanner

Granipack	**FICHA TECNICA**	CODIGO: SGCI-FT-LT
		VERSIÓN: 03
	LENTEJA	FECHA: 26/10/2022

REQUISITOS ESPECIFICOS	**LIMITES MAXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS LMR** De acuerdo con la resolución 2906 de 2007 **LIMITES MAXIMOS DE METALES PESADOS** De acuerdo con la resolución 4506 del 2013
MERCADO OBJETIVO	Todo tipo de consumidor.
CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES	Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar en estibas y separado de la pared, en un lugar fresco, seco protegido del sol y la humedad.
INSTRUCCIONES DE USO	Ingredientes: 300 gr. de lenteja, 1 cebolla picada, 2 diente de ajo, ¼ pimentón y 1 tomate picado finamente y sal. Preparación: Poner las lentejas, en la olla a presión y cubrirlas con agua fría, a fuego medio. Después de un tiempo adicionar la cebolla, el ajo, el tomate, la zanahoria y un poco de sal. Tapar la olla y dejar que las lentejas cocinen durante un cuarto de hora a partir de que comience a presionar el vapor.
TRANSPORTE	El vehículo que transporte el producto debe ser limpio, cumplen con la normatividad legal sanitaria vigente que aplique y aptos para el transporte de alimentos secos.
VIDA ÚTIL	12 meses
CÓDIGO EAN	Para 460g: 7707190610516 Para 500g: 7707190610509 Para 1000g: 7707190610240
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	El lote está dado por el día del año que se empaque va desde 001 hasta 365
DATOS DEL FABRICANTE (EMPACADOR)	GRANIPACK S.A.S Dirección: Cra. 56 # 72A 29 PBX: 6071600 e-mail: servicioalcliente@granipack.com www.granipack.com Itagüí-Colombia.

Powered by CamScanner

Granipack	**FICHA TECNICA**	CODIGO: SGCI-FT-LT
		VERSIÓN: 03
	LENTEJA	FECHA: 26/10/2022

DIAGRAMA DE FLUJO	

Elaborado por:

Jenny Villegas
COORDINADORA DE SIG

CONTROL DE CAMBIOS

Fecha: 21 03 2022	**Responsable**: Jenny Villegas
Versión anterior: 01	**Version Nueva:** 02
Cambio: Modificación de flujograma de proceso.	

Fecha: 26 10 2022	**Responsable**: Jenny Villegas
Versión anterior: 02	**Version Nueva:** 03
Cambio: Datos de contacto: teléfono y correo electrónico. Código del documento. Declaración de alérgenos.	

Powered by CamScanner

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.

Material: 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.
Date : 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.

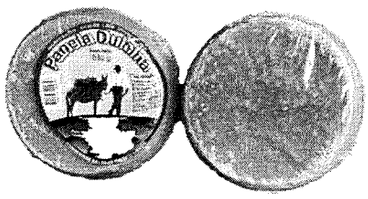
REGLAMENTACIÓN APLICABLE

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, almacenamiento, 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:
SOBERANA 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

PANELA DULCINA
ENDULZA TU VIDA

NOMBRE DEL PRODUCTO: Panela Dulcina

PRESENTACION COMERCIALES: Desde 500 gramos hasta 1.000 gramos

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Producto sólido obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, manteniendo sus elementos constitutivos como sacarosa, glucosa y minerales, no provenientes de la reconstitución de sus elementos.

La panela puede presentarse diferentes colores dependiendo de la materia prima usada, la variedad de la caña, las condiciones agro ecológicas y del proceso de elaboración.

La panela debe estar libre de materias, olores y sabores extraños; no puede estar fermentada ni presentar ataques visibles de hongos o presencia de insectos.

PROCESO: Recepción de caña de azúcar, extracción del jugo o guarapo, pre limpieza, limpieza o desecho concentrado del jugo por evaporación, enfriamiento, empaque y embalaje.

DESCRIPCIÓN Y COMPOSICIÓN: Panela solida proporcionada, ingredientes jugo de caña de azúcar 100 % natural.

CARACTERISTICA ORGANOLEPTICOS/SENSORIALES	
COLOR	Caramelo claro
OLOR y SABOR	característico del producto.
TEXTURA	Consistencia firme y dura
PRESENTACION COMERCIAL	Empaque x 1 par de 1.000 gramos redonda Empaque x 1 par de 1.000 gramos cuadrada Empaque x 1 unidad de 500 gramos cuadrada Empaque x 1 par de 830 gramos redonda
NOTIFICACION SANITARIO	NSA-0010149-2021
EMPAQUE Y EMBALAJE	Empaque Primario: Envoltura platica (bolsa termo encogible) Bolsa plástica, Flowpack, Doypack-Zipper, bolsa resellable., tipo grado alimentario
	Empaque secundario: Bolsa de papel kraft
	Embalaje: Bolsa x 24 unidades 2 unidades de 1.000 gramos Bolsa x 24 unidades 1 unidad de 1.000 gramos Bolsa x 48 unidades 1 unidad de 500 gramos Bolsa x 24 unidades 2unidades de 830 gramos

PBX: 57(4) 362 35 20
Correo electrónico: Paneladulcina@gmail.com
Ubicación: Calle 84 a # 47- 50 Bloque 11 local 30
Itagüí - Antioquia

VIDA UTIL	12 meses bajo condiciones de temperatura ambiente.
ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El producto debe estar almacenado en ambientes secos, con buena ventilación y temperatura ambiente (no mayor a 25 °C), Después de abierto consumir en el menor tiempo posible. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente, la temperatura durante el transporte debe ser aproximado a la temperatura del almacenamiento.

CONTENIDO NUTRICIONAL 100 GRAMOS DE PANELA

CARBOHIDRATOS (g)		VITAMINAS (MG)	
Sacarosa	72 a 83	Provitamina	2.00
Fructosa	1.5 a 7	Vitamina A	3.80
Glucosa	1.5 a 7	Vitamina B1	0.01
MINERALES		Vitamina B2	0.06
Potasio	10 a 13	Vitamina B5	0.01
Calcio	40 a 100	Vitamina B6	0.01
Magnesio	70 a 91	Vitamina C	7.00
Fósforo	20 a 90	Vitamina D2	6.50
Sodio	19 a 30	Vitamina E	111.30
Manganeso	10 a 13		
Zinc	0.2 a 0.5	Provitaminas	280 mg
Flúor	5.3 a 6.0	Agua	1.5 a 9.0 g
Cobre	0.1 a 0.9	Calorías	312

PBX: 57(4) 362 35 20
Correo electrónico: Paneladulcina@gmail.com
Ubicación: Calle 84 a # 47- 50 Bloque 11 local 30
Itagüí - Antioquia

PRECOCIDOS DEL ORIENTE S.A.S.

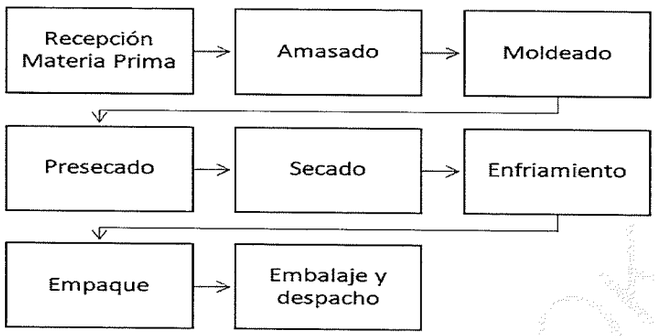
FICHA TÉCNICA PASTAS ALIMENTICIAS

FCC_16_01

239

1. Nombre del Producto	**PASTAS ALIMENTICIAS RIOKA. VARIEDADES: ESPAGUETI; MACARRÓN CORTO, FIDEOS, CONCHA, CABELLO DE ÁNGEL**	
2. Descripción del Alimento / generalidades	Producto obtenido por el proceso de secado de figuras formadas a partir de una masa compuesta de harina, sémola y agua.	
3. Registro Sanitario	RSAJ20I902 / PSA-0003461-2022	
4. Ingredientes	Harina de trigo (fortificada con Niacina, Hierro, Vitamina B1, Vitamina B2 y ácido fólico) y agua.	
5. Alérgeno	Contiene Gluten	
6. Marco Legal de Cumplimiento	• Resolución 4393 de 1991. • Resolución 2674 de 2013 (BPM). • NTC 1055 Productos de molinería. Pastas alimenticias. • Fortificación de harina de Trigo Decreto 1944 de 1996. • Rotulado de acuerdo a lo establecido por el Ministerio de Protección Social en la Res. 5109 de 2005 y Res. 333 de 2011. • Contaminantes Resolución 4506 de 2013 y Res. 3709 de 2015	
7. Características Fisicoquímicas	**PARÁMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA**
	Humedad	Máximo: 13%
	Proteína	Mínimo: 10.5%
	Cenizas	Máximo: 0.8%
	Acidez (expresada como ácido láctico)	Máximo 0.45 %
8. Características Microbiológicas	**PARÁMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA**
	Recuento de microorganismos mesófilos	Máximo: 800000
	NMP Coliformes totales/g	Máximo: 43
	NMP Coliformes fecales/g	<3
	Detección de Salmonella	Ausencia
	Recuento de E. Coli, UFC/ g	<10
	Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva UFC/g	Máximo: 100
	Recuento de Bacillus Cereus UFC / g.	< 100
	Recuento de Mohos y Levadura UFC / g.	Máximo: 4000

9. Micotoxinas	**PARÁMETRO**	**LIMITE MÁXIMO EN µg/kg**
	Suma de Aflatoxina B1, B2, G1 y G2	4,0
	Ocratoxina A	3,0
	Deoxinivalenol (DON)	750,0
	Zearalenona	20,0
11. Metales Pesados	**PARÁMETRO**	**LIMITE MÁXIMO EN mg/kg**
	Plomo (Pb), mg/kg	Máximo 0,20
	Cadmio (Cd), mg/kg	Máximo 0,10
12. Características Organolépticas	**Olor:** Característico	
	Sabor: Característico	
	Apariencia: Unidades enteras sin grietas o manchas	
	Color: Amarillo uniforme	
13. Vida Útil	6 meses en condiciones de humedad baja en estanterías y bodegas de los comercializadores. Identificación y trazabilidad, en estricto orden numérico **día mes año**	
14. Presentación, empaque y rotulado	La pasta se comercializa bajo la marca Pastas Rioka en bolsas en presentaciones entre 125 g y 1000 g. El material de empaque consiste en láminas de polipropileno y poliéster transparente calibre 44 **µg** con impresión flexografica de acuerdo al arte y presentación comercial, sellada por calor dentro del equipo de empaque. Las bolsas se embalan en fardos sellados con plástico transparente termoencogible. En cada una de las presentaciones se especifica las condiciones de Rotulado de acuerdo a lo establecido por el Ministerio de Protección Social en la Res. 5109 de 2005 y Res. 333 de 2011.	
15. Uso previsto, forma de consumo y consumidores potenciales.	Para el uso de la pasta se recomienda cocinar en agua de 10 a 12 minutos. Se puede combinar con ingredientes externos. Su consumo es adecuado para cualquier edad siempre y cuando no sean intolerantes al gluten o tengan enfermedad celiaca.	
16. Usos no previstos	Alimento para animales.	

17. Proceso de elaboración	
18. Condiciones de transporte, almacenamiento, y distribución.	El producto debe transportarse en vehículos aptos para el transporte de alimentos y acondicionados para tal fin, es decir, el vehículo debe estar completamente limpio y seco. Conservar el producto en lugares limpios, frescos y secos, evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados. Ubicar el producto sobre estibas con adecuada separación de la pared (50 cm), ubicar lejos de productos contaminantes tales como insecticidas, detergentes, grasas, y demás sustancias con olor fuerte. Al forzar los arrumes, cuidar que la pasta que se encuentra abajo no sufra excesiva compresión. Se recomienda garantizar una adecuada rotación de productos en almacenamiento basados en el método PEPS o FIFO (First in – First out) que facilita una salida inmediata de mercancía primeras entradas, primeras salidas.
19. Datos del Fabricante	**PRECOCIDOS DEL ORIENTE S.A.S** **Planta Soledad:** Calle 18 11-71 Soledad – Atlántico Tel: (5) 3887562 **www.precocidosdeloriente.com**

20. CUADRO DE APROBACIÓN			
	CARGO	NOMBRE	FECHA
ELABORADO POR:	Administrador de Planta	Rolando Gonzalez V.	02/04/2022
REVISADO POR:	Administrador de Planta	Zaida Osorio Oliveros	04/04/2022
APROBADO POR:	Gerente Administrativo	Mónica Castiblanco M.	06/04/2022
REVISIÓN Y VERIFICACIÓN. **Zaida Osorio Oliveros** *Ingeniera Industrial* *Administrador de Planta*			

21. CONTROL DE CAMBIOS		
REVISIÓN	FECHA	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO
00	06/04/2022	Emisión del documento
01	16/09/2022	Se incluye: – Nombre comercial del producto – Permiso Sanitario

LACTALIS COLOMBIA		GIP-ID-FT-284
		Versión 02 | Sep. /2024
		Pág. 1 de 4
		Responsable: Investigación y Desarrollo

LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SEMIDESCREMADA SIXPACK CLÁSICA x 1000 mL PROLECHE

Código SAP	**827967**		
Descripción de producto/Proceso	Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente.		
Características Microbiológicas	**Prueba de Esterilidad comercial**	Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano a 55°C y 35°C.	
Características Fisicoquímicas	**Fisicoquímicos**	**Mínimo**	**Máximo**
	Grasa % m/m	1.5 %	2.0%
	Acidez expresado como ácido láctico %m/v	0.13	0.17
	Extracto seco total % m/m	9.70	
	Extracto seco desengrasado % m/m	8.20	
	Densidad 15/15 °C, g/ml	1.0308	1.0335
	Peroxidasa	Negativa	
	Fosfatasa	Negativa	
	Índice crioscopico °H	-0.560	-0.530
	Proteína %	Min. 2,9	
	- Ausencia de sustancias como neutralizantes, conservantes, adulterantes. - Ausencia de residuos de antibióticos, medicamentos de uso veterinario, plaguicidas, aflatoxinas M1 sustancias tóxicas, cumpliendo con la normatividad legal vigente		
	Decreto 616 de 2006, por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expenda, importe o exporte en el país.		
Análisis especiales			

<table>
<tr><td></td><td>- Resolución 4506 de 2013 modificada por las Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de
<table>
<tr><th>Contaminante</th><th>Límite Máximo</th></tr>
<tr><td>Plomo</td><td>0.020 mg/kg</td></tr>
<tr><td>Aflatoxinas M1</td><td>0.5 µg/ kg</td></tr>
<tr><td>Melamina</td><td>2.5 mg/kg</td></tr>
<tr><td>Monómero de cloruro de vinilo</td><td>0.01 mg/kg</td></tr>
</table>
2015
- Analisis anual realizados en laboratorio externo</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Características organolépticas</td><td>Sabor</td><td>Lácteo débilmente dulce. Libre de sabores ácidos, fermentados o extraños.</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>Blanco-cremoso</td></tr>
<tr><td>Olor</td><td>Agradable y lácteo, exento de olores extraños</td></tr>
<tr><td>Consistencia</td><td>Fluida</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td colspan="2">Leche higienizada semidescremada, estabilizante (tripolifosfato de sodio).</td></tr>
<tr><td>Alérgenos</td><td colspan="2">Elaborado en una línea que también procesa productos con avena (gluten).</td></tr>
<tr><td>Consumidores Potenciales</td><td colspan="2">Público general, adultos adolescentes y niños mayores de 4 años.</td></tr>
<tr><td>Usos no previstos</td><td colspan="2">El consumo de este producto no es indicado para personas intolerantes a la lactosa
No utilizar como sustituto de la leche materna, no suministrar como alimento para niños lactantes.</td></tr>
<tr><td>Vida Útil</td><td colspan="2">90 días a partir de la fecha de empaque, identificada con la fecha de vencimiento.</td></tr>
<tr><td>Forma de consumo</td><td colspan="2">Listo para consumir.
Después de abierto el envase, debe almacenarse refrigerado y consumirse en el menor tiempo posible.</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>Información Nutricional</td>
<td>
<table>
<tr><th colspan="3">Información Nutricional</th></tr>
<tr><td colspan="3">Tamaño de porción: 1 vaso (200 mL)
Numero de porciones por envase:30</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Calorías (kcal)</td><td>Por 100 mL</td><td>Por porción</td></tr>
<tr><td>44</td><td>89</td></tr>
<tr><td>Grasa total</td><td>1.5 g</td><td>3.0 g</td></tr>
<tr><td>Grasa saturada</td><td>1.0 g</td><td>1.9 g</td></tr>
<tr><td>Grasa trans</td><td>0 mg</td><td>0 mg</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos totales</td><td>4.6 g</td><td>9.2 g</td></tr>
<tr><td>Fibra dietaria</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr>
<tr><td>Azúcares totales</td><td>4.6 g</td><td>9.1 g</td></tr>
<tr><td>Azúcares añadidos</td><td>0.0 g</td><td>0.0 g</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>3.1 g</td><td>6.2 g</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>64 mg</td><td>128 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>16 µg ER</td><td>31 µg ER</td></tr>
<tr><td>Vitamina D</td><td>0.60 µg</td><td>1.20 µg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>0 mg</td><td>0 mg</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>110 mg</td><td>220 mg</td></tr>
<tr><td>Zinc</td><td>0.59 mg</td><td>1.2 mg</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
<tr>
<td>Rotulado frontal de advertencia.</td>
<td>No aplica declaración de sellos de advertencia, la “leche” se encuentra dentro del grupo de alimentos mínimamente procesados, y por tanto, está exceptuada del etiquetado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo a concepto técnico emitido por del ministerio de salud y protección social.</td>
</tr>
<tr>
<td>Material de empaque</td>
<td>

Envase primario Bolsa: Empaque flexible constituido por una película de siete capas blancas, negras y transparentes (Pe lineal / Pe + pigmento blanco / resina adhesiva / EVOH / resina adhesiva / Pe + pigmento negro / Pe lineal).
Envase secundario: caja corrugado

</td>
</tr>
</table>

Dimensiones del envase

Descripción	Sixpack x 1000 mL
Largo (cm)	36
Ancho (cm)	18.7
Alto (cm)	9.8
Peso Neto Unidad (g)	6.19
Empaque secundario y/o terciario	**Caja x 3 Sixpack**
Largo (cm)	36.8
Ancho (cm)	20.4
Alto (cm)	29.3
Peso Neto (kg)	18.56
Unidades x envase	3
N° de cajas por tendido	13
N° de tendidos por estiba	4
N° de cajas por estiba	52
Dimensión de la estiba (largo x ancho x alto) cm	120x 100x133
EAN 13	7702130615347
EAN 14	7702130615354

Instrucciones de etiquetado

Ejemplo:

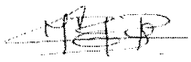
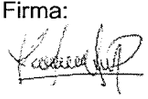
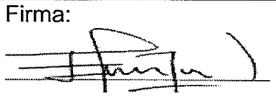
VENCE 06/MAY/24
LOTE: 076 /A / FE/ V
MED: 13:53:40

A ó B: Cabezal de la máquina
FE: Código operario
V: Equipo esterilizador V(VTIS18000) y S (STORK)
MED: hora de producción
(Los caracteres varían dependiendo la planta fabricación)

Instrucciones especiales de manejo, conservación y almacenamiento

- El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución N° 2674 de 2013
- La leche semidescremada UAT (UHT) es un producto que no requiere refrigeración mientras esté cerrado.
- Después de abierto el envase, debe almacenarse refrigerado y consumirse en el menor tiempo posible.
- La estructura del empaque es la que garantiza el buen estado del producto tanto en lo fisicoquímico como en lo bacteriológico, por lo cual debe protegerse de golpes, rasgaduras etc. que lo deterioren causando pérdida de esterilidad, permitiendo la entrada de Microorganismos y posterior deterioro del producto.
- Se debe almacenar a temperatura ambiente, la bodega de almacenamiento debe contar con un programa de control de plagas, seco con buena ventilación, libre de humedad y con iluminación.

Condiciones de transporte	▪ El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deben cumplir lo establecido en la Resolución N° 2674 de 2013 ▪ El Vehículo debe ser para transporte exclusivo de alimentos, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos. ▪ No debe almacenamiento con productos aromáticos, el producto puede absorber estos aromas ▪ La correcta manipulación del producto y evitar golpes, rasguños etc., del empaque garantiza la inocuidad del producto. ▪ El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.
Distribución-puntos de venta	Almacenes de cadena, tiendas, superetes.
Registro Sanitario	**RSA-001587-2016**
Normatividad aplicable	
Decreto 616 de 2006	Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano.
Resolución 2270 de 2023	Establecer el valor máximo permitido de la concentración de caseinomacropéptido.
Resolución 810 de 2021 **Resolución 2492 de 2022** **Resolución 254 de 2023**	Reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano (La leche está incluida entre los alimentos mínimamente procesados)
Resolución 005109 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 683 de 2012, 4143 de 2012	Requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.
Resolución 2674 de 2013	Almacenamiento, transporte y conservación e los alimentos
Resolución 1382 de 2013	Residuos de medicamentos veterinarios
***Resolución 2906 de 2007**	Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR en alimentos para consumo humano.
***Resolución 4506 de 2013** **(2671 de 2014, 3709 de 2015)**	Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones
	* Los contaminantes y plaguicidas son verificados y actualizados anualmente en la leche cruda según plan de muestreo y control a proveedores de materias primas para garantizar el cumplimiento de resultados de acuerdo con límites normativos y se encuentran disponibles de acuerdo con solicitud del cliente.
Fabricado por Procesadora de Leches S.A. NIT 890.903.711-3 Calle 2 N° 3- 20 Chía – Cundinamarca. Calle 72 No. 64 – 105 Medellín - Antioquia. Para Lactalis Colombia S.A.S, Diagonal 182 N° 20 - 84- Bogotá – Colombia. Servicio al consumidor 01800-09-19914 o en Bogotá (601) 489-36-21. servicioalcliente@co.lactalis.com www.parmalat.com.co Industria colombiana	

Esp. Investigación y Desarrollo	Director de Aseguramiento de calidad	Gerente Investigación y Desarrollo	**DOCUMENTO CONTROLADO**
Constanza Poveda	Karen Páez	Edilson Mongui	
Firma: 	Firma: 	Firma: 	

NOMBRE DEL PRODUCTO	**LECHE EN POLVO ENTERA**
MARCA	MIRAMONTE
NOMBRE DEL FABRICANTE	INDUNILO S.A.S
UBICACIÓN DEL FABRICANTE	Calle 73 # 41W – 250 Barrio El Bueno, Parque Industrial Comercial Provincia De Soto 2 - Bodega 16 Teléfono: (097) 6378805 Bucaramanga, Santander.
NIT	804.009.833-6
REGISTRO SANITARIO	RSA-0008228-2019
COMPOSICIÓN	Leche higienizada entera en polvo, de color blanco crema, con percepción visual homogénea, de olor y sabor característico al producto fresco, de textura y consistencia suave. Sin presencia de preservativos, edulcorantes, sustancias tóxicas ni residuos de drogas o medicamentos. No contiene ningún tipo de suero lácteo, edulcorantes, conservantes o neutralizantes.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	El producto es obtenido por la eliminación del agua que constituye la leche entera mediante el proceso de secado por atomización con aire caliente, previamente sometido a un proceso de pasteurización el cual permitirá eliminar la carga microbiana presente en la leche cruda, garantizando la obtención de productos inocuos. Adquiriendo como resultado un polvo ultra fino con sabor característico a la leche con granulometría de malla 120 micras, de tal forma que no se afecten las propiedades cualitativas del producto terminado. La mezcladora es dosificada con el producto obtenido de la pulverización, permitiendo así que el producto tenga una textura más suelta evitando grumos en el producto, luego es pasado por una empacadora vertical la cual la dosifica en las diferentes presentaciones.

REQUISITOS ESPECIFICOS

CARACTERÍSTICAS FISICAS Y QUÍMICAS

Requisitos	Mínimo	Máximo
Materia grasa, en % m/m	26	33
Humedad, en % m/m	-	4,0
Acidez expresada como ácido láctico % m/m	0,9	1,30
Índice de insolubilidad en cm^3	-	1,0
Cenizas, en % m/m	-	6,0
Proteínas, en % m/m	24,5	-
Lactosa, en % m/m	34	44
Na, en % m/m	-	0,42
K, en % m/m	-	1,3

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Requisitos	m	M
Recuento de microorganismos Mesófilos UFC/g	1000	10000
NMP Recuento de Coliformes	<3	11
NMP Recuento de Coliformes fecales	<3	-

Recuento de mohos y levaduras UFC/g	100	500
Recuento de Staphylococcus Aureus coagulasa Positivo UFC/g	<100	100
Recuento Bacillus Cereus UFC/g	100	1000
Detección de Salmonella /25g	0	-

m = Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.

M = Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.

NMP = Número Más Probable (técnica utilizada en productos de baja carga microbiana).

CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	LIMITE MAXIMO mg/kg
Plomo, expresado como Pb	0,02
Aflatoxinas M1	0,0005
Melamina	2,5

INFORMACION NUTRICIONAL

Tamaño de la porción: 2 cucharadas rasas (25g)

En 25 gramos de producto	Valor Diario
Grasa Total 7g	11%
Grasa Saturada 4g	20%
Grasa Trans 0g	0%
Colesterol 25mg	8%
Sodio 100mg	4%
Carbohidrato Total 11g	4%
Fibra Dietaría 0g	0%
Azúcares (Lactosa) 11gr	
Proteína 6g	12%

Vitamina A 10%	Vitamina C 0%
Calcio 20%	Hierro 0%

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

	Calorias	2000	2500
Grasa total	Menos de	65g	80g
Grasa Saturada	Menos de	20g	25g
Colesterol	Menos de	300mg	300mg
sodio	Menos de	2400mg	2400mg
Carbohidrato total		300g	375g
Fibra dietaria		25g	30g

Calorías por gramo:
Grasa: 9. Carbohidrato: 4. Proteína: 4.

ORGANOLEPTICOS

Color:	Blanco crema
Olor:	Caracteristico del producto
Sabor:	Caracteristico del producto

	Textura: Suave	
METODO DE PREPARACIÓN	➢ Para obtener un litro de leche, disuelva 125g (10 cucharadas grandes rasas) de LECHE EN POLVO ENTERA, en medio litro de agua tibia previamente hervida.	
	➢ Mezcle bien, agitando con molinillo, batidor o licuadora, hasta que la LECHE EN POLVO ENTERA se disuelva totalmente. Agregue otra porción de agua tibia hasta obtener un litro de leche fresca.	
	➢ Por cada medida de LECHE EN POLVO ENTERA, adicionar 4 de agua tibia previamente hervida y revuelva muy bien con molinillo, batidor o licuadora.	
EMPAQUE	**PRIMARIO:** Bolsa de material flexible laminado a base de aluminio al vacío de PET metalizado + PET impreso, dando una buena procección a la humedad y a la luz. En Cumplimiento 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 materia primas. En Cumplimiento con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. En Cumplimiento con las Resoluciones 683, 4143 y 4142 de 2012, por medio delas cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general plásticos y elastoméricos y metálicos respectivamente), objetos, envases y equipamentos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. La fecha de vencimiento se ubica en un lugar visible. **SECUNDARIO:** Caja de cartón de doble lámina lisa adherida interiormente con una fase corrugada para mayor soporte, incluyendo un divisor en el mismo material permitiendo mantener la ubicación inicial del producto. Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.	
EMBALAJE	200 g	60 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente)
	380 g	30 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente)
	400 g	30 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente)

	900 g	12 o 13 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente)
	1000 g	12 o 13 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente)
	25 K	1 bulto en bolsa de polietileno como empaque primario y bolsa kraft como empaque secundario
ETIQUETADO RELACIONADO CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y/O INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y USO.	Compuesto por los siguientes ítems: Marca Comercial: MIRAMONTE. Nombre del Producto: Leche en polvo Entera. Contenido Neto: 200 gramos, 380 gramos, 400 gramos, 900 gramos, 1000 gramos, 25 Kilos. Fabricado por: INDUNILO S.A.S Parque Industrial Comercial Provincia de Soto II, Calle 73 No. 41W- 250, Bodega 16, Bucaramanga- Santander. Ingredientes: Leche higienizada entera. Lote, Fecha de Vencimiento. Conservación de Producto: Una vez abierta la bolsa, consérvela herméticamente cerrada en un lugar fresco y seco. Despues de preparada conservese refrigerada y consumase en el menor tiempo posible. Instrucciones de Uso: Ver Metodo de preparación en el presente Documento. Tabla Nutricional: Ver Tabla Nutricional en el presente documento. Código de Barras. Registro Sanitario: No. RSA-0008228-2019 Industria Colombiana.	
USO PREVISTO	Usado principalmente como precursor en otros productos alimenticios de alta ingesta.	
USO NO PREVISTO	Considerar el uso previsto, el tiempo de vida útil y condiciones de almacenamiento.	
VIDA ÚTIL PREVISTA	El producto tiene una vida útil de 12 meses almacenado en óptimas condiciones.	
CARACTERÍSTICAS DE ACEPTACIÓN	Debidamente rotulado, conforme se estipula en la normatividad vigente. El producto empacado No deberá presentar abombamiento, fisuras o despegue en su estructura. El color, el olor y el sabor deben corresponder a las características del producto en estado fresco. No deberá presentar impurezas, partículas extrañas o ajenas al producto. El peso neto contenido debe corresponder al indicado en el empaque.	
METODOS DE DISTRIBUCIÓN	El vehículo de transporte de alimentos debe tener concepto sanitario vigente, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben	

	contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria. El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
ROTULADO	**Decreto 616. ARTÍCULO 49.- ROTULACIÓN DE LA LECHE EN POLVO.** Los envases para la leche en polvo llevarán impresa una leyenda de caracteres de igual tamaño y visibilidad que comience con la palabra "LECHE EN POLVO", seguida de la indicación de su condición, en este caso será de Entera. La información nutricional, declaración de propiedades nutricionales y propiedades de salud se rigen por normas oficiales o en su defecto por normas internacionales del Codex Alimentarius.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Una vez abierta la bolsa, consérvela herméticamente cerrada en un lugar fresco y seco. Despues de preparada conservese refrigerada y consumase en el menor tiempo posible. El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
GRUPO DE CONSUMIDORES	Este producto es consumido por la población en general; adultos y en niños está recomendado a partir de un año de vida, como complemento de las leches formuladas por un pediatra.
CONSUMIDORES VULNERABLES	Personas intolerantes a la lactosa y personas que presenten alergia a la caseína.
REQUISITOS NORMATIVOS	Cumpliendo con los requisitos estipulados según la NTC 1036 en la última actualización, además de las Resoluciones 683 de 2012, 333 de 2011, 5109 de 2005, 4506 de 2013, el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 que lo modifica, junto al Decreto 616 de 2006 y el Decreto 60 de 2002, normatividad colombiana vigente aplicable en la industria láctea. En cumplimiento con el Decreto 616 de 2006: Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expenda, importe o exporte en el país

Indunilo s.a.s.
NIT. 804.009.833-6

JORGE ARCINIEGAS ARCINIEGAS
GERENTE GENERAL

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	FT 025
		Version 02
		jun-23

DESCRIPCION DEL PRODUCTO		FOTO DEL PRODUCTO FINAL
DENOMINACION LEGAL	QUESO FRESCO GRASO SEMI DURO: QUESO CAMPESINO	
DENOMINACION COMERCIAL	QUESO CAMPESINO	
REGISTRO SANITARIO	RSA-0024408-2023	
MARCAS RESPALDADAS	EL ZARZAL	
PRESENTACION COMERCIAL	Desde 100 g hasta bloques x 10 kg ENTERO ó MOLIDO	

PROCEDENCIA DEL PRODUCTO	
PRODUCTOR	**Nombre o razon social:** EL ZARZAL S.A **Dirección:** Vereda la Union Bello (Antioquia) **Telefono:** 3104893322
DISTRIBUIDOR	**Nombre o razon social:** EL ZARZAL S.A **Dirección:** CR 65 74 75 BG 142 **Teléfono:** (604)4422020
PAIS DE ORIGEN	Colombia

DESCRIPCION FISICA DEL PRODUCTO

Queso de textura suave, compacto sabor moderadamente acido, color blanco.

INGREDIENTES

Leche Entera Higienizada, sal yodada, Estabilizante Cloruro de Calcio, Cuajo .

TRATAMIENTO Y PROCESADO

Producto obtenido del sometimiento de la leche a un proceso de pasteurizacion y luego a coagulacion, armado y empaque.

USO PREVISTO

Consumo directo.

CARACTERISTICAS DE LIBERACION

CUALIDADES ORGANOLEPTICAS	COLOR	Blanco
	OLOR	Aroma característico del queso fresco.
	SABOR	Ligeramente salado.
	TEXURA	Suave, cremoso brillante y homogénea.

MATERIAL DE EMPAQUEY ETIQUETADO

Base:Mediana barrera: lamina coestruida PA-25% / PE-75%
Tapa :Poliamida/polietileno Material apto para contacto con alimentos

INSTRUCCIONES PARA MANIPULACION

VIDA ÚTIL	30 dias
LOTEADO	La letra L seguida de 4 números, los 3 primeros que indican el número que le corresponde al día del calendario Juliano en que se fabricó el queso, y un cuarto número que corresponde al último digito del año en curso. A continuación, un guion y un número que corresponde al número de la tanda que se procesó ese mismo día. por último, va una letra en mayúscula que corresponde al código del operario que lo fechó. Ejemplo: VEN 30 MAY 23 L 1203 - 2 C
FORMA DE CONSERVACIÒN	Conservar a temperaturas de refrigeracion de 2°C a 4°C +/- 2°C. Despues de abierto consumir en el menor tiempo posible.
CONTROL MATERIAL EXTRAÑO	Según resolucion 2674:2013 Codex Alimentarius Ausencia de pelos, uñas, residuo de plaga, material extraño equivale aquel material que no pertenece al producto y puede afectarlo física, química y microbiológicamente.
INSTRUCCIONES PARA LA MANIPULACION DEL PRODUCTO	Para la manipulación del producto se debe tener en cuenta las condiciones higiénicas del manipulador, sitio de almacenamiento alejado de focos de contaminación, para la apertura de la caja no se debe utilizar herramientas que pueden ser categorizado como material extraño su apertura debe ser manual sin uso de ningún tipo de herramienta.
MANEJO DURANTE LA DISTRIBUCION	Almacenamiento: Este producto se mantendrá en canastillas estibadas, a temperatura de refrigeración de 4°C +/- 2°C. Los cuartos de almacenamiento permanecerán en buenas condiciones higiénico - sanitarias, y se dispondrán de controles de temperatura. Transporte: El producto será transportado en canastillas plásticas, debidamente estibado, en vehiculo aislado que contara con un sistema de refrigeración, a una temperatura de 4°C +/- 2°C, se mantendrán controles de temperatura desde el cargue, hasta el momento de la entrega. El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución N° 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El Vehículo debe cumplir con el perfil sanitario y de hermeticidad, nunca ubicada sobre el piso directo, debe almacenarse en sitio seguro, alejado de humedad y polvo, Mantener y conservar el producto en su respectivo empaque para evitar posibles contaminaciones. debe apilarse como máximo 5 cajas por por estiba. Tipo de Conservación en el transporte: Temperatura de refrigeracion de 2°C a 4°C +/-2°C

EL ZARZAL	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO**	FT 025
		Version 02
		jun-23

254

METODO DE DISTRIBUCION Y ENTREGA	El producto es entregado y/o tercerizado por una empresa transportadora externa la cual cumple con los requisitos minimos para el transporte de productos para el consumo humano

5 CLAVES DE LA OMS

Mantenga la limpieza, separe alimentos crudos y cocinados, cocine completamente, mantenga los alimentos a temperaturas seguras, use agua y materias primas seguras.

ALERGENOS

Tipo de Alérgeno	¿Se encuentra presente en el producto? (Sí / No)	¿Se encuentra en la línea de producción? (Sí / No)	¿Se encuentra presente en la planta? (Sí / No)
Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas y productos de estos; entre otros)	NO	NO	SI
Crustáceos y sus productos.	NO	NO	NO
Huevos y subproductos.	NO	NO	NO
Pescado y productos pesqueros.	NO	NO	NO
Maní, soya y sus productos.	NO	NO	NO
Leche y productos lácteos (lactosa incluida)	SI	SI	SI
Mostaza y sus productos derivados.	NO	NO	NO
Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.	NO	NO	NO
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	**m**	**M**	**NORMATIVIDAD**
Staphylococcus coagulasa positiva	100 ufc/g	1000 ufc/g	RESOLUCION 1407/2022
Escherichia coli	<10 ufc/g	100 ufc/g	
Mohos y levaduras ufc/g	100 ufc/g	5x100 ufc/ g	
Salmonella spp	Ausencia/25g	***	
Listeria Monocytogenes	Ausencia/25g	***	
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	**MINIMO**	**MAXIMO**	**NORMATIVIDAD**
Materia grasa en Extracto seco de m/m mínimo	45	59	RESOLUCION 1804/1989
Humedad % m/m	41	55	
PH	5,2	6,8	

INFORMACION NUTRICIONAL

TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 (30 g)		
Numero de porciones por envase: 8		
	Por 100 g	Por porción
Calorías (kcal)	**280**	**84**
Grasa total	21 g	6.2 g
Grasa saturada	**13 g**	**4.0 g**
Grasa trans	**280 mg**	**84 mg**
Carbohidratos totales	9.8 g	2.9 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	2.4 g	0.7 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	14 g	4.0 g
Sodio	**646 mg**	**194 mg**
Vitamina A	96 µg ER	29 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0.1 mg	0 mg
Calcio	466 mg	140 mg
Zinc	0.30 mg	0.09 mg

PRESENTACION X 240

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 (30 g)		
Numero de porciones por envase: 15		
	Por 100 g	Por porción
Calorías (kcal)	**280**	**84**
Grasa total	21 g	6.2 g
Grasa saturada	**13 g**	**4.0 g**
Grasa trans	**280 mg**	**84 mg**
Carbohidratos totales	9.8 g	2.9 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	2.4 g	0.7 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	14 g	4.0 g
Sodio	**646 mg**	**194 mg**
Vitamina A	96 µg ER	29 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0.1 mg	0 mg
Calcio	466 mg	140 mg
Zinc	0.30 mg	0.09 mg

PRESENTACION X450

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 (30 g)		
Numero de porciones por envase: Aprox. 33		
	Por 100 g	Por porción
Calorías (kcal)	**280**	**84**
Grasa total	21 g	6.2 g
Grasa saturada	**13 g**	**4.0 g**
Grasa trans	**280 mg**	**84 mg**
Carbohidratos totales	9.8 g	2.9 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	2.4 g	0.7 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	14 g	4.0 g
Sodio	**646 mg**	**194 mg**
Vitamina A	96 µg ER	29 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0.1 mg	0 mg
Calcio	466 mg	140 mg
Zinc	0.30 mg	0.09 mg

PRESENTACION X 1000

SELLO DE ADVERTENCIA



GRUPO DE CONSUMIDORES

Consumo directo, Productos para consumo general, con precaución en personas con sensibilidad a los lácteos.

CUMPLIMIENTO NORMATIVO

Decreto 616 de 2006.	Resolucion 2310 de1986.	ISO 22000
Resolucion 5109 de 2005.	Resolucion 2674 de 2013.	ISO 22000-1
Resolucion 810 de 2021.	Resolucion 1407 de 2022	FSSC 22000

OBSERVACIONES

Este documento promociona el producto, tiene un control sobre él y ayuda a su estandarización. Contiene información técnica útil sobre el producto. Es responsabilidad del usuario seguir y tener presente la información para lograr la mejor calidad y durabilidad del producto.

FABRICADO POR: El Zarzal S.A. Vereda La Unión - Bello (Antioquia)

CONTROL DE CAMBIOS O MODIFICACIONES

EDICIÓN	ELABORADO	REVISADO	APROBADO
01/06/2023	Departamento de calidad	Departamento de produccion	Gerencia general

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT.900171447-6

INFORMACIÓN PUNTOS DE ENTREGA DE BIENESTARINA

Dirección: Carrera 2 # 26 - 38 Quibdó - Chocó
E-mail: fungozo2007@hotmail.com
Celular: 3113888245 - 3147029248

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO LISTADO DE PROVEEDORES DE ALIMENTOS ICBF

F9.MO12.PP	22/04/2020
Versión 4	Página 1 de 1
Clasificación de la información: Pública	

DATOS CONTRACTUALES DE LA ENTIDADES ADMINISTRADORAS DE SERVICIO-EAS										INFORMACIÓN DEL PROVEEDOR														
REGIONAL CONTRATO	CENTRO ZONAL	NOMBRE EAS	NIT EAS	NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EAS	NÚMERO DEL CONTRATO	ESTADO DEL CONTRATO	DEPARTAMENTO DE EJECUCION	MUNICIPIO DE EJECUCION	SERVICIO DE PRIMERA INFANCIA CONTRATADO	NOMBRE PROVEEDOR O RAZON SOCIAL	NIT PROVEEDOR	NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL DEL PRVEEDOR	CORREO ELECTRONICO	DIRECCION O UBICACION DEL ESTABLECIMIENTO	TELEFONO DEL ESTABLECIMIENTO	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	PRODUCTOS ELABORADOS O SUMINISTRADOS (Nombre del producto)	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO EN ULTIMA VISITA	FECHA ULTIMA VISITA PARA CONCEPTO SANITARIO dd/mm/aa	ENTIDAD QUE EMITE CONCEPTO SANITARIO	EN CASO DE NO CONTAR CON CONCEPTO RECIENTE (menos de dos años) ESCRIBA LA FECHA SOLICITUD DE LA PROXIMA VISITA dd/mm/aa	NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO DE LOS PRODUCTOS (SI LO REQUIEREN)	OBSERVACIONES
CHOCÓ	QUIBDÓ	FUNDACIÓN GOZO Y ESPERANZA	900171447-6	ARIEL PALACIOS ROMAÑA	27002612026	EN EJECUCION	CHOCÓ	EL CARMEN DE ATRATO	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA	INVERSIONES CONFIMERKA S.A.S ZESE	901593312	WALTER GUZMAN GOMEZ	supermercadoconfimerka22@gmail.com	CALLE 24 N 19-128	3128338203	COMERCIAL	ARROZ BLANCO BONGUERO	NSA-004424-2018	15/01/2025	INVIMA				
CHOCÓ	QUIBDÓ	FUNDACIÓN GOZO Y ESPERANZA	900171447-6	ARIEL PALACIOS ROMAÑA	27002612026	EN EJECUCION	CHOCÓ	EL CARMEN DE ATRATO	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA	INVERSIONES CONFIMERKA S.A.S ZESE	901593313	WALTER GUZMAN GOMEZ	supermercadoconfimerka22@gmail.com	CALLE 24 N 19-129	3128338204	COMERCIAL	ARROZ BLANCO SONORA	NSA-004424-2018	16/01/2025	INVIMA				
CHOCÓ	QUIBDÓ	FUNDACIÓN GOZO Y ESPERANZA	900171447-6	ARIEL PALACIOS ROMAÑA	27002612026	EN EJECUCION	CHOCÓ	EL CARMEN DE ATRATO	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA	INVERSIONES CONFIMERKA S.A.S ZESE	901593314	WALTER GUZMAN GOMEZ	supermercadoconfimerka22@gmail.com	CALLE 24 N 19-130	3128338205	COMERCIAL	AVENA EN HOJUELAS EL TRECE	NSA-0009135-2020	17/01/2025	INVIMA				
CHOCÓ	QUIBDÓ	FUNDACIÓN GOZO Y ESPERANZA	900171447-6	ARIEL PALACIOS ROMAÑA	27002612026	EN EJECUCION	CHOCÓ	EL CARMEN DE ATRATO	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA	INVERSIONES CONFIMERKA S.A.S ZESE	901593315	WALTER GUZMAN GOMEZ	supermercadoconfimerka22@gmail.com	CALLE 24 N 19-131	3128338206	COMERCIAL	AVENA DEL SUR	NSA-0010453-2021	18/01/2025	INVIMA				
CHOCÓ	QUIBDÓ	FUNDACIÓN GOZO Y ESPERANZA	900171447-6	ARIEL PALACIOS ROMAÑA	27002612026	EN EJECUCION	CHOCÓ	EL CARMEN DE ATRATO	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA	INVERSIONES CONFIMERKA S.A.S ZESE	901593316	WALTER GUZMAN GOMEZ	supermercadoconfimerka22@gmail.com	CALLE 24 N 19-132	3128338207	COMERCIAL	LENTEJA GRANIPACK		19/01/2025	INVIMA				
CHOCÓ	QUIBDÓ	FUNDACIÓN GOZO Y ESPERANZA	900171447-6	ARIEL PALACIOS ROMAÑA	27002612026	EN EJECUCION	CHOCÓ	EL CARMEN DE ATRATO	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA	INVERSIONES CONFIMERKA S.A.S ZESE	901593317	WALTER GUZMAN GOMEZ	supermercadoconfimerka22@gmail.com	CALLE 24 N 19-133	3128338208	COMERCIAL	LENTEJA SOBERANA	20170122S6	20/01/2025	INVIMA				
CHOCÓ	QUIBDÓ	FUNDACIÓN GOZO Y ESPERANZA	900171447-6	ARIEL PALACIOS ROMAÑA	27002612026	EN EJECUCION	CHOCÓ	EL CARMEN DE ATRATO	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA	INVERSIONES CONFIMERKA S.A.S ZESE	901593318	WALTER GUZMAN GOMEZ	supermercadoconfimerka22@gmail.com	CALLE 24 N 19-134	3128338209	COMERCIAL	LENTEJA LA FRIJOLERA, EL JINETE	exencion N° 2012022680	21/01/2025	INVIMA				
CHOCÓ	QUIBDÓ	FUNDACIÓN GOZO Y ESPERANZA	900171447-6	ARIEL PALACIOS ROMAÑA	27002612026	EN EJECUCION	CHOCÓ	EL CARMEN DE ATRATO	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA	INVERSIONES CONFIMERKA S.A.S ZESE	901593319	WALTER GUZMAN GOMEZ	supermercadoconfimerka22@gmail.com	CALLE 24 N 19-135	3128338210	COMERCIAL	ACEITE DE SOYA	RSAV1819506	22/01/2025	INVIMA				
CHOCÓ	QUIBDÓ	FUNDACIÓN GOZO Y ESPERANZA	900171447-6	ARIEL PALACIOS ROMAÑA	27002612026	EN EJECUCION	CHOCÓ	EL CARMEN DE ATRATO	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA	INVERSIONES CONFIMERKA S.A.S ZESE	901593320	WALTER GUZMAN GOMEZ	supermercadoconfimerka22@gmail.com	CALLE 24 N 19-136	3128338211	COMERCIAL	PASTA ZONIA	RSAV20M023594	23/01/2025	INVIMA				
CHOCÓ	QUIBDÓ	FUNDACIÓN GOZO Y ESPERANZA	900171447-6	ARIEL PALACIOS ROMAÑA	27002612026	EN EJECUCION	CHOCÓ	EL CARMEN DE ATRATO	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA	INVERSIONES CONFIMERKA S.A.S ZESE	901593321	WALTER GUZMAN GOMEZ	supermercadoconfimerka22@gmail.com	CALLE 24 N 19-137	3128338212	COMERCIAL	PASTA RIOKA	RSAI20902 / PSA-0003461-2022	24/01/2025	INVIMA				
CHOCÓ	QUIBDÓ	FUNDACIÓN GOZO Y ESPERANZA	900171447-6	ARIEL PALACIOS ROMAÑA	27002612026	EN EJECUCION	CHOCÓ	EL CARMEN DE ATRATO	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA	INVERSIONES CONFIMERKA S.A.S ZESE	901593322	WALTER GUZMAN GOMEZ	supermercadoconfimerka22@gmail.com	CALLE 24 N 19-138	3128338213	COMERCIAL	FRIJOL LIMA GRANIPACK		25/01/2025	INVIMA				
CHOCÓ	QUIBDÓ	FUNDACIÓN GOZO Y ESPERANZA	900171447-6	ARIEL PALACIOS ROMAÑA	27002612026	EN EJECUCION	CHOCÓ	EL CARMEN DE ATRATO	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA	INVERSIONES CONFIMERKA S.A.S ZESE	901593323	WALTER GUZMAN GOMEZ	supermercadoconfimerka22@gmail.com	CALLE 24 N 19-139	3128338214	COMERCIAL	FRIJOL CARGAMANTO		26/01/2025	INVIMA				
CHOCÓ	QUIBDÓ	FUNDACIÓN GOZO Y ESPERANZA	900171447-6	ARIEL PALACIOS ROMAÑA	27002612026	EN EJECUCION	CHOCÓ	EL CARMEN DE ATRATO	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA	INVERSIONES CONFIMERKA S.A.S ZESE	901593324	WALTER GUZMAN GOMEZ	supermercadoconfimerka22@gmail.com	CALLE 24 N 19-140	3128338215	COMERCIAL	FRIJOL LA FRIJOLERA, EL JINETE	exencion N° 2012022680	27/01/2025	INVIMA				
CHOCÓ	QUIBDÓ	FUNDACIÓN GOZO Y ESPERANZA	900171447-6	ARIEL PALACIOS ROMAÑA	27002612026	EN EJECUCION	CHOCÓ	EL CARMEN DE ATRATO	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA	INVERSIONES CONFIMERKA S.A.S ZESE	901593325	WALTER GUZMAN GOMEZ	supermercadoconfimerka22@gmail.com	CALLE 24 N 19-141	3128338216	COMERCIAL	HARINA MAIZ AMARILLO	PSA-000210-2016	28/01/2025	INVIMA				
CHOCÓ	QUIBDÓ	FUNDACIÓN GOZO Y ESPERANZA	900171447-6	ARIEL PALACIOS ROMAÑA	27002612026	EN EJECUCION	CHOCÓ	EL CARMEN DE ATRATO	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA	INVERSIONES CONFIMERKA S.A.S ZESE	901593326	WALTER GUZMAN GOMEZ	supermercadoconfimerka22@gmail.com	CALLE 24 N 19-142	3128338217	COMERCIAL	LECHE EN POLVO VALLE LINDO	RSA-001231-2016	29/01/2025	INVIMA				
CHOCÓ	QUIBDÓ	FUNDACIÓN GOZO Y ESPERANZA	900171447-6	ARIEL PALACIOS ROMAÑA	27002612026	EN EJECUCION	CHOCÓ	EL CARMEN DE ATRATO	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA	INVERSIONES CONFIMERKA S.A.S ZESE	901593327	WALTER GUZMAN GOMEZ	supermercadoconfimerka22@gmail.com	CALLE 24 N 19-143	3128338218	COMERCIAL	LECHE EN POLVO DOÑA VACA	RSA-0016684-2021	30/01/2025	INVIMA				
CHOCÓ	QUIBDÓ	FUNDACIÓN GOZO Y ESPERANZA	900171447-6	ARIEL PALACIOS ROMAÑA	27002612026	EN EJECUCION	CHOCÓ	EL CARMEN DE ATRATO	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA	INVERSIONES CONFIMERKA S.A.S ZESE	901593328	WALTER GUZMAN GOMEZ	supermercadoconfimerka22@gmail.com	CALLE 24 N 19-144	3128338219	COMERCIAL	HUEVO RIBARCO		31/01/2025	INVIMA				
CHOCÓ	QUIBDÓ	FUNDACIÓN GOZO Y ESPERANZA	900171447-6	ARIEL PALACIOS ROMAÑA	27002612026	EN EJECUCION	CHOCÓ	EL CARMEN DE ATRATO	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA	INVERSIONES CONFIMERKA S.A.S ZESE	901593329	WALTER GUZMAN GOMEZ	supermercadoconfimerka22@gmail.com	CALLE 24 N 19-145	3128338220	COMERCIAL	ARVEJA LA FRIJOLERA, EL JINETE	exencion N° 2012022680	01/02/2025	INVIMA				
CHOCÓ	QUIBDÓ	FUNDACIÓN GOZO Y ESPERANZA	900171447-6	ARIEL PALACIOS ROMAÑA	27002612026	EN EJECUCION	CHOCÓ	EL CARMEN DE ATRATO	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA	INVERSIONES CONFIMERKA S.A.S ZESE	901593330	WALTER GUZMAN GOMEZ	supermercadoconfimerka22@gmail.com	CALLE 24 N 19-146	3128338221	COMERCIAL	FECULA DE MAIZ SALUGRAN	NSA-0006830-2020	02/02/2025	INVIMA				
CHOCÓ	QUIBDÓ	FUNDACIÓN GOZO Y ESPERANZA	900171447-6	ARIEL PALACIOS ROMAÑA	27002612026	EN EJECUCION	CHOCÓ	EL CARMEN DE ATRATO	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA	INVERSIONES CONFIMERKA S.A.S ZESE	901593331	WALTER GUZMAN GOMEZ	supermercadoconfimerka22@gmail.com	CALLE 24 N 19-147	3128338222	COMERCIAL	LECHE ENTERA PROLECHE	RSA-001587-2016	03/02/2025	INVIMA				

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

INFORMACIÓN DE LA BIENESTARINA (FUNDAXIÒN GOZO Y ESPERANZA)

Nombre de la EAS	Numero de contrato	Servicio contratado	Cupos contratadospor servicio	Municipio p de ejecucion	Dirección del punto	Nombre completo responsable principal	Cédula	Fecha de nacimiento	Fecha de expedición	Teléfono	Correo electrónico	Nombre completo suplente	Cédula	Fecha de nacimiento	Teléfono	Correo electrónico	Dirección del punto
FUNGOZO	27001682025	EIC	350	Carmen de atrato	Municipio del carmen de atrato casco urbano _ barrio santa teresa _ antigua escuela santa teresa	SANDY TATIANA CUESTA MENA	1045506887	2/10/1990	8/10/2011	3118385375	sandy022010@hotmail.com	YISETH MOSQUERA RUIZ	1077433497	6/12/1987	3104234814	ivanyi1987@gmail.com	Municipio del carmen de atrato casco urbano _ barrio santa teresa _ antigua escuela santa teresa

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT 900171447-6

PRESENTACIÓN SELECCIÓN DE PROVEEDORES DE ALIMENTOS

Dirección: Carrera 2 # 26 - 38 Quibdó - Chocó
E-mail: fungozo2007@hotmail.com
Celular: 3113888245 - 3147029248

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **11.801.111**

GUZMAN GOMEZ

APELLIDOS

WALTER

NOMBRES

WALTER GUZMAN

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **20-OCT-1973**

MEDELLIN
(ANTIOQUIA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.76 ESTATURA | **A+** G.S. RH | **M** SEXO

29-ABR-1992 QUIBDO
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

A-1700100-00208029-M-0011801111-20100107 0019712180A 1 1850585862

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141135293846

(415)7707212489984(8020) 000014113529384 6

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 1 5 9 8 3 1 2	8	Impuestos y Aduanas de Quibdó 1 8	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	27. Fecha expedición
Persona jurídica 1			

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres

35. Razón social
INVERSIONES CONFIMERKA S.A.S ZESE

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Chocó 2 7	Quibdó 0 0 1

41. Dirección principal
CL 24 19 128

42. Correo electrónico supermercadoconfimerka22@gmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 1 2 8 3 3 8 2 0 3	

CLASIFICACIÓN

Actividad económica				Ocupación	
Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades			
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código	1	2	51. Código	52. Número establecimientos
4 7 1 1	2 0 2 2 0 5 2 0							1

Responsabilidades, Calidades y Atributos

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código	5	7	1	4	4	2	4	8	5	2	5	5														

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar
07- Retención en la fuente a título de rent
14- Informante de exogena
42- Obligado a llevar contabilidad
48 - Impuesto sobre las ventas - IVA
52 - Facturador electrónico
55 - Informante de Beneficiarios Finales

Usuarios aduaneros										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
54. Código										
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Exportadores					
55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
		57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0 61. Fecha 2024 - 10 - 07 / 11 : 47: 41

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.
Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.
Firma autorizada:

984. Nombre GUZMAN GOMEZ WALTER
985. Cargo Representante legal Certificado

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

Fecha generación documento PDF: 07-10-2024 11:48:01AM

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141135293846

(415)7707212489984(8020) 000014113529384 6

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 1 5 9 8 3 1 2	8	Impuestos y Aduanas de Quibdó	1 8

Características y formas de las organizaciones

62. Naturaleza	2	63. Formas asociativas	1 2	64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados	
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros	
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas		70. Beneficio	1

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 4	
72. Número		
73. Fecha	2 0 2 2 0 5 1 9	
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	0 3	
76. Fecha de registro	2 0 2 2 0 5 2 4	
77. No. Matrícula mercantil	0 0 0 6 3 1 6 6 1 2	
78. Departamento	2 7	
79. Ciudad/Municipio	0 0 1	
Vigencia		
80. Desde	2 0 2 2 0 5 1 9	
81. Hasta	2 0 9 9 1 2 3 1	

Composición del Capital

82. Nacional	1 0 0 %
83. Nacional público	0 . 0 %
84. Nacional privado	1 0 0 . 0 %
85. Extranjero	0 %
86. Extranjero público	0 . 0 %
87. Extranjero privado	0 . 0 %

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control

Estado y Beneficio

Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1	8 1	2 0 2 3 0 5 3 0		-
2	1 0 9	2 0 2 2 0 5 2 4		-
3				-
4				-
5				-

Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV.

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	

173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

262

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Representación

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141135293846

(415)7707212489984(8020) 000014113529384 6

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 1 5 9 8 3 1 2	8	Impuestos y Aduanas de Quibdó	1 8

Representación

1

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL PRIN 1 8	2 0 2 2 0 5 2 4

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadaní 1 3	1 1 8 0 1 1 1 1		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
GUZMAN	GOMEZ	WALTER	

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

2

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

3

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

4

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

5

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

263

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Revisor Fiscal y Contador

001

Página 4 de 5 **Hoja 5**

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141135293846

(415)7707212489984(8020) 000014113529384 6

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 1 5 9 8 3 1 2	8	Impuestos y Aduanas de Quibdó	1 8	

Revisor Fiscal y Contador

Revisor fiscal principal

124. Tipo de documento	125. Número de identificación	126. DV	127. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadanía 1 3	1 1 8 1 4 5 5 2	8	1 2 5 4 3 5 T

128. Primer apellido	129. Segundo apellido	130. Primer nombre	131. Otros nombres
RENGIFO	PALACIOS	JHON	CARLOS

132. Número de Identificación Tributaria (NIT)	133. DV	134. Sociedad o firma designada

135. Fecha de nombramiento: 2 0 2 4 0 9 0 1

Revisor fiscal suplente

136. Tipo de documento	137. Número de identificación	138. DV	139. Número de tarjeta profesional

140. Primer apellido	141. Segundo apellido	142. Primer nombre	143. Otros nombres

144. Número de Identificación Tributaria (NIT)	145. DV	146. Sociedad o firma designada

147. Fecha de nombramiento:

Contador

148. Tipo de documento	149. Número de identificación	150. DV	151. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadanía 1 3	1 1 5 2 4 3 7 3 3 6		2 0 6 9 4 9 T

152. Primer apellido	153. Segundo apellido	154. Primer nombre	155. Otros nombres
RIVAS	CORDOBA	TERESA	AMAYDE

156. Número de Identificación Tributaria (NIT)	157. DV	158. Sociedad o firma designada
9 0 1 5 9 8 3 1 2	8	INVERSIONES CONFIMERKA S.A.S ZESE

159. Fecha de nombramiento: 2 0 2 2 0 5 2 4

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Establecimientos

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141135293846

(415)7707212489984(8020) **000014113529384 6**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 1 5 9 8 3 1 2	8	Impuestos y Aduanas de Quibdó	1 8

Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros

1

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica
Establecimiento de comerci 0 2	Comercio al por menor en establecimientos no especializados con surtido co 4 7 1 1

162. Nombre del establecimiento: INVERSIONES CONFIMERKA S.A.S ZESE

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio
Chocó 2 7	Quibdó 0 0 1

165. Dirección: CL 24 19 128

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil
0 0 0 6 2 7 4 2 0 2	2 0 2 2 0 5 2 4
168. Teléfono	**169. Fecha de cierre**
3 1 2 8 3 3 8 2 0 3	

2

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica

162. Nombre del establecimiento:

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio

165. Dirección:

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil
168. Teléfono	**169. Fecha de cierre**

3

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica

162. Nombre del establecimiento:

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio

165. Dirección:

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil
168. Teléfono	**169. Fecha de cierre**

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

Invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CIUDAD: QUIBDO FECHA: 13 01 2023 ACTA N°: 249 1114

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE [X] CADOR DE FRIO [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: CHOCO

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: WALTER GUZMAN GOMEZ

*CÉDULA / NIT: 11.801.111 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 27001118011111

*NOMBRE COMERCIAL: LAVGASIONES CONTIMGARKA SAS. 2636 MATRICULA MERCANTIL: 29-0627403

*DIRECCIÓN: CALLE 24 # 19 - 128

*DEPARTAMENTO: CHOCO *MUNICIPIO: QUIBDO

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: ZONA MINGAN /

TELÉFONOS: 3128338203 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: SUPERMERCADO CONTIMGARKA 22@GMAIL.COM

NOMBRE DEL PROPIETARIO: WALTER GUZMAN GOMEZ

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 11801111

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: WALTER GUZMAN GOMEZ

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 11.801.111

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CALLE 24 # 19 - 128

*DEPARTAMENTO: CHOCO *MUNICIPIO: QUIBDO

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 8AM - 6:30 PM *NÚMERO DE TRABAJADORES: 15

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6)*	(4)	2	0	C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)*	(4)	2	0	C

Scanned with CamScanner

1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)*	(4)	2	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)*	(5)	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			17	La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Artículo 8, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	(7)	3,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud (signos/lesiones).** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	(8)	4	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	(3)	1,5	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	(8)	4	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 35.)*	(3)	1,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Recepción y requisitos legales.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)*	(7)	3,5	0	C
4.2	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)*	(8)	4	0	C

Scanned with CamScanner

4.3	**Conservación de los productos.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)*	8	4	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9)*	5	2,5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	5	2,5	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	4	2	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	0			C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)*	6	3	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			31	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100 % 0,0	X FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	NO X	Cuál:

Scanned with CamScanner

Cámara de Comercio del Chocó
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL
Fecha de expedición: 20/01/2025 - 10:12:48 AM

Recibo No.: 0001343380 Valor: $00

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: laQjdAddljpBkbdb

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a http://virtuales.camaramedellin.com.co/quibdo/e-cer/ y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

A LA FECHA DE EXPEDICIÓN DE ESTE CERTIFICADO, EXISTE UNA PETICIÓN EN TRÁMITE, LA CUAL PUEDE AFECTAR EL CONTENIDO DE LA INFORMACIÓN QUE CONSTA EN EL MISMO.

CON FUNDAMENTO EN LA MATRÍCULA E INSCRIPCIONES EFECTUADAS EN EL REGISTRO MERCANTIL, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Razón social:	INVERSIONES CONFIMERKA S.A.S ZESE
Sigla:	No reportó
Nit:	901598312-8
Domicilio principal:	QUIBDO, CHOCO, COLOMBIA

MATRÍCULA

Matrícula No.:	29-063166-12
Fecha de matrícula:	24 de Mayo de 2022
Último año renovado:	2024
Fecha de renovación:	27 de Marzo de 2024
Grupo NIIF:	GRUPO III. Microempresas.

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal:	CALLE 24 # 19-128
Municipio:	QUIBDO, CHOCO, COLOMBIA
Correo electrónico:	supermercadoconfimerka22@gmail.com
Teléfono comercial 1:	3128338203
Teléfono comercial 2:	No reportó
Teléfono comercial 3:	No reportó
Página web:	No reportó

Dirección para notificación judicial:	CALLE 24 # 19-128
Municipio:	QUIBDO, CHOCO, COLOMBIA
Correo electrónico de notificación:	supermercadoconfimerka22@gmail.com
Teléfono para notificación 1:	3128338203
Teléfono para notificación 2:	No reportó
Teléfono para notificación 3:	No reportó

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a http://virtuales.camaramedellin.com.co/quibdo/e-cer/ y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

La persona jurídica INVERSIONES CONFIMERKA S.A.S ZESE SI autorizó para recibir notificaciones personales a través de correo electrónico, de conformidad con lo establecido en los artículos 291 del Código General del Proceso y 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo

CONSTITUCIÓN

Que por documento privado del 19 de mayo de 2022 del Único Accionista, inscrito en esta Cámara de Comercio el 24 de mayo de 2022 con el No. 14066 del libro IX, se constituyó una Sociedad Por Acciones Simplificadas, Comercial denominada:

INVERSIONES CONFIMERKA S.A.S ZESE

TERMINO DE DURACIÓN

Que la sociedad no se halla disuelta y su duración es indefinida.

OBJETO SOCIAL

La sociedad tendrá como objeto principal:

a. El comercio al por menor en establecimientos no especializados con surtido compuesto principalmente por alimentos, bebidas o tabacos.

b. El Comercio al pormenor, excepto el comercio de vehículos automotores y motocicletas Lo anterior según la división económica en su numeral 47 del Anexo N° 03 (Requisitos de Inversión y Empleo) del Decreto 1650 del 09 de octubre de 2017

c. Formar, parte de consorcios o uniones temporales, o en colaboración con otras personas en entidades de derecho público o privado

d. La sociedad podrá comprar, vender, adquirir, enajenar a cualquier título, toda clase de bienes muebles e inmuebles, obtener derechos de propiedad sobre marcas, dibujos, insignias, patentes, derechos de autor, cederlos a cualquier título, promover y formar empresa de la misma índole o de negocio directamente relacionados con su objeto, principal y aportar a ellas toda clase de bienes, celebrar contratos dé sociedad o

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a http://virtuales.camaramedellin.com.co/quibdo/e-cer/ y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

de asociación de diverso tipo pará la explotación de los negocios que constituyen su objeto;

e. Adquirir o enajenar a cualquier título, intereses, participación o acciones de empresas de la misma actividad o aquellas que se relacionen directamente con su objetivo importar, distribuir, proveer; comercializar, vender o en cualquier forma disponer para sí misma, o para terceros, de todas clases de bienes o productos y en general hacer, sea en su propio nombre o por cuenta de terceros en participación de ellos, toda clase de operaciones y ejecutar y celebrar todo tipo de actos financieros que sean convenientes o necesarios para el logro de los fines que la sociedad persigue y que de manera directa se relacionen con su objeto, fusionarse o asociarse con otras empresas similares y/o complementarias y tomar parte dé aquellas que sé relacionen con su existencia o funcionamiento, sin ningún límite en relación a la cuantía o la naturaleza del negocio.

f. Para la obtención de su objeto, la sociedad podrá celebrar toda clase de negocios de compra, venta, permuta, mandato, préstamo, arrendamiento, cuenta corriente, suministro, consignación, depósito, hipoteca, prenda, transacción, transporte, seguro, giro, aceptación, endoso, negociación, cobro y descargo de títulos valores, etc. Además, podrá promover, distribuir y comercializar los productos arriba mencionados mediante la celebración de contratos de representación, agencia comercial, reposición, mandatos con otras compañías comerciales o productoras nacionales o extranjeras, sin que en modo alguno esta enumeración sea taxativa pues para la plena realización de la empresa social, puede la compañía con la, intención del órgano, competente, ejecutar cualquier otro acto o contrato y en general ejercer todos los derechos y cumplir todas las obligaciones derivadas de su existencia y actividad, así mismo; asegurar a terceros en la elaboración de proyectos, contratos en la ejecución y liquidación de los mismos.

g. También, la sociedad podrá llevar a cabo en general, todas las operaciones lícitas, tanto en Colombia como en el exterior de cualquier naturaleza que en ellas fueren refaccionadas directa o indirectamente con el objeto mencionado, así como las actividades similares, conexas o complementarias o que permitan facilitar o desarrollar el comercio o la industria de la misma.

CAPITAL

Recibo No.: 0001343380 Valor: $00

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: laQjdAddljpBkbdb

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a http://virtuales.camaramedellin.com.co/quibdo/e-cer/ y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

CAPITAL AUTORIZADO

Valor	:	$200.000.000,00
No. de acciones	:	200.000,00
Valor Nominal	:	$1.000,00

CAPITAL SUSCRITO

Valor	:	$100.000.000,00
No. de acciones	:	100.000,00
Valor Nominal	:	$1.000,00

CAPITAL PAGADO

Valor	:	$100.000.000,00
No. de acciones	:	100.000,00
Valor Nominal	:	$1.000,00

REPRESENTACIÓN LEGAL

La representación de la sociedad por acciones simplificada estará a cargo de una persona natural o jurídica, accionista o no, quien tendrá suplente designado para un término definido o indefinido, ambos nombrados por la Asamblea General de Accionistas.

Las funciones del representante legal te minarán en caso de dimisión o revocatoria por parte de la Asamblea General, de Accionistas, de deceso o de incapacidad en aquellos casos en que el representante legal sea una persona natural y en caso dé liquidación privada o judicial, cuando el representante legal sea una personé jurídica.

La cesación de las funciones del representante legal, por cualquier causa, no da lugar a ninguna, indemnización de cualquier naturaleza, diferente de aquellas que le correspondieren conforme a la ley laboral, si fuere el caso.

La renovación por parte de la Asamblea General de Accionistas no tendrá que estar motivada y podrá realizarse en cualquier tiempo.

En aquellos casos en que el representante legal una persona jurídica, las funciones quedaran a cargo del representante legal de ésta.

Toda remuneración a que tuviere derecho el representante legal de la

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a http://virtuales.camaramedellin.com.co/quibdo/e-cer/ y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

sociedad, deberá ser aprobada por la Asamblea General de Accionistas.

FACULTADES Y LIMITACIONES DEL REPRESENTANTE LEGAL

Facultades del representante legal: La sociedad será gerenciada, administrada y representada legalmente ante terceros por el representante legal, quien no tendrá restricciones de contratación por razón de la cuantía o la naturaleza del acto que celebre. Por lo tanto, se entenderá que el representante legal podrá celebrar o ejecutar todos los actos o contratos comprendidos en el objeto social o que se relacionen directamente, con la existencia y el funcionamiento de la sociedad.

El representante legal se entenderá investido de los más amplios poderes para actuar en todas las circunstancias en nombre de la sociedad, con excepción de aquellas facultades que, de acuerdo con los estatutos, se hubieren reservado para los accionistas. En las relaciones frente a terceros, la sociedad quedará obligada por los actos y contratos celebrados por el representante legal.

Le está prohibido al representante legal y a los demás administradores de la sociedad, por sí o por interpuesta persona, obtener bajo cualquier forma o modalidad jurídica, prestamos por parte de la sociedad u obtener de la misma, aval, fianza o cualquier otro tipo de garantía a sus obligaciones personales.

NOMBRAMIENTOS

REPRESENTANTES LEGALES

Por Documento Privado del 19 de mayo de 2022, del Unico Accionista, inscrito en esta Cámara de Comercio el 24 de mayo de 2022, con el No. 14066 del Libro IX, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
REPRESENTANTE LEGAL	WALTER GUZMAN GOMEZ	C.C 11.801.111

REVISORES FISCALES

Por Acta No. 005 del 1 de septiembre de 2024, del Accionista Único,

Recibo No.: 0001343380 Valor: $00

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: laQjdAddljpBkbdb

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a http://virtuales.camaramedellin.com.co/quibdo/e-cer/ y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

---

inscrito(a) en esta Cámara de Comercio el 11 de octubre de 2024 con el No. 17168 del Libro IX, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
REVISOR FISCAL	JHON CARLOS RENGIFO PALACIOS	C.C 11.814.552 TP. 125435-T

REFORMAS A LOS ESTATUTOS

Que hasta la fecha la Sociedad no ha sido reformada.

RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

De conformidad con lo establecido en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y la Ley 962 de 2005, los actos administrativos de registro, quedan en firme dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de inscripción, siempre que no sean objeto de recursos. Para estos efectos, se informa que para la Cámara de Comercio de Choco, los sábados NO son días hábiles.

Una vez interpuestos los recursos, los actos administrativos recurridos quedan en efecto suspensivo, hasta tanto los mismos sean resueltos, conforme lo prevé el artículo 79 del Código de Procedimiento Administrativo y de los Contencioso Administrativo.

A la fecha y hora de expedición de este certificado, NO se encuentra en curso ningún recurso.

SITUACIÓN(ES) DE CONTROL / GRUPO EMPRESARIAL

SITUACION DE CONTROL

SITUACION DE CONTROL

MATRIZ: 040026-01 GUZMAN GOMEZ WALTER
DOMICILIO: QUIBDO - COLOMBIANA
ACTIVIDAD: 4711- COMERCIO AL POR MENOR EN ESTABLECIMIENTOS NO ESPECIALIZADO
DOCUMENTO: DOCUMENTO FORMATO DECLARA O REHUSA SITUACION DE CONTROL DE MAYO 19 DE 2022

Recibo No.: 0001343380 Valor: $00

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: laQjdAddljpBkbdb

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a http://virtuales.camaramedellin.com.co/quibdo/e-cer/ y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

DATOS INSCRIPCION: Libro 9 Nro. 14067 24/05/2022

CONTROLA DIRECTAMENTE A:

063166 12 INVERSIONES CONFIMERKA S.A.S ZESE
DOMICILIO: QUIBDO - COLOMBIANA
Subordinada
PRESUPUESTO: ARTICULO 261-NUMERAL 1 DEL CODIGO DE COMERCIO: PROPIEDAD DEL 100% DE LAS ACCIONES QUE COMPONEN EL CAPITAL DE LA SOCIEDAD
ACTIVIDAD: 4711- COMERCIO AL POR MENOR EN ESTABLECIMIENTOS NO ESPECIALIZADO
DOCUMENTO: DOCUMENTO FORMATO DECLARA O REHUSA SITUACION DE CONTROL DE MAYO 19 DE 2022
DATOS INSCRIPCION: Libro 9 Nro. 14067 24/05/2022

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal código CIIU: 4711

ESTABLECIMIENTO(S) DE COMERCIO

A nombre de la persona jurídica figura matriculado en esta Cámara de Comercio el siguiente establecimiento de comercio/sucursal o agencia:

Nombre:	INVERSIONES CONFIMERKA S.A.S ZESE
Matrícula No.:	29-062742-02
Fecha de Matrícula:	24 de Mayo de 2022
Último año renovado:	2024
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	CALLE 24 # 19-128
Municipio:	QUIBDO, CHOCO, COLOMBIA

SI DESEA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA DE LOS ANTERIORES ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO O DE AQUELLOS MATRICULADOS EN UNA JURISDICCIÓN DIFERENTE A LA DEL PROPIETARIO, DEBERÁ SOLICITAR EL CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DEL RESPECTIVO ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO.

LA INFORMACIÓN CORRESPONDIENTE A LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO,

---

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a http://virtuales.camaramedellin.com.co/quibdo/e-cer/ y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

AGENCIAS Y SUCURSALES, QUE LA PERSONA JURÍDICA TIENE MATRICULADOS EN OTRAS CÁMARAS DE COMERCIO DEL PAÍS, PODRÁ CONSULTARLA EN WWW.RUES.ORG.CO.

SE RECOMIENDA VERIFICAR EL PORTAL WWW.GARANTIASMOBILIARIAS.COM.CO DONDE PUEDEN OBRAR INSCRIPCIONES ADICIONALES RELATIVAS A GARANTIAS MOBILIARIAS, CONTRATOS QUE GARANTICEN OBLIGACIONES O LIMITACIONES DE LA PROPIEDAD.

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

TAMAÑO DE EMPRESA

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es pequeña.

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el formulario RUES:

Ingresos por actividad ordinaria $7,932,796,541.00

Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el período - CIIU: 4711

Este certificado refleja la situación jurídica registral de la sociedad, a la fecha y hora de su expedición.

De conformidad con el artículo 12 del decreto 2150 de 1995 la firma mecánica que aparece a continuación tiene plena validez para todos los efectos legales.

Este certificado cuenta con plena validez jurídica según lo dispuesto en la ley 527 de 1999. En él se incorporan tanto la firma mecánica que es una representación gráfica de la firma del Secretario de la Cámara de Comercio del Chocó, como la firma digital y la respectiva estampa cronológica, las cuales podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos PDF.

Recibo No.: 0001343380 Valor: $00

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: laQjdAddljpBkbdb

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a http://virtuales.camaramedellin.com.co/quibdo/e-cer/ y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

Si usted expidió el certificado a través de la plataforma virtual puede imprimirlo con la certeza de que fue expedido por la Cámara de Comercio del Chocó. La persona o entidad a la que usted le va a entregar el certificado puede verificar su contenido, de manera ilimitada durante 60 días calendario contados a partir del momento de su expedición, ingresando a http://www.camarachoco.org.co y digitando el código de verificación que se encuentra en el encabezado del presente documento. El certificado a validar corresponde a la imagen y contenido del certificado creado en el momento en que se generó en las taquillas o a través de la plataforma virtual de la Cámara.

LISETH VIRGINIA PRENS GARCÍA
SECRETARIO

Bancolombia

Quibdó, 20 de Enero de 2025

Señores

A QUIEN PUEDA INTERESAR

BANCOLOMBIA S.A. informa que el cliente **INVERSIONES CONFIMERKA SAS ZESE** identificados con NIT **901598312**, a la fecha de expedición de esta certificación, tiene con el Banco los siguientes productos:

Tipo de producto	Número	Fecha de Apertura	Estado
CUENTA CORRIENTE	536-000103-89	2023/09/25	ACTIVA

Estamos a su disposición para confirmar la anterior información, en el teléfono 6043208398 de Quibdó, o en nuestra sucursal ubicada en la Cra. 2 #24 – 32.

Atentamente,

BANCOLOMBIA
Quibdó - Of. 536 Quibdó
Ejecutivo Senior Nº 225
Cédula Nº

YENNIFER CASAS GONZALEZ
Ejecutiva senior pyme
Bancolombia Sucursal Quibdó
Email: YCASAS@bancolombia.com.co
Tel. 6043208398
BANCOLOMBIA S.A.

Importante: Esta constancia sólo hace referencia a los productos mencionados anteriormente.

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 15 del mes de ENERO del año 2025 en la Ciudad de QUIBDO.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA: LEYBER YAIR PALACIOS M.	FIRMA:
NOMBRE: LEYBER YAIR PALACIOS M	NOMBRE:
CÉDULA: 1.077 434 137	CÉDULA:
CARGO: TECNOLOGO APOYO ALIMENTOS	CARGO:
INSTITUCIÓN: S. S. D. CH	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: Mayra A. Martinez Larrahondo	FIRMA:
NOMBRE: Mayra A. Martinez Larrahondo	NOMBRE:
CÉDULA: 1.077471.326	CÉDULA:
CARGO: Aux Contable	CARGO:

Scanned with CamScanner

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT.900171447-6

CONCERTACIÓN CON COMUNIDADES ÉTNICAS (INDICACIONES TÉCNICAS PARA ATENCIÓN CON ENFOQUE DIFERENCIAL).

Dirección: Carrera 2 # 26 - 38 Quibdó - Chocó
E-mail: fungozo2007@hotmail.com
Celular: 3113888245 - 3147029248

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

Modalidad:	Propia e intercultural campesina
Regional ICBF:	Chocó
Operador:	Fundación gozo y esperanza
Comunidad:	Carmen de Atrato
Resguardo/Territorio Colectivo:	Comunidad del 20
Etnia o pueblo:	Emberá chami
Fecha:	4 de marzo del 2025
Lugar de reunión:	Comunidad del 20 (Carmen de Atrato)

OBJETIVO:

Coordinar los elementos de la atención para asegurar que esta se ajuste a las necesidades del entorno y a la integración de la atención por parte de la comunidad.

AGENDA:

1. Bienvenida: por parte del Coordinador general
2. Socialización de la metodología: Coordinador, psicosociales y docentes de la UCA
3. Desarrollo de la actividad: Coordinador y psicosociales
4. Compromisos y cierre:

DESARROLLO DE LA REUNIÓN:

El día 4 de marzo del 2024 el equipo de talento humano, coordinador pedagógica, psicosocial y docente se desplaza desde el Carmen de Atrato hacia la comunidad indígena el 20 para hablar con los miembros de la cominidad del resguardo indígena ya que allí se encuentra ubicada la UCA pasitos de

[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.

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

amor 3, para dar a conocer la modalidad propia e intercultural en fu forma de atención educación campesina y el servicio que presta la EAS Fungoso en dicha comunidad.

Este encuentro se inicia dándole un cordial saludo a la comunidad en general y agradeciendo por atender al llamado, luego se pasa a la presentación de cada uno de las personas que hacen parte del talento humano su perfil profesional y la función que desempeña en la modalidad, luego se socializo la modalidad FUNDACION GOZO Y ESPERANZA ubicada en la carrera 9 Barrio el silencio.

Después se dice a los participantes del encuentro que la UCA tiene por nombre, pasitos de amor 3 la cual cuenta con 40 beneficiarios en diferente rango de edad, de 6 a 11 meses, 1 a 2 años, 3 a 5 años y mujeres lactantes. Esta modalidad funciona en espacios comunitarios y lugares disponibles, concertados y gestionados por la EAS. Educación inicial campesina atiende a niñas, niños de 0 a 4 años, 11 meses y 29 días y mujeres gestantes, sin prejuicio de lo anterior se atenderán niñas y niños hasta los 5 años, siempre y cuando no haya oferta de educación preescolar, específicamente de grado de transición en su entorno cercano.

El servicio se brinda a los beneficiarios de forma gratuita durante todo el año, tiempo en el cual se realizan encuentros educativos grupales los días Miércoles y jueves, con una duración de 3 horas de 2:00 p.m. a 5:00 p.m. de igual manera se concertaron días específicos para fortalecer las prácticas de cuidado y crianza. La GT cuenta con un equipo interdisciplinario compuestos por: 1 psicosocial, 1 profesionales de salud y nutrición, 2 docentes, un coordinador y un auxiliar administrativo.

Durante este espacio se mencionó que, el GT comunidad el 20 tiene 40 usuarios.

También se manifestó que se hace entrega de un complemento o paquete nutricional en ración para preparar, se dará a principió o mediados 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. Así mismo está entrega se realiza de acuerdo a los grupos etarios.

Se logró evidencia la disposición y aceptación por parte de los miembros de la comunidad del resguardo indígena se retroalimento en la importancia que es para la Fundación Gozo y esperanza contar con su apoyo para sacar el programa de primera infancia adelante y que participen en todos los procesos, que sean veedores del servicio que se presta. De igual manera, que las puertas de la fundación estarán abiertas para escuchar sugerencias en pro de mejorar la calidad del servicio.

Para finalizar la comunidad mostro gran interés por este programa debido a que trae muchos benéficos para los resguardos indígenas, pero a su vez la comunidad en general estuvo en desacuerdo con la leche líquida, y solicitan el cambio de esta misma para que sea polvo por cuestiones de durabilidad, ya que la leche en polvo se conserva mayor tiempo.

RESULTADO DE LA REUNIÓN[2]:

ACUERDOS COMPONENTE FAMILIA, COMUNIDAD Y REDES:	RESPONSABLE	FECHA EJECUCION
Disponibilidad frente a todo lo que se requiera desde la junta del consejo mayor del resguardo indígena Generar estrategias y/o espacios de socialización de los servicios prestados dentro de la educación inicial campesina. Psicosociales y consejo Acompañamiento a las familias que mayor del resguardo permitan el fortalecimiento del indígena pautas de crianzas al igual que los lazos afectivos para ser de los niños y las niñas para ser personas de Bien en el futuro. Seguir apoyando a los agentes educativos para el diseño de estrategias pedagógicos acordes con la caracterización de los niños, niñas y las familias que respondan a sus necesidades	Psicosocial y consejo mayor del resguardo indígena	vigencia 2025
ACUERDOS COMPONENTE SALUD Y NUTRICION:		

[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 POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Dar a conocer la minuta patrón del ICBF con los beneficiarios e integrantes de la comunidad del 20. Que los productos que se van a entregar estén en buen estado y la fecha de caducidad cumpla con el tiempo estipulado. Seguir Identificando signos y síntomas de alarma que ponga en riesgo la salud y bienestar de los beneficiarios. Realizar seguimiento continuo para garantizar el cumplimiento al esquema de vacunación, crecimiento y desarrollo y controles prenatal. La EAS se compromete a prestar sus servicios con altos estándares calidad a los beneficiarios conforme a lo establecido por ICBF por el bienestar de los niños y niñas y mujeres gestantes. A solicitud de los beneficiarios, expresan su desacuerdo con la entrega de leche líquida y piden que se cambie a leche en polvo, argumentando que esta última tiene una mayor durabilidad y se conserva por más tiempo.	equipo componente salud y nutrición	Vigencia 2025
ACUERDOS COMPONENTE PEDAGOGICO:		
Realizar la planeación pedagógica para niñas, niños y sus familias	Agentes educativos	Vigencia 2025

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

desde las actividades rectoras de la primera infancia a través de los encuentros grupales y en el hogar. Implementar lo establecido en la planeación pedagógica y hacer seguimiento y evaluación.		
ACUERDOS COMPONENTE TALENTO HUMANO, ADMINISTRATIVO:		
seguir sistematizando la información sobre la implementación de la atención en la primera infancia, para dar cuenta de los resultados de la modalidad **hacia** el cumplimiento de las tareas realizadas. Responder con las actividades asignada por la EAS tales como cualificaciones y otras actividades para el cumplimento de sus obligaciones	EAS	Vigencia 2025
ACUERDOS COMPONENTE AMBIENTES EDUCATIVOS Y PROTECTORES:		
Promover en la familia entornos protectores para evitar accidentes, diligenciar la póliza de seguro para los beneficiarios, Orientar a la familia sobre las prácticas y acciones de cuidado y crianza de entornos protectores.		Vigencia 2025
OTROS:		
Mantener informada a los miembros consejo mayor del resguardo indígena sobre el avance de las familias beneficiarias en cuanto al proceso pedagógico a desarrollar.	Grupo de atención pasitos de amor 7	Vigencia 2025

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

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 6 de 7

katerine gontales limon

Nombre: ALEJANDRO BITUCAY M
Cargo: DOCENTE
Comunidad: EL 20

Yiseth Mosquera R

Nombre: Yiseth Mosquera Ruiz
Cargo: coordinadora
Operador:

Nombre:
Cargo:
Oficina ICBF:

PUBLICA

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
Nit 900171447-6

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA MUNDIAL FAMILIAR

Control De Cambios			
Versión 2	Fecha		
	1	3	2025

REGISTRO DE ASISTENCIA PADRES DE FASMILIA

ACTIVIDAD: Concertacion con comunidades etnicas

OBJETIVOS: Organizar los componentes de la atencion para garantizar que esta se adapte a las exigencias del contexto y a la participacion de la comunidad en el proceso de atencion

MODALIDAD	Propia - e- intercultural	LUGAR: Comunidad Isla y Rio Playa	
FECHA 04/03/2025	HORA DE INICIO 2.00pm	HORA FINAL 3:30pm	UNIDAD DE SERVICIO: Pasito de Amor

N°	NOMBRE Y APELLIDOS DEL BENEFICIARIO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE Y APELLIDOS DEL RESPONSABLE	TELEFONO	FIRMA DEL RESPONSABLE
1	Jereni Alexis Tequia	1078640388	Jereni marleny	3223095347	marleny
2	Jhon Anderson Bitucay	1078640581	Laura Arce Estevez	3223095347	Laura
3	Yajan Arce Tequia	1078640879	Amelia Arce Querayuma	3223095347	Amelia
4	Amelia Tequia Querayuma	1078639376	Ernesto Arce Esteves	3223095347	ernesto
5	Leysi Vanesa Arce Tequia	1077285924	Angie Juliana Tequia	3223095347	Angie yulima
6	Juan Estiven Bitucay Arce	1078640262	maria Ernestina Arce	3223095347	Maria Ernestina
7	Luz daniela Bitucay Arce	1078546676	Ana milena Arce esteves	3226147204	Ana Milena
8	Jose antonio Bitucay Q.	1078640592	Elena Querayuma Arce	3223095347	elena.
9	Luz Demira Arce campo	1078640737	Luisa campo muni	3223095347	Luis parrada
10	Pedro luis Bitucay T.	1078640274	marleny Bitucay	3223095347	Marleixa
11	Layla Kalily Bitucay	1033659402	maria Tunay	3217375929	Marie Nia
12	Wallani marbeli Bitucay	1033659407	maria tunay	3217375929	Maria Tunay
13	Keila Lisith Bitucay	1078640376	marleny Bitucay Q	3223095347	marleni
14	maria tunay rivera	1078179965	Luis fernando Bitucay	3223095347	Maria Tunay
15	yuliza Bitucay	1078705408	laura Arce Esteves	3223095347	laura arce
16	laura Arce	1078637842	Robinson Bitucay T.	3223095347	Robinson Bitucay
17	Jhon Davinson Arce	1078640524	Luisa Campo muñoz		Luisa campo

RESPONSABLE DE LA REUNION: Gisela Mosquera Ruiz

CARGO Coordinadora

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
Nit 900171447-6

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Control De Cambios			
Versión 2	Fecha		
	1	3	2025

RESGISTROS DE ASISTENCIA PADRES DE FAMILIA

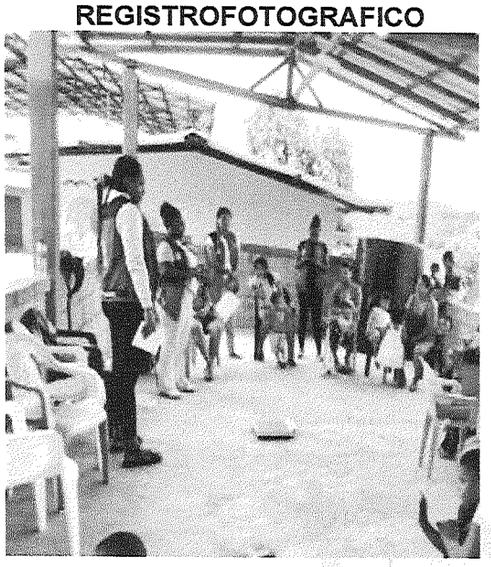
N°	NOMBRE Y APELLIDOS DEL BENEFICIARIO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE Y APELLIDOS DEL RESPONSABLE	TELEFONO	FIRMA DEL RESPONSABLE
18	Jordi Radel Arce Arce	1078640718	Lucelia Arce Q	3234929314	[illegible]
19	Jader Leam Alfonso Arce	1078640547	Lucelia Arce Q	3234929314	[illegible]
20	Jean Jhaner Arce Arce	1078640591	Griselda Arce Q	3122995094	Griselda.
21	Jhon David Arce Arias	1077285788	Ana María Arias	3138510346	Ana María
22	Landy Xiomara Esteves	1078640277	Luz Marina Bituay	3136994125	luz marina
23	Krot Roman Esteves	1078640590	Luz Marina Bituay	3136994125	luz marina
24	Yoceany Grachi Arce	1078640360	Ana María Arias	3138570346	Ana María
25	Yirna Sofia Gonzalez A.	1078640352	Maria cecilia Arce	3133340599	Mariacecilia
26	Yenny María Baniama A	1010253342	Sandra Liliana Ban	3232966332	Sandra liliana
27	Hever Daniel Esteves	1078640605	Edilma Querogama	3147215478	EDILMA
28	Karen Yulisa Esteves	1078640472	Edilma Queragama	3147215478	EDILMA
29	sandra liliana Baniama	1078776326	Maxmiliano Esteves	3232966332	maxmiliano
30	Luz Marina Bituay Manu	1149434999	Evelio Esteves	3136994125	Gualo
31	Lucelia Arce Queragama	1075027144	Alfonso Arce Bituc	3234929314	[illegible]
32	María cecilia Arce Bituay	1193067473	Evelio Gonzalez	3133340599	Evelio G.
33	Odila Bituay Manugama	26324210	Libardo Arce E	3106546383	[illegible]
34					
35					
36					
37					

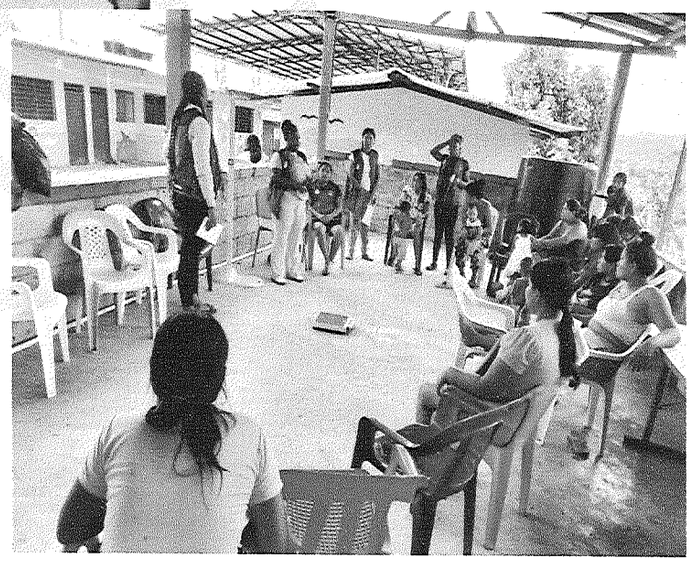
RESPONSABLE DE LA REUNION: Martha Mosquera Ruiz

CARGO coordinadora

Powered by CamScanner

REGISTROFOTOGRAFICO





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

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
Nit 900171447-6

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA MEMORIAS FAMILIARES

Control De Cambios			
Versión 2	Fecha		
	1	3	2025

REGISTRO DE ASISTENCIA PADRES DE FASMILIA

ACTIVIDAD: Concertacion con comunidades etnicas

OBJETIVOS: Coordinar los elementos de la atencion, para asegurar que esta se ajuste a las necesidades del entorno y a la integracion de la atencion por parte de la comun

MODALIDAD	Propia - e - intercultural	LUGAR: Comunidad el 20	
FECHA 04/03/2025	HORA DE INICIO 9.00 Am	HORA FINAL 10.30 Am	UNIDAD DE SERVICIO: Pasito de Amor

N°	NOMBRE Y APELLIDOS DEL BENEFICIARIO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE Y APELLIDOS DEL RESPONSABLE	TELEFONO	FIRMA DEL RESPONSABLE
1	Sergio Alonso Velasquez	1078472630	Rubiela Bituay	3135357448	Rubiela
2	Yurleisy Tascon Tapi	1078102037	Maria elvira Tapi	3103797282	maria
3	Roxanny Jakally Tascon	1077487678	Fanny Tascon	3146377897	FaNNy
4	Axel Emir Bailarin Tascon	1077488085	Ana Lucia Tascon	3121985871	ANA
5	Adrian mateo Velasquez	1078702586	Yina marileydi Yagari	3137944366	Yina Marileydi
6	Matias Velasquez	1078704814	Yina marileydi Yagari		Yina Marileydi
7	Milan Gael	1077488652	Luz mery Velasquez	3148977242	Luz mery
8	Dana sofia moreno Zabala	1232823550	Erika Zabala	3116549757	Erika
9	Kaily sofia Arias	1078923827	Diana Tapi T.		diana
10	Elian mathias arias	1078922581	Diana Tapi T.	3117374338	diana
11	Jose danar Velasquez	1078475343	Isabel sucra		Isabel
12	Jaiver Velasquez	1078103762	Isabel Sucra	3117374338	Isabel
13	Eider Gustavo Velasquez	1078472542	Isabel sucra		Isabel
14	ian Gael cuesta V	1063313739	melissa Bualvas		Melissa
15	Derlinson Alejandro Bailarin	1015334331	Licenia Zea M.	3218407085	Licenia
16	Yadilfa Molina	1041534624	Jhon mario Bailarin		Jhon mario
17	Yasmin Alvarez Alvarez	1041539115	Yuralia Alvarez M.		Yurolia

RESPONSABLE DE LA REUNION: Maria livia Bituay Manugama

CARGO Agente Educativo

28

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT 900171447-6

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA BIENESTAR FAMILIAR

Control De Cambios			
Versión 2	Fecha		
	1	3	2025

RESGISTROS DE ASISTENCIA PADRES DE FAMILIA

N°	NOMBRE Y APELLIDOS DEL BENEFICIARIO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE Y APELLIDOS DEL RESPONSABLE	TELEFONO	FIRMA DEL RESPONSABLE
18	Daylin Alvarez Zapata	1078640220	Yulisa Marverly		Yulisa Marverly
19	Daviana Buelvas cuesta	1063316499	Melissa Buelvas		melissa
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					
37					

RESPONSABLE DE LA REUNION: Maria livia Bituray Manugama

CARGO Agente educativo

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
Nit 900171447-6

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Control De Cambios			
Versión 2	Fecha		
	1	3	2025

REGISTRO DE ASISTENCIA PADRES DE FASMILIA

ACTIVIDAD: Concertación con comunidad etnicas

OBJETIVOS: Coordinar los elementos de la atención, para asegurar que esta se ajuste a las necesidades del entorno y ala integración de la atención por parte de la comunidad

MODALIDAD: propia - e - intercultural

LUGAR: Comunidad el 20

FECHA 04/03/2025 | HORA DE INICIO 09:00 Am | HORA FINAL 10.30 Am | UNIDAD DE SERVICIO: pasito de Amor

N°	NOMBRE Y APELLIDOS DEL BENEFICIARIO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE Y APELLIDOS DEL RESPONSABLE	TELEFONO	FIRMA DEL RESPONSABLE
1	Yeiler Gadiel Velasquez D.	1077.490.414	Claritza Dosiari	3218954119	Claritza
2	Arid Jose Panchi V.	1078.475224	Leidis Maria V.		LEIDIS MARIA V
3	Daiver Arley Panchi V.	1078101638	Leidis Maria V		LEIDIS MARIA
4	Justin Velasquez Tequia	1077488539	Rocio Tequia Q	3105183438	Rocio
5	Carlos Manuel Tascon B.	1077486425	Maria celina Tascon	3136330579	
6	Fred Yermann Queragama	1078640251	Fabiola Duave	3234436268	
7	Diago andre olea chary	1077490351	Luz Mary Velasqu	3118539489	
8	Adhara Isabella Garcia V.	1078102663	Edilma Guamarabe	3146668767	Edilma
9	Juan esteban Molina P.	1013382313	Mayerlin Panchi		Mayerlin
10	Asli Feriha Panchi V.	1077490017	Leogilda Velasquez	3116873316	Leogilda
11	Hemeli Natalia Tascon V.	1077488200	oliva Velasquez	3147611712	olivia
12	Brian Nicolas Tascon V.	1078101043	Oliva Velasquez	3147611712	oliva
13	Deissy Miliany Panchi V.	1078101807	Leogilda Velasqu	3116873316	Leogilda
14	Mailin Ramirez Carupia	1077488693	Gladys Marcela C.	3118539489	Gladis Marcel
15	NEYmar DE JESUS Zabala	1077487183	Luz marina Velasqu		
16	Derlin Andrea Zabala	1077487846	Luz Marina Velasqu		
17	Damian Eliezer Panchi	1078103005	DiGna Maria sucre		

RESPONSABLE DE LA REUNION: Lisbeth Hoyos Ruiz

CARGO Coordinadora

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT 900171447-4

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Control De Cambios			
Versión 2	Fecha		
	1	3	2025

RESGISTROS DE ASISTENCIA PADRES DE FAMILIA

N°	NOMBRE Y APELLIDOS DEL BENEFICIARIO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE Y APELLIDOS DEL RESPONSABLE	TELEFONO	FIRMA DEL RESPONSABLE
18	Diomer Daria Panchi S	1078105029	Digna Maria Sucre		
19	Yiseth Yomaira Bolaño V.	1040807876	Ana omaira Vela96	3217422075	Ana omaira
20	Rocio Tequia Quiroga	1077429285	Rocio Tequia Q	3105183438	Rocio
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					
37					

RESPONSABLE DE LA REUNION: Lisbeth Mosquera Ruiz

CARGO Coordinadora

ACTA No _2_
CONCERTACIÓN PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN INICIAL EN LAS MODALIDADES DE PRIMERA INFANCIA DEL ICBFDIRIGIDOS A GRUPOS ÉTNICOS[1]

Modalidad:	Propia e intercultural campesina
Regional ICBF:	Chocó
Operador:	Fundación gozo y esperanza
Comunidad:	Carmen de Atrato
Resguardo/Territorio Colectivo:	Comunidad isla y rio playa
Etnia o pueblo:	Emberá katios
Fecha:	04 de marzo del 2025
Lugar de reunión:	Comunidad el 16 (Carmen de Atrato)

OBJETIVO:

Organizar los componentes de la atención para garantizar que se adapte a las exigencias del contexto y a la participación de la comunidad en el proceso de atención.

AGENDA:

1. Bienvenida: por parte del Coordinador general
2. Socialización de la metodología: Coordinador, psicosociales y docentes de la UCA
3. Desarrollo de la actividad: Coordinador y psicosociales
4. Compromisos y cierre:

DESARROLLO DE LA REUNIÓN:

El día 4 de marzo el equipo de talento humano, coordinador pedagógica, psicosocial y docente se desplaza desde el Carmen de Atrato hacia la comunidad indígena ISLA Y RIO PLAYA para dialogar

[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.

con la comunidad y lideres del resguardo indígena ya que allí se encuentra ubicada la UCA pasitos de amor 7, para dar a conocer la modalidad propia e intercultural en su forma de atención educación campesina a través de la EAS Fungoso.

Este encuentro se inicia dándole un cordial saludo a la comunidad en general y agradeciendo por atender al llamado, luego se pasa a la presentación de cada uno de las personas que hacen parte del talento humano su perfil profesional y la función que desempeña en la modalidad, luego se socializo la modalidad FUNDACION GOZO Y ESPERANZA ubicada en la carrera 9 Barrio el silencio.

Después se dice a los participantes del encuentro que la UCA tiene por nombre, pasitos de amor 7 la cual cuenta con 40 beneficiarios en diferente rango de edad, de 6 a 11 meses, 1 a 2 años, 3 a 5 años y mujeres lactantes. Esta modalidad funciona en espacios comunitarios y lugares disponibles, concertados y gestionados por la EAS. Educación inicial campesina atiende a niñas, niños de 0 a 4 años, 11 meses y 29 días y mujeres gestantes, sin prejuicio de lo anterior se atenderán niñas y niños hasta los 5 años, siempre y cuando no haya oferta de educación preescolar, específicamente de grado de transición en su entorno cercano.

El servicio se brinda a los beneficiarios de forma gratuita durante 7 meses, tiempo en el cual se realizan encuentros educativos grupales los días Miércoles y jueves, con una duración de 3 horas de 2:00 p.m. a 5:00 p.m. de igual manera se concertaron días específicos para fortalecer las prácticas de cuidado y crianza. La GT cuenta con un equipo interdisciplinario compuestos por: 1 psicosocial, 1 profesionales de salud y nutrición, 2 docentes, un coordinador y un auxiliar administrativo.

Durante este espacio se mencionó que, el GT comunidad isla y rio playa tiene 40 usuarios.

También se manifestó que se hace entrega de un complemento o paquete nutricional en ración para preparar, se dará a principió o mediados 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. Así mismo está entrega se realiza de acuerdo a los grupos etarios.

Se logró evidencia la disposición y aceptación por parte de los miembros de la comunidad del resguardo indígena se retroalimento en la importancia que es para la Fundación Gozo y esperanza contar con su apoyo para sacar el programa de primera infancia adelante y que participen en todos los procesos, que sean veedores del servicio que se presta. De igual manera, que las puertas de la fundación estarán abiertas para escuchar sugerencias en pro de mejorar la calidad del servicio.

Para finalizar la comunidad mostro gran interés por este programa debido a que trae muchos benéficos para los resguardos indígenas, pero a su vez la comunidad en general estuvo en

desacuerdo con la leche líquida, y solicitan el cambio de esta misma para que sea polvo por cuestiones de durabilidad, ya que la leche en polvo se conserva mayor tiempo.

RESULTADO DE LA REUNIÓN[2]:

ACUERDOS COMPONENTE FAMILIA, COMUNIDAD Y REDES:	RESPONSABLE	FECHA EJECUCION
Disponibilidad frente a todo lo que se requiera desde la junta del consejo mayor del resguardo indígena Generar estrategias y/o espacios de socialización de los servicios prestados dentro de la educación inicial campesina. Psicosociales y consejo Acompañamiento a las familias que mayor del resguardo permitan el fortalecimiento del indígena pautas de crianzas al igual que los lazos afectivos para ser de los niños y las niñas para ser personas de Bien en el futuro. Seguir apoyando a los agentes educativos para el diseño de estrategias pedagógicos acordes con la caracterización de los niños, niñas y las familias que respondan a sus necesidades	Psicosocial y consejo mayor del resguardo indígena	vigencia 2025
ACUERDOS COMPONENTE SALUD Y NUTRICION:		

[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.

Dar a conocer la minuta patrón del ICBF con los beneficiarios e integrantes de la comunidad del 20. Que los productos que se van a entregar estén en buen estado y la fecha de caducidad cumpla con el tiempo estipulado. Seguir Identificando signos y síntomas de alarma que ponga en riesgo la salud y bienestar de los beneficiarios. Realizar seguimiento continuo para garantizar el cumplimiento al esquema de vacunación, crecimiento y desarrollo y controles prenatal. La EAS se compromete a prestar sus servicios con altos estándares calidad a los beneficiarios conforme a lo establecido por ICBF por el bienestar de los niños y niñas y mujeres gestantes. A solicitud de los beneficiarios, expresan su desacuerdo con la entrega de leche líquida y piden que se cambie a leche en polvo, argumentando que esta última tiene una mayor durabilidad y se conserva por más tiempo.	equipo componente salud y nutrición	Vigencia 2025
ACUERDOS COMPONENTE PEDAGOGICO:		
Realizar la planeación pedagógica para niñas, niños y sus familias		

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

desde las actividades rectoras de la primera infancia a través de los encuentros grupales y en el hogar. Implementar lo establecido en la planeación pedagógica y hacer seguimiento y evaluación.	Agentes educativos	Vigencia 2025
ACUERDOS COMPONENTE TALENTO HUMANO, ADMINISTRATIVO:		
seguir sistematizando la información sobre la implementación de la atención en la primera infancia, para dar cuenta de los resultados de la modalidad **hacia** el cumplimiento de las tareas realizadas. Responder con las actividades asignada por la EAS tales como cualificaciones y otras actividades para el cumplimento de sus obligaciones	EAS	Vigencia 2025
ACUERDOS COMPONENTE AMBIENTES EDUCATIVOS Y PROTECTORES:		
Promover en la familia entornos protectores para evitar accidentes, diligenciar la póliza de seguro para los beneficiarios, Orientar a la familia sobre las prácticas y acciones de cuidado y crianza de entornos protectores.		Vigencia 2025
OTROS:		
Mantener informada a los miembros consejo mayor del resguardo indígena sobre el avance de las familias beneficiarias en cuanto al proceso pedagógico a desarrollar.	Grupo de atención pasitos de amor 7	Vigencia 2025

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

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

Alejandro bitucay Manacama

Nombre: ALEJANDRO BITUCAY M
Cargo: DOCENTE
Comunidad: ISLA RIO PLAYA

Yiseth Mosquera R

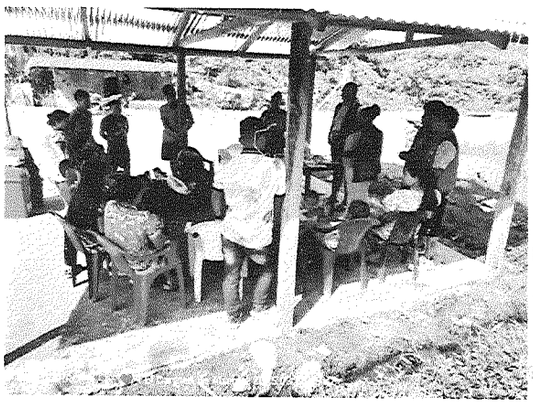
Nombre: Yiseth Mosquera Ruiz
Cargo: coordinadora
Operador:

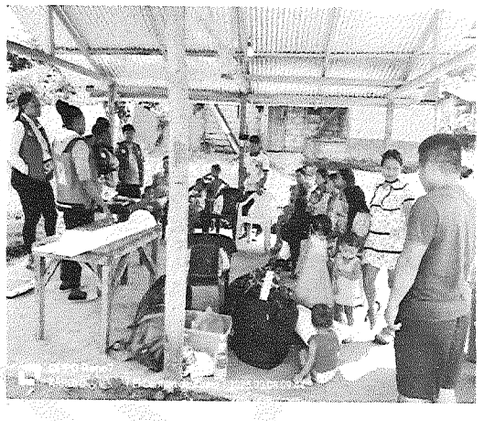
Nombre:
Cargo:
Oficina ICBF:

REGISTROFOTOGRAFICO



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







300

ACTA No 1

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

Modalidad:	Educación inicial campesina
Regional ICBF:	Chocó
Operador:	FUNGOZO
Comunidad:	Sabaleta
Resguardo/Territorio Colectivo:	Sabaleta
Etnia o pueblo:	Emberá chami
Fecha:	3/03/2025
Lugar de reunión:	Salón comunitario sabaleta

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.

AGENDA:

1. Bienvenida por parte de la coordinadora
2. Presentación de asistentes
3. socialización de los temas contractuales
4. desarrollo de actividades
5. espacios para preguntas
6. compromisos y cierre de la reunión

[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 25 de febrero siendo las 9:30 a. m la coordinadora pedagógica y su equipo de trabajo, la enfermera, psicosocial y docentes, se reunieron con el gobernador y la comunidad de sabaleta con el objetivo de dar a conocer la modalidad familiar y el servicio que presta la EAS fungoso en dicha comunidad y así garantizar que esta responde a los requerimientos del contexto y la apropiación de la atención por parte de la comunidad.

El encuentro se inicia dándole un cordial saludo a la comunidad en general y agradeciendo por atender al llamado, luego se hace pasa a la presentación de cada uno de los integrantes que hacen parte del talento humano, su perfil profesional y la función que desempeña en la modalidad, luego se socializo la modalidad FUNDACIÓN GOZO & ESPERANZA.

Durante la reunión se les recuerda los objetivos del programa y como este les brindara una atención integral a los niños, niñas y madres gestantes.

El servicio se brinda a los beneficiaros durante todo el año de forma gratuita tiempo en el cual se realizarán encuentros educativos grupales con una duración de 3 horas; se socializo las obligaciones contaratuales del operador y los compromisos que tiene el servicio con la comunidad.

El grupo de apoyo explica los diferentes componentes, las posibles actividades que se realizaran, cuáles son los criterios, directrices y lineamientos del ICBF para el programa.

Componente salud y nutrición: desde este componente se realizó la socialización de la minuta patrón, la importancia de asistir a las brigadas de salud, la importancia de tener un buen aseo e higiene, tener al día crecimiento y desarrollo y las vacunas.

Componente pedagógico: los días en que se va a realizar las actividades, los diferentes temas que se trabajaran para el aprendizaje y el desarrollo de los niños y niñas, igualmente la importancia de asistir a los encuentros y hacerlo de manera puntual.

Componente de familia, comunidad y redes: se socializa las diferentes actividades que se realizarán y como desde este componente se velara por los derechos de los niños en articulación con las diferentes instituciones y se trabajara para el fortalecimiento de los vínculos familiares,

Para finalizar la comunidad mostro gran interés por este programa debido a que trae muchos beneficiarios para el resguardo indígena, pero a su vez la comunidad en general estuvo en desacuerdo con la leche líquida, y solicitan el cambio de esta misma para que sea polvo por cuestiones de durabilidad, ya que la leche en polvo se conserva mayor tiempo.

RESULTADO DE LA REUNIÓN[2]:

ACUERDOS COMPONENTE FAMILIA, COMUNIDAD Y REDES:	RESPONSABLE	FECHA EJECUCION
Realizar acompañamiento a las familias que permitan el fortalecimiento de las pautas de crianza y vínculos afectivos. Apoyar a los agentes educativos para el diseño de estrategias pedagógicas acordes con la caracterización de los niños, niñas y las familias que responden a sus necesidades	Apoyo psicosocial	Permanente
ACUERDOS COMPONENTE SALUD Y NUTRICION:	**RESPONSABLE**	**FECHA EJECUCIÓN**
Por solicitud de los beneficiaros manifiestan no estar de acuerdo con la entrega de la leche líquida y solicitan el cambio de que esta sea en polvo, por cuestiones de durabilidad, manifestando que la leche en polvo se conserva durante mas tiempo	Apoyo en salud y nutrición	Inmediato

[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 PEDAGÓGICO:	RESPONSABLE	FECHA EJECUCIÓN
Realizar la planeación pedagógica para niños, niñas y sus familias desde las actividades rectoras de la primera infancia a través de los encuentros grupales y en el hogar.	Agentes educativos	Permanente
ACUERDOS COMPONENTE TALENTO HUMANO, ADMINISTRATIVO:	**RESPONSABLE**	**FECHA EJECUCIÓN**
Seguir sistematizando la información de atención en la primera infancia, para dar cuenta de los resultados de la modalidad hacia el cumplimiento de las actividades realizadas Responder con las actividades asignadas por las EAS tales como calificaciones y otras actividades para el cumplimiento de sus obligaciones	EAS	Permanente
ACUERDOS COMPONENTE AMBIENTES EDUCATIVOS Y PROTECTORES:	**RESPONSABLE**	**FECHA EJECUCIÓN**
Promover en la familia entornos protectores para evitar accidentes, diligenciar la póliza de seguros para los beneficiarios orientar a la familia sobre las practicas y acciones de cuidado y crianza de entornos protectores		permanente

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

Dayana G.R.

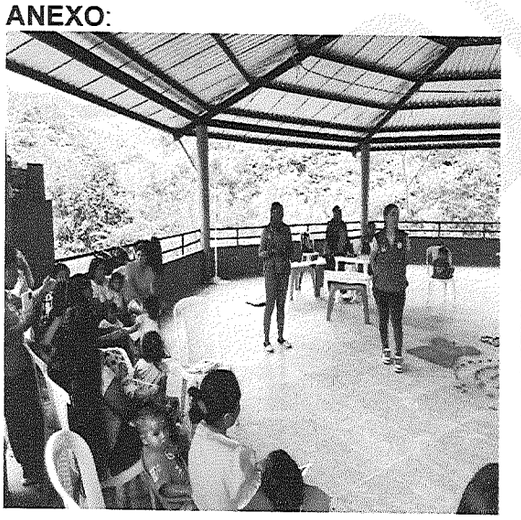
Nombre: Dayana Guaurabe
Cargo: Docente
Comunidad: resguardo sabaleta

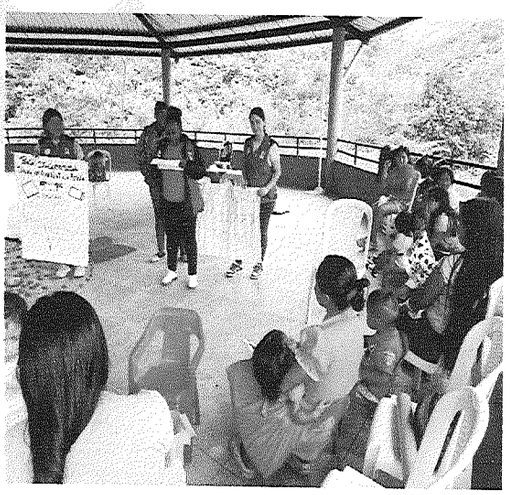
Yiseth - Mosquera R

Nombre: Yiseth Mosquera Ruiz
Cargo: coordinadora
Operador:

Nombre:
Cargo:
Oficina ICBF:

ANEXO:





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



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

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT 900171447-6

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA BIENESTAR FAMILIAR

Control De Cambios			
Versión 2	Fecha		
	1	3	2025

REGISTRO DE ASISTENCIA PADRES DE FASMILIA

ACTIVIDAD: Concertacion con comunidades etnicos

OBJETIVOS: Coordinar los elementos de la atencion, para asegurar que esta se ajuste a las necesidades del entorno y a la integracion de la atencion por parte de la comunidad

MODALIDAD	Propia - e - intercultural	LUGAR:	comunidad el 20

FECHA 04/03/2025	HORA DE INICIO 9.00 Am	HORA FINAL 10.30 Am	UNIDAD DE SERVICIO: Pasito de Amor

N°	NOMBRE Y APELLIDOS DEL BENEFICIARIO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE Y APELLIDOS DEL RESPONSABLE	TELEFONO	FIRMA DEL RESPONSABLE
1	Sergio Alonso Velasquez	1078472630	Rubiela Bitucay	3135357448	Rubiela
2	Yurleisy Tascon Tapi	1078102037	Maria Elvira Tapi	3103797282	maria
3	Roxanny Jakelly Tascon	1077487678	Fanny Tascon	3146377897	FANNY
4	Axel Emir Bailarin Tascon	1077488085	Ana Lucia Tascon	3121985871	ANA
5	Adrian mateo Velasquez	1078702586	Yina marileydi Yagari		Yina Marileydi
6	Matias Velasquez	1078704814	Yina marileydi yagari	3137944366	Yina Marileydi
7	Milan Gael	1077488652	Luz mery Velasquez		Luz mery
8	Dana sofia moreno Zabala	1232823550	Erika Zabala	3148977242	Erika
9	Kaily Sofia Arias	1078923822	Diana Tapi T.	3116549757	diana
10	Elian mathias arias	1078922581	Diana Tapi T.		diana
11	Jose danar Velasquez	1078475343	Isabel sucre	3117374338	isabel
12	Jaiver Velasquez	1078103762	Isabel Sucre		Isabel
13	Eider Gustavo Velasquez	1078472542	Isabel sucre	3117374338	Isabel
14	ian Gael cuesta V	1063313739	Melissa Bualvas		Melissa
15	Derlinson Alejandro Bailarin	1015334331	Licenia Zea M.	3218407025	Licenia
16	Yadilfa Molina	1041534624	Jhon mario Bailarin		Jhon mario
17	Yasmin Alvarez Alvarez	1041539115	Yuralia Alvarez M.		Yuralia

RESPONSABLE DE LA REUNION: Maria livia Bitucay Manugama

CARGO Agente Educativo

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT.900171447-5

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA BIENESTAR FAMILIAR

Control De Cambios

Versión 2	Fecha		
	1	3	2025

RESGISTROS DE ASISTENCIA PADRES DE FAMILIA

N°	NOMBRE Y APELLIDOS DEL BENEFICIARIO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE Y APELLIDOS DEL RESPONSABLE	TELEFONO	FIRMA DEL RESPONSABLE
18	Daylin Alvarez Zapata	1078640220	Yulisa Maryerly		Yulisa Maryerly
19	Daviana Buelvas Cuesta	1063316499	Melissa Buelvas		melissa
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					
37					

RESPONSABLE DE LA REUNION: Maria livia Bituray Manugama

CARGO Agente educativo

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
Nit 900171447-6

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA BIENESTAR FAMILIAR

Control De Cambios			
Versión 2	Fecha		
	1	3	2025

REGISTRO DE ASISTENCIA PADRES DE FASMILIA

ACTIVIDAD: Concertación con comunidades etnicas

OBJETIVOS: Coordinar los elementos de la atencion, para asegurar que esta se ajuste a las necesidades del entorno y ala integracion de la atencion por parte de la comunidad

MODALIDAD propia - e - intercultural **LUGAR:** Comunidad el 20

FECHA 04 / 03 / 2025 **HORA DE INICIO** 09.00 Am **HORA FINAL** 10.30 Am **UNIDAD DE SERVICIO:** Pasito de Amor

N°	NOMBRE Y APELLIDOS DEL BENEFICIARIO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE Y APELLIDOS DEL RESPONSABLE	TELEFONO	FIRMA DEL RESPONSABLE
1	Yeiler Gadiel Velasquez D.	1077.490.414	Claritza Dogari	3218954119	Claritza
2	Ariel Jose Panchi V.	1078.475.224	Leidis Maria V.		LEIDIS MARIA V
3	Daiver Arley Panchi V.	1078101638	Leidis Maria V		LEIDIS MARIA
4	Justin Velasquez Tequia	1077488539	Rocio Tequia Q	3105183438	Rocio
5	Carlos Manuel Tascon B.	1077486423	Maria celina Tascon	3136330579	
6	Fred Yermann Queragama	1078640251	Fabiola Duque	3234436268	
7	Thiago andre olea chory	1077490351	Luz Mary Velasquez	3118539489	
8	Adhara Isabella Garcia V.	1078102663	Edilma Guanarabe	3146668767	Edilma
9	Juan esteban Molina P.	1013382313	Mayerlin Panchi		Mayerlin
10	Asli Feriba Panchi V.	1077490017	Leogilda Velasquez	3116873316	Leogilda
11	Hemeli Natalia Tascon V.	1077488200	Oliva Velasquez	3147611712	Olivia
12	Brian Nicolas Tascon V.	1078101043	Oliva Velasquez	3147611712	Oliva
13	Deissy Miliany Panchi V.	1078101807	Leogilda Velasquez	3116873316	Leogilda
14	Mailin Ramirez Carupia	1077488693	Gladys Marcela C.	3118539489	Gladis Marcela
15	NEYmar DE JESUS Zabala	1077487183	Luz Marina Velasqu		
16	Derlin Andrea Zabala	1077487846	Luz Marina Velasqu		
17	Damian Eliezer Panchi	1078103005	Digna Maria sucre		

RESPONSABLE DE LA REUNION: Yisela Hoyos Ruiz

CARGO Coordinadora

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT 900171447-6

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA BIENESTAR FAMILIAR

Control De Cambios

Versión 2	Fecha		
	1	3	2025

RESGISTROS DE ASISTENCIA PADRES DE FAMILIA

N°	NOMBRE Y APELLIDOS DEL BENEFICIARIO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE Y APELLIDOS DEL RESPONSABLE	TELEFONO	FIRMA DEL RESPONSABLE
18	Diomer Darío Panchi S	1078105029	Digna María Sucr		
19	Yiseth Yomaira Bolaño V.	1040807876	Ana omaira Velas	3217422075	Ana omaira
20	Rocio Tequia Queragama	1077429285	Rocio Tequia Q	3105183438	Rocio
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					
37					

RESPONSABLE DE LA REUNION: Lisdla Mosquera Ruiz

CARGO Coordinadora

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT 900171447-6

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA BIENESTAR FAMILIAR

Control De Cambios			
Versión 2	Fecha		
	1	3	2025

REGISTRO DE ASISTENCIA PADRES DE FASMILIA

ACTIVIDAD: Concertacion con comunidades Etnicas

OBJETIVOS: Concentar los componentes de la atencion para garantizar que esta responda a los requerimientos del contexto y la apropiacion

MODALIDAD propia - e - intercultural **LUGAR:** Comunidad de sabaleta

FECHA 3/3/2025 **HORA DE INICIO** 9:30 Am **HORA FINAL** 11.00 Am **UNIDAD DE SERVICIO:** pasitos de Amor

Nº	NOMBRE Y APELLIDOS DEL BENEFICIARIO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE Y APELLIDOS DEL RESPONSABLE	TELEFONO	FIRMA DEL RESPONSABLE
1	Fracia elena cortes	7078637859	mamá		Fracia elena cortes
2	Yisela cortes G	1004027624	mamá	3126037790	Yisela
3	Liliana Judy Bedoya	7078637885	mamá		liliana bedoyama
4	maria margarita	7078639038	mamá		maria margarita
5	Zoraida elena B	7078638615	mamá		zoraida elena B
6	Luz marleny cortes	7078637365	mamá		luz marleny
7	Dayana Guaruale	1004027813	mamá		Dayana G
8	Luz nira Cortes	7078637342	mamá		luz nira cortes
9	alba luz cortes G	7078639367	mamá		ALBA LUZ CORTES
10	melina cortes	7078637213	mamá		melina cortes
11	claudia patricia Ch	7793730872	mamá		claudia patricia
12	natalia A. Guaruale	7078638547	mamá		natalia Andrea Guaruale
13	ivma luz Velasquez	7078636077	mamá		ivma luz
14	Natalia Velasquez	7078636347	mamá		natalia velasquez
15	Luz amelia G	7078638027	mamá		luz amelia
16	anaritaimacheche	1730804477	mamá		ana yita mache.
17	Luz Leidy G. auruale	7078638849			luz leidy Guaruale

RESPONSABLE DE LA REUNION: Yisela Mosquera Ruiz

CARGO Coordinadora

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT 900171447-6

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA MINISTERIO FAMILIAR

Control De Cambios

Versión 2	Fecha		
	1	3	2025

RESGISTROS DE ASISTENCIA PADRES DE FAMILIA

N°	NOMBRE Y APELLIDOS DEL BENEFICIARIO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE Y APELLIDOS DEL RESPONSABLE	TELEFONO	FIRMA DEL RESPONSABLE
18	Yulimaria Guevara	7748457756	mamá		Yulimaria
19	maria isabel jaramillo	1004027778	mamá		maria isabel
20	lorena Velasquez	7078636304	mamá		lorena velasquez
21	Hermelia Guevara	26324079	mamá		Hermelia Guevara
22	Diana Tangarife	7078636654	mamá		Diana gua
23	maria lucelly G.	7078636828	mamá		maria lucelly G
24	Luz nayelly Barrera	1004499056	mamá		LUZ NAYELLY
25	claudia p. carupia	1004027870	mamá		Claudia P.
26	maria licenia campo	7078636062	mamá		maria licenia
27	ROSana cortesDesalvia	7078636077	mamá		rosana
28	lucyla cortesDesalvia		mamá		lucyla
29	Diana Guevara	7078638514	mamá		Diana
30	marta zulta	7078638838	mamá		marta
31	claudia marcela hachin	7078636806	Mamá		claudia marcela
32	Luz isbelia	7078638304	mamá		luz isbelia Guevara
33	maria albertina N.	7078637075	mamá		maria albertina
34	Luz marina J.	26324033	mamá		Luz marina
35	amparo Tequia		mamá		amparo
36	martajuliana G.	1193750012	mamá		marta juliana
37	Jhoana arcos	7078638697	mamá		Jhoana arcos

RESPONSABLE DE LA REUNION: Yesenia Mosquera Ruiz

CARGO Coordinadora

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT 900171447-6

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA BIENESTAR FAMILIAR

Control De Cambios			
Versión 2	Fecha		
	1	3	2025

RESGISTROS DE ASISTENCIA PADRES DE FAMILIA

N°	NOMBRE Y APELLIDOS DEL BENEFICIARIO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE Y APELLIDOS DEL RESPONSABLE	TELEFONO	FIRMA DEL RESPONSABLE
38	Luz Divia Jaramillo	1078637848	mamá		Luz Divia Jaramillo
39	Lucely del socorro V.	1078367152	mamá		Lucely de socorro
40	Lorena A. Vargas	1078639435	mamá		Lorena Andrea V.
41	Blanca Fany D. C	1749435.077	mamá		Blanca Fany
42	Mandy Velasquez		mamá		Mandy velasquez
43	Lunar, Velasquez	1078638848	mama		Lunar, velasquez
44	mariaVirgelina N.	1749435016	mamá		Mario Virgelina
45	angie tatiana g	1040027790	mamá		angie tatiana
46	Yomelly Velasquez	1078636370	mamá		Yomelly velasquez
47	Yomelin N. V.	1078636097	mama		Yomelin V
48					
49					
50					
51					
52					
53					
54					
55					
56					
57					

RESPONSABLE DE LA REUNION: Yesica Vasquez Ruiz

CARGO Coordinadora

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT 900171447-6

PLAN DE LAS JORNADAS DE SOCIALIZACIÓN DEL SERVICIO

Dirección: Carrera 2 # 26 - 38 Quibdó - Chocó
E-mail: fungozo2007@hotmail.com
Celular: 3113888245 - 3147029248

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT 900171447-6

PLAN DE JORNADAS DE SOCIALIZACIÓN

ACTIVIDAD	OBJETIVO	RESPONSABLE	FECHA	LUGAR
Primera Socialización de los servicios de primera infancia.	Dar a conocer a la comunidad en general aspectos relevantes del contrato y obligaciones contractuales del mismo con el fin de fomentar la participación ciudadana en la ejecución del contrato, que permita establecer acciones de vigilancia que garanticen la prestación del servicio en condiciones de calidad y legalidad.	EAS	25/03/2025	Municipio del Carmen de Atrato
Segunda Socialización de los servicios de primera infancia.	Dar a conocer a la comunidad en general los avances, logros, dificultades y aspectos relevantes ocurridos durante la ejecución del contrato, entregando evidencias significativas que demuestren el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	EAS	25/08/2025	Municipio del Carmen de Atrato

Dirección: Carrera 2 # 26 - 38 Quibdó - Chocó
E-mail: fungozo2007@hotmail.com
Celular: 3113888245 - 3147029248

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT 900171447-6

CONFORMACIÓN DE COMITÉS DE COMITÉS DE CONTROL SOCIAL

Dirección: Carrera 2 # 26 - 38 Quibdó - Chocó
E-mail: fungozo2007@hotmail.com
Celular: 3113888245 - 3147029248

316

FECHAS DE REACTIVACIÓN DE COMITÉS DE CONTROL SOCIAL

Del 5 al 7 de marzo del 2025



Dirección: Carrera 2 # 26 - 38 Quibdó - Choc
E-mail: fungozo2007@hotmail.com
Celular: 3113888245 - 3147029248

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT 900171447-6

CALIBRACIÓN DE LOS EQUIPOS

Dirección: Carrera 2 # 26 - 38 Quibdó - Chocó
E-mail: fungozo2007@hotmail.com
Celular: 3113888245 - 3147029248

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO INDIVIDUAL PARA VERIFICACION DE BALANZAS	F3.G8.PP	28/01/2025
		Versión 5	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

Balanza Pesa Alimentos ____ Balanza Pesa Personas __X__ Balanza Pesa Bebés ____

No. INVENTARIO ICBF/No. ASIGNADO UDS	MARCA	MODELO Y CLASE	SERIAL	UBICACIÓN (Nombre UDS- Dirección-Ciudad)	RESPONSABLE DEL EQUIPO
	SECA	874	1330254	EL CARMEN DE ATRATO	Sandy Cuesta

CERTIFICADO DE CALIBRACION INICIAL (CERTIFICADO DEL FABRICANTE)			CERTIFICADOS DE CALIBRACION (USO)			
No.	FECHA	RESULTADO	No.	FECHA	RESULTADO	FECHA ESTIMADA PARA REALIZAR LA PRÓXIMA CALIBRACIÓN
			M-38-8333-57515	4/07/2024	CUMPLE	

DATOS METROLOGICOS DEL EQUIPO		DATOS DEL PATRON PARA VERIFICACIÓN		FECHA DE REALIZACIÓN DE LA VERIFICACION INTERMEDIA	FECHA ESTIMADA PARA REALIZAR LA PRÓXIMA VERIFICACION INTERMEDIA
Carga Máxima (Max)	200 kg	Juego de pesas clase	M1	27/02/2025	27/05/2025
Carga mínima (Min)	2 kg	Número de Certificado	AML56919	RESPONSABLE DE REALIZAR LA VERIFICACION INTERMEDIA	
División de escala (e / d)	0,1 kg			Wendy Shirley Arboleda Lozano - nutricionista dietista	
Repetibilidad (Indicación en manual)	1 kg	INFORMACION ADICIONAL DEL EQUIPO O LAS MASAS PATRON			
Error Máximo Permitido (EMP)	0,2 kg				

PRUEBAS

EXCENTRICIDAD

CARGA EN PRUEBA: 5,0 kg

Punto	Indicación	Diferencia
1	4,85	0,15
2	4,85	0,15
3	4,85	0,15
4	4,85	0,15
5	4,85	0,15
Error máximo obtenido en la prueba		0,15
Error mínimo obtenido en la prueba		0
RESULTADO	CUMPLE	

EXACTITUD

CARGA EN PRUEBA: 15,0 kg

Punto	Indicación	Diferencia
1	14,95	0,05
2	14,95	0,05
3	14,95	0,05
4	14,95	0,05
5	14,95	0,05
Error máximo obtenido en la prueba		0,05
Error mínimo obtenido en la prueba		0
RESULTADO	CUMPLE	

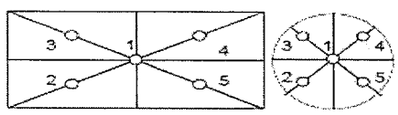
RESULTADO: Cumple o no cumple

REPETIBILIDAD

CARGA EN PRUEBA: 5,0 kg

No. Medición	Indicación	Diferencia
1	4,8	0,2
2	4,85	0,15
3	4,75	0,25
4	4,8	0,2
5	4,95	0,05
Error máximo obtenido en la prueba		0,25
Error mínimo obtenido en la prueba		0,05
RESULTADO	NO CUMPLE	

GUIA EXCENTRICIDAD



Nota: Si en la verificación, el resultado de alguna de las tres pruebas indica que no cumple, el equipo de medición estaría por fuera del error máximo permitido

OBSERVACIONES:	La prueba de repetibilidad no cumple, debido a que uno de los resultados superó el error máximo permitido, por lo tanto, la báscula se enviará a mantenimiento correctivo.
Firma del responsable de realizar la Verificación Intermedia:	Wendy Arboleda.

¡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.

3-19

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO INDIVIDUAL PARA VERIFICACION DE BALANZAS	F3.G8.PP	28/01/2025
		Versión 5	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

Balanza Pesa Alimentos ____ Balanza Pesa Personas __X__ Balanza Pesa Bebés ____

No. INVENTARIO ICBF/No. ASIGNADO UDS	MARCA	MODELO Y CLASE	SERIAL	UBICACIÓN (Nombre UDS- Dirección-Ciudad)	RESPONSABLE DEL EQUIPO
	SECA	874	888372	EL CARMEN DE ATRATO	Sandy Cuesta

CERTIFICADO DE CALIBRACION INICIAL (CERTIFICADO DEL FABRICANTE)			CERTIFICADOS DE CALIBRACION (USO)			
No.	FECHA	RESULTADO	No.	FECHA	RESULTADO	FECHA ESTIMADA PARA REALIZAR LA PRÓXIMA CALIBRACIÓN

DATOS METROLOGICOS DEL EQUIPO		DATOS DEL PATRON PARA VERIFICACIÓN		FECHA DE REALIZACIÓN DE LA VERIFICACION INTERMEDIA	FECHA ESTIMADA PARA REALIZAR LA PRÓXIMA VERIFICACION INTERMEDIA
Carga Máxima (Max)	200 kg	Juego de pesas clase	M1	3/03/2025	27/05/2025
Carga mínima (Min)	2 kg	Número de Certificado	AML56919	RESPONSABLE DE REALIZAR LA VERIFICACION INTERMEDIA	
División de escala (e / d)	0,1 kg			Wendy Shirley Arboleda Lozano - nutricionista dietista	
Repetibilidad (indicación en manual)	1 kg	INFORMACION ADICIONAL DEL EQUIPO O LAS MASAS PATRON			
Error Máximo Permitido (EMP)	0,2 kg				

PRUEBAS

EXCENTRICIDAD

CARGA EN PRUEBA: 5,0 kg

Punto	Indicación	Diferencia
1	4,95	0,05
2	4,95	0,05
3	5,0	0
4	4,95	0,05
5	4,95	0,05
Error máximo obtenido en la prueba		0,05
Error mínimo obtenido en la prueba		0
RESULTADO	CUMPLE	

REPETIBILIDAD

CARGA EN PRUEBA: 5,0 kg

No. Medición	Indicación	Diferencia
1	4,95	0,05
2	5,0	0
3	4,95	0,05
4	4,95	0,05
5	4,95	0,05
Error máximo obtenido en la prueba		0,05
Error mínimo obtenido en la prueba		0
RESULTADO	CUMPLE	

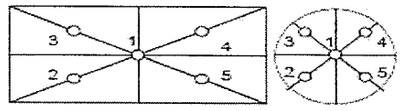
EXACTITUD

CARGA EN PRUEBA: 15,0 kg

Punto	Indicación	Diferencia
1	14,9	0,1
2	14,85	0,15
3	14,9	0,1
4	14,95	0,05
5	14,9	0,1
Error máximo obtenido en la prueba		0,15
Error mínimo obtenido en la prueba		0,05
RESULTADO	CUMPLE	

RESULTADO: Cumple o no cumple

GUIA EXCENTRICIDAD



Nota: Si en la verificación, el resultado de alguna de las tres pruebas indica que no cumple, el equipo de medición estaría por fuera del error máximo permitido

OBSERVACIONES:	
Firma del responsable de realizar la Verificación intermedia:	Wendy Arboleda.

¡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.

INFORMACIÒN DE LA BIENESTARINA (FUNDAXIÒN GOZO Y ESPERANZA)

Nombre de la EAS	Numero de contrato	Servicio contratado	Cupos contratado spor servicio	Municipio p de ejecucion	Dirección del punto	Nombre completo responsable principal	Cédula	Fecha de nacimiento	Fecha de expedición	Teléfono	Correo electrónico	Nombre completo suplente	Cédula	Fecha de nacimiento	Teléfono	Correo electrónico	Dirección del punto
FUNGOZO	27001682025	EIC	350	Carmen de atrato	Municipio del carmen de atrato casco urbano _ barrio santa teresa _ antigua escuela santa teresa	SANDY TATIANA CUESTA MENA	1045506887	2/10/1990	8/10/2011	3118385375	sandy022010@hotmail.com	YISETH MOSQUERA RUIZ	1,077E+09	6/12/1987	3104234814	ivanv1987@gmail.com	Municipio del carmen de atrato casco urbano _ barrio santa teresa _ antigua escuela santa teresa

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT 900171447-6

Inducción al talento humano

Dirección: Carrera 2 # 26 - 38 Quibdó - Chocó
E-mail: fungozo2007@hotmail.com
Celular: 3113888245 - 3147029248

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT 900171447-6

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

HORA	08: 00am		
LUGAR	Ludoteca municipal Carmen de Atrato	**FECHA**	**25/02/2025**
CONVOCA	EAS		
ACTIVIDAD	Induciòn al Talento Humano		
OBJETIVO	Brindar herramientas al talento humano mediante la adquisición de conocimientos sobre las diferentes temáticas para el desarrollo de las diversas actividades en la ejecución del contrato de aporte 27001682025		

AGENDA

Saludo de bienvenida
Oración
Presentación de los asistentes
Socialización de las diferentes temáticas

- Misión, visión y objetivos institucionales del ICBF y la EAS.
- Estructura, organigrama y formas de relación entre los diferentes miembros del equipo de trabajo
- Sentido de la educación inicial (Documento 20. Sentido de la educación inicial).
- Modelo de enfoque diferencial de derechos del ICBF.
- Aspectos técnicos y operativos de la modalidad y servicio
- Caracterización y planeación en el marco de los planes de acompañamiento familiar y grupal
- Estrategias de atención en el servicio y herramientas, instrumentos o formatos necesarios para la prestación del servicio.

DESARROLLO

Se dio inicio al proceso de inducción al talento humano con un caluroso saludó de bienvenida a todos los asistentes por el representante legal, posterior mente se realizó una oración.

Por otro lado, mediante un conversatorio se procedió a la socialización de los diferentes temas mencionados a continuación

SENTIDO DE LA EDUCACIÓN INICIA
Se considera como Educación Inicial a los programas que fortalecen el desarrollo y el aprendizaje de los niños, incluyendo la salud, el cuidado, la higiene y su desarrollo cognitivo, social, físico y emocional, desde el nacimiento hasta el ingreso a la educación básica, además de considerarse como un derecho fundamental de todas las niñas y los niños.

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT 900171447-6

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

HORA	08: 00am		
LUGAR	Salón social san francisco de asís	**FECHA**	**25/03/2025**
CONVOCA	EAS		
ACTIVIDAD	Induciòn al Talento Humano		
OBJETIVO	Brindar herramientas al talento humano mediante la adquisición de conocimientos sobre las diferentes temáticas para el desarrollo de las diversas actividades en la ejecución del contrato de aporte 27001682025		

AGENDA

Saludo de bienvenida
Oración
Presentación de los asistentes
Socialización de las diferentes temáticas

- Misión, visión y objetivos institucionales del ICBF y la EAS.
- Estructura, organigrama y formas de relación entre los diferentes miembros del equipo de trabajo
- Sentido de la educación inicial (Documento 20. Sentido de la educación inicial).
- Modelo de enfoque diferencial de derechos del ICBF.
- Aspectos técnicos y operativos de la modalidad y servicio
- Caracterización y planeación en el marco de los planes de acompañamiento familiar y grupal
- Estrategias de atención en el servicio y herramientas, instrumentos o formatos necesarios para la prestación del servicio.

DESARROLLO

Se dio inicio al proceso de inducción al talento humano con un caluroso saludó de bienvenida a todos los asistentes por el representante legal, posterior mente se realizó una oración.

Por otro lado, mediante un conversatorio se procedió a la socialización de los diferentes temas mencionados a continuación

SENTIDO DE LA EDUCACIÓN INICIA
Se considera como Educación Inicial a los programas que fortalecen el desarrollo y el aprendizaje de los niños, incluyendo la salud, el cuidado, la higiene y su desarrollo cognitivo, social, físico y emocional, desde el nacimiento hasta el ingreso a la educación básica, además de considerarse como un derecho fundamental de todas las niñas y los niños.

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
N.I 901714476

ACTIVIDADES RECTORAS

Las actividades rectoras son actividades que posibilitan el aprendizaje por si mismas en los niños y niñas por ser inherentes a estos, y son esenciales a la hora de poner en marcha en los procesos de aprendizaje. Las actividades rectoras son:

El juego
El arte
La literatura
la exploración del medio

de esta manera se le informo a el talento humano que la Educación Inicial es fundamental porque es la etapa de desarrollo del niño en el que hay mayor flexibilidad en el cerebro y, por lo tanto, es cuando se pueden fijar aprendizajes que serán la base para su desarrollo futuro

por otro lado, se les dio a conocer que durante los primeros cinco años es cuando se desarrolla gran parte del cerebro. Si el niño es sometido a los estímulos adecuados, este será capaz de adquirir una mayor cantidad de conocimiento, más que en cualquier otra etapa de su vida.

Así mismo se les explico el modelo de enfoque diferencial, el cual es definido como un estado social de derecho fundamentado en el respeto de la dignidad humana, el libre desarrollo de personalidad, derecho a la vida, la igualdad, sin ninguna discriminación por razones de sexo, etnia, origen nacional o familiar, lengua, religión, opinión política, derecho a la vivienda, la protección a la familia, la educación, un ambiente sano, derecho a la cultura, recibirán la misma protección y trato, gozaran de los mismos derechos, libertades y oportunidades.

El modelo enfoque diferencial de derechos contempla tres categorías las cuales son

ENFOQUE DIFERENCIAL DE DISCAPACIDAD: Las niñas y los niños deben ser los protagonistas de todas nuestras actividades, se debe adaptar todas nuestras actividades para que ellos participen de manera activa y participativa.

ENFOQUE DIFERENCIAL GENERO: Es importante saber que los sentimientos no tienen genero las emociones pueden ser sentidas por hombres y mujeres, es importante iniciar en formar a nuestros niños desde ese derecho de la igualdad.

ENFOQUE DIFERENCIA ETNICO: Es importante recordar que todas las culturas tienen una riqueza y tiene algo que aportar dentro de nuestras actividades podemos hacer visibles todas esas manifestaciones culturales, hacer que fortalezcan las experiencias.

Por otra parte, se dio socialización del manual operativo por la coordinadora, detallando que el manual operativo es el instrumento o gua que nos da herramientas necesarias para el desarrollo de las actividades con niñas y niños.

Por otro lado, se les mostro la estructura operativa como está conformado el talento humano.

COORDINADORES	1
ADMINISTRATIVOS	1
PSICOSOCIALES	2
APOYO EN SALUD Y NUTRICION	2
NUTRICIONISTA	1
AGENTES EDUCATIVOS	17

Así mismo les explico cada uno de los componentes y estándar de calidad, los cuales menciono a continuación

- **Familia Comunidades y Redes Sociales**
- **Salud y Nutrición**
- **Procesos Pedagógicos**
- **Talento Humano**
- **Ambientes Educativos y Protectores**
- **Administrativo y de Gestión**

Componente familias comunidades y redes: Este componente se centra en generar mecanismos de participación y formación para las familias, donde de manera permanente se intercambie información relevante sobre la vida de los niños y las niñas en las modalidades y el hogar. De igual forma se orienta a la apertura hacia la comunidad, donde se puedan generar procesos de identificación y articulación con las acciones que a nivel local se orientan a brindar una atención integral a los niños - las niñas y hacia la garantía de sus derechos.

- Verifica la existencia del registro civil de nuestros niños y niñas para alcanzar la garantía de derecho.
- Caracterización del grupo de familias o cuidadores y de las niñas, los niños
- Acciones de articulación con autoridades, instituciones, servicios sociales, comunidades y diferentes actores del territorio
- Pacto de Convivencia
- Plan de formación y acompañamiento a familias o cuidadores
- Facilita a la comunidad y a los usuarios el ejercicio del control social sobre la calidad de la atención

Componente salud y nutrición: Este componente 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; y a garantizar un ambiente saludable.

- Gestión de la atención en salud
- Promoción de hábitos de vida saludable, acciones de educación alimentaria y nutricional

- Prevención de las enfermedades Inmunoprevenibles y prevalentes en la infancia
- Prevención Enfermedades Trasmitidas por Alimentos (ETAS)
- Seguimiento del estado salud

Componente Proceso Pedagógico y Educativo: El componente de proceso pedagógico hace referencia a las prácticas pedagógicas y de cuidado que promueven el desarrollo infantil en el marco del proyecto pedagógico definido por las modalidades. .

- Proyecto pedagógico/ Propuesta Pedagógica
- Planeación Pedagógica
- Ambientes enriquecidos para el desarrollo de experiencias pedagógicas intencionadas que promuevan el desarrollo integral de las niñas y los niños
- Seguimiento al desarrollo
- Jornadas de Reflexión Pedagógica

Componente Talento Humano: Este componente se refiere a las acciones orientadas a garantizar que las modalidades cuenten con el personal idóneo y suficiente para cada uno de los componentes de la atención en lo relacionado con los procesos pedagógicos, administrativos y de servicios.

- Cumple con los perfiles del talento humano que se requieren para la atención de las niñas los niños
- Formación y cualificación del Talento Humano

Componente ambientes educativos y protectores: Este componente contempla aquellos estándares que garantizan que los ambientes educativos de la modalidad cuenten con condiciones físicas, es decir, todas las condiciones de seguridad física y humana a través de la generación de interacciones apropiadas entre el talento humano de las modalidades y los niños y las niñas, y con la identificación y mitigación de riesgos que pongan en peligro la vida de los niños y niñas.

Componente Proceso Administrativo y de Gestión
Este componente contempla actividades de planeación, organización, ejecución, seguimiento, evaluación y control, dirigidas a alcanzar los objetivos institucionales, es decir, a la capacidad de gestión que tienen los prestadores del servicio para definir y alcanzar sus propósitos en el marco de una atención integral y con el uso adecuado de los recursos disponibles

Además, se les dio a conocer los principios corporativos del ICBF que para la entidad representa la autoridad y luego se explicó los principios de la EAS.

- Seles menciona que Los principios corporativos son la columna vertebral de las empresas, son los que permiten a los colaboradores y a los líderes encontrar un solo camino que los guía a alcanzar el éxito personal y colectivo.

PRINCIPIOS CORPORATIVOS ICBF



BIENESTAR FAMILIAR

Instituto Colombiano
de Bienestar Familiar
Cecilia de la Fuente de Lleras

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

"Estamos cambiando el mundo"



BIENESTAR FAMILIAR

Misión:

Trabajar con calidad y transparencia **por el desarrollo y la protección integral de la primera infancia, la niñez, la adolescencia y el bienestar de las familias colombianas**

.



"Estamos cambiando el mundo"

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

Dirección: Carrera 2 # 26 - 38 Quibdó - Chocó
E-mail: fungozo2007@hotmail.com
Celular: 3113888245 - 3147029248

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
N.I.T 900171447-6

BIENESTAR FAMILIAR

Visión:

Cambiar el mundo de las nuevas generaciones y sus familias, siendo referente en estándares de calidad y contribuyendo a la construcción de una sociedad en paz, próspera y equitativa.



"Estamos cambiando el mundo"

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

PRINCIPIOS CORPORATIVOS DE LA EAS

MISIÓN



La FUNDACIÓN GOZO Y ESPERANZA tiene como misión poner al servicio de las comunidades nuestra experiencia pedagógica capacidad operativa y de gestión, a través de la implementación de procesos de capacitación promoción y prevención en la atención de carácter psicosocial, salud y nutrición apoyando a la población de niñas, niños, adolescentes y sus familias que se encuentran en condiciones de vulnerabilidad o que sus derechos no les han sido garantizados.

329

VISIÓN



Nuestra visión es ser una fundación reconocida por su eficiencia, eficacia y efectividad en la ejecución de los proyectos ejecutados, buscando que las comunidades tengan condiciones de vida digna, mediante acciones que promuevan su desarrollo armónico y su inclusión social.

Objetivo



Brindar atención social e integral a la población altamente vulnerable y en riesgo de exclusión social promoviendo e impulsando acciones enfocadas a mejorar la calidad de vida de las familias y por ende de su entorno social y ambiental.

Dirección: Carrera 2 # 26 - 38 Quibdó - Chocó
E-mail: fungozo2007@hotmail.com
Celular: 3113888245 - 3147029248

Asi mismo se les hablo al Talento Humano sobre Estrategias de Planeación Pedagógica, con el propósito de fortalecer las prácticas pedagógicas y de cuidado de los y las agentes educativas de primera infancia en la modalidad. Luego se dieron las recomendaciones pertinentes sobre la jornada de trabajo para que todas se dispongan en buena aptitud para la realización de la actividad. Se realizó una explicación clara como punto de guía sobre la dinámica de trabajo, pidiéndoles a los asistentes, que se unieran en grupos de 4 para estudiar y analizar los documentos entregados; hacen referencia a los siguiente:

¿Qué podemos hacer para que las experiencias que proponemos a niños y niñas estén planeadas con una intención pedagógica acorde a sus intereses?

¿La planeación está permitiendo organizar las dinámicas cotidianas de la práctica pedagógica?

¿La forma de planear es flexible y permite hacer ajustes de acuerdo a los ritmos y particularidades de niñas y niños? De no ser flexible, ¿qué elementos se pueden contemplar para lograrlo?

A la hora de planear, ¿qué acciones se articulan con el proyecto pedagógico (PP) de la institución?

¿Las acciones planeadas están contemplando el contexto de las niñas, los niños y sus familias? ¿Cómo se está evidenciando dicho contexto y participación?

¿Cada momento o acción que se planea está relacionado con una estrategia pedagógica de las definidas en el Proyecto Pedagógico?

¿Las estrategias pedagógicas planeadas están siendo pertinentes para el grupo de niñas y niños a cargo?

¿Están presentes en la planeación el juego, el arte, la literatura y la exploración del medio como acciones propias de niñas y niños?

Una vez cada equipo realizo sus reflexiones estas se expusieron, con el propósito de que otras personas pudieran implementarlas, complementarlas y transformarlas.

Se expusieron los siguientes conceptos:

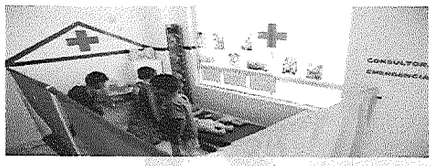
Planear es decidir para una maestra, es su ruta a seguir. Todos sabemos la importancia de una buena planeación para vivir una gran experiencia.

La planeación pedagógica permite tomar conciencia del sentido de nuestro quehacer para pensar en las formas de acompañar a nuestro grupo, para tomar decisiones relacionadas con los propósitos, tiempos, acciones y ambientes que favorezcan el desarrollo y los aprendizajes de niños y niñas.

Como se propone en la introducción de la Caja de herramientas, la planeación debe guardar una estrecha relación con el Proyecto Pedagógico o el Proyecto Educativo de la Institución. En estos se definen las intencionalidades y apuestas pedagógicas que dan cuenta de las características de niñas y niños y de las particularidades del contexto. En la medida en que se definan las estrategias a implementar en el PP o PEI con el fin de alcanzar las intencionalidades que se persiguen en cada nivel o grupo, la planeación debe tener en cuenta dichas definiciones para realizar una propuesta coherente con las estrategias seleccionadas.

Así, la planeación debe responder a las particularidades de las estrategias o formas de trabajo definidas. Es decir, no es lo mismo planear proyectos de aula que rincones de juego o, talleres que rincones. Por eso, resulta fundamental que la maestra o el maestro tenga claridad respecto a las características de cada estrategia, para lograr traducirlas o materializarlas en un





La planeación no es una acción exclusiva e individual de la maestra, puede ser colectiva en la medida en que puede involucrar participativamente a niñas, niños y familias, así como a maestras y niños de otros niveles. Este tipo de colaboración se puede gestionar en la planeación de proyectos de aula, en talleres y en otras actividades que requieren de la participación activa de personas diferentes a la maestra, al igual que en iniciativas institucionales como salidas pedagógicas, muestras de arte, proyectos o actividades en las que participan todos los grupos.



ideas para la práctica
¡Planear es esencial para nuestra labor, estas son algunas ideas que pueden ayudar en tu planeación!
Definiendo la rutina: intencionalidades, tiempos, momentos, espacios.

Uno de los aspectos esenciales de la planeación es la intencionalidad de la misma y de sus acciones, así que tenerla presente puede ser funcional para concebir una intención por actividad según el esquema de organización que se tenga, por ejemplo:

BIENVENIDA:

Intencionalidad: Promover la construcción colectiva, la participación y la toma de decisiones.

Actividad pedagógica:
Lluvia de ideas para elegir el tema del proyecto de aula.

TALLER:

Intencionalidad: Identificar las barreras de las niñas y los niños para el trabajo en equipo, así como promover habilidades motoras desde el uso de lanas para tejer.

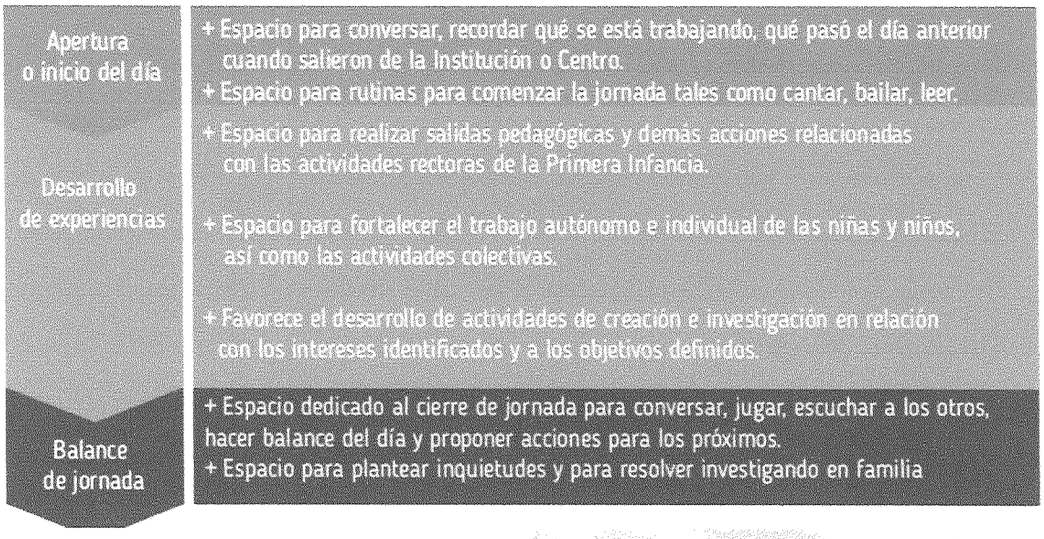
Actividad pedagógica:
Taller de tejido para construir una telaraña en la que se puedan colgar las producciones de las niñas y los niños.

Es importante, Contemplar, dentro del tiempo de la jornada de atención, espacios para la apertura o inicio del día, desarrollo de experiencias de acuerdo a las estrategias pedagógicas elegidas,

prácticas de cuidado y otros momentos que sean fundamentales a consideración de maestras. Es recomendable que estos espacios sean amplios, que en ellos cada día se puedan llevar a cabo actividades diferentes que resulten significativas para que lleguen a realizarse de forma regular. Por ejemplo:

Los objetivos son claves! Es importante establecer uno para cada uno de los espacios que se han definido, y que en éste se haga visible el énfasis que se le quiere dar al momento. Por ejemplo, para el momento de asamblea el objetivo general es tener un espacio del día para escuchar los intereses de niñas y niños, sus historias, sentimientos y para que todo lo que tengan que contar sirva de insumo para la creación de actividades y desarrollo de proyectos de aula.

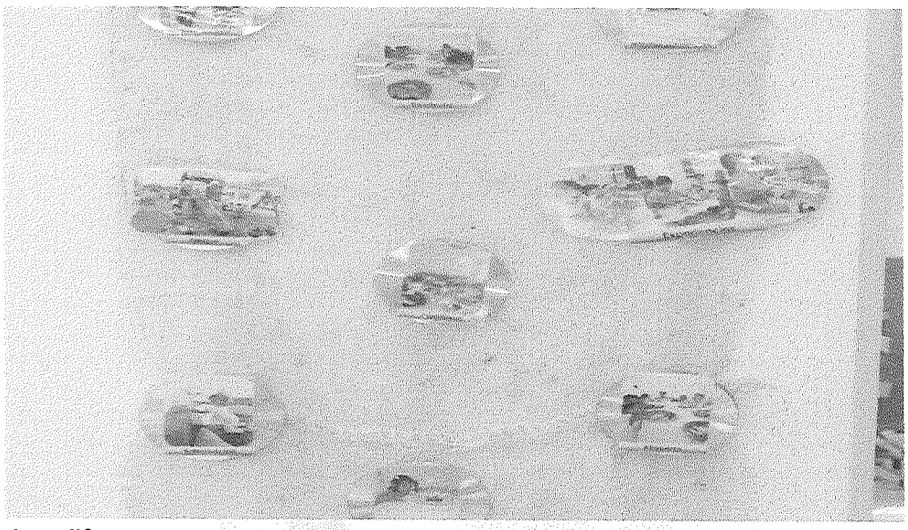
También es importante planear acciones que acompañen y enriquezcan pedagógicamente las rutinas propias de la primera infancia



(comer, dormir, saludar, lavarse las manos, lavarse los dientes y conversar), para poder crear hábitos de forma significativa con niñas y niños. Hacer que ellos organicen la mesa y se turnen esa labor a la hora de comer, es uno de tantos ejemplos respecto a este punto.

Saber lo que se tiene, es garantía de organización! Por ello es clave tener un inventario actualizado de registro de materiales, recursos y espacios disponibles, tanto interiores como al aire libre.

334



Una expuesta las diferentes estrategias pedagógicas, se realizó un análisis y apreciaciones entre ellos, con el propósito de compartir conceptos resolver inquietudes y realizar las conclusiones.
Seguidamente se realizaron las valoraciones de como reorientar el quehacer en las planeaciones pedagógicas aplicando estas estrategias, herramientas que inviten a los niños y niñas a desarrollar, explorar y crear.
De igual forma se le impartieron algunas recomendaciones y sugerencias a la Psicosocial y coordinadores en lo referente a la reorganización y planteamiento de los planes de formación y planeación de actividades, esto con el propósito de enriquecer el plan de formación a familias en lo referente a metodológica y estructuralmente. Teniendo en cuenta tenas esenciales como: prevención y violencia de género, el de violencia infantil por negligencia.

También se Desarrollaron ejercicio de acompañamiento en la planeación de la formación a familias y se socializó el formato de encuentros grupales paso a paso, con el propósito de llevar una secuencia didáctica y pedagógica, en miras de garantizar y potenciar la participación en las diferentes actividades de los beneficiarios.

Por su parte el talento humano mostro interés en lo expuesto ya que es de suma importancia para la realización de las actividades.

Conclusiones:

Poner en Práctica las recomendaciones recibidas
Revaluar el Quehacer pedagógico en el proceso de acompañamiento remoto
Realizar las actividades más lúdicas- recreativas

COMPROMISOS	RESPONSABLES	FECHAS PARA CUMPLIMIENTO

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
N.I 900171447-6

Realizar cronograma de actividades para las diferentes formaciones que se deben llevar a cabo para la ejecución del programa.	T.H	Marzo
Participar de manera efectiva en las actividades programadas, realizar y compartir los documentos, volantes, folletos con la información solicitada en cada una de las obligaciones para el desarrollo de las actividades	T.H	Permanente
Los Agentes se comprometen a poner en prácticas las recomendaciones y sugerencias	Talento humano	Permanente
Anexo:	Registros fotográficos, listados de asistencia.	

Yiseth Mosquera Ruiz

Firma quien realiza el acta
Nombre Completo: Yiseth Mosquera Ruiz
Perfil: Coordinadora Pedagógica
Celular: 3104234814

Registros fotográficas



FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT 900171447-6





Dirección: Carrera 2 # 26 - 38 Quibdó - Chocó
E-mail: fungozo2007@hotmail.com
Celular: 3113888245 - 3147029248

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT 900171447-6

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA BIENESTAR FAMILIAR

Control De Cambios

Versión 2	Fecha		
	1	3	2025

REGISTRO DE ASISTENCIA TALENTO HUMANO

NUMERO DE CONTRATO: 2700168 2025 | SERVICIO: E1e Educacion inicial Comprona

LUGAR: Bodega Municipal carmen de A | FECHA: 25/02/2025 | HORA DE INICIO: 08 | HORA FINAL: 12. Pm

ACTIVIDAD: induccion Th

OBJETIVOS: Brindar herramientas al Th. Mediante la adquisicion de conocimientos sobre los diferentes tematicas para el desarrollo de las diversas actividades en la ejecucion del contrato de aporte 2700168 2025

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	CARGO	TELEFONO	FIRMA
1	Alejandro Bitucay Maruyama	7193067455	Agente Educativo	3209550967	
2	Uriuara Andrea Fernandez Conrad	1078636518	Agente Educativo	3218416314	Uriuara A.F
3	Dany Marsury Torres Muñoz	1078636772	Agente Educativo	3233848478	
4	Alfonso Are Bitucay	1033657727	Agente Educativo	3136247279	
5	Maria Livia Bitucay Manyoma	1193067460	Agente Educativo	3146308474	
6	Katherine Gonzalez Lemon	1004012877	Agente Educativo	3238954119	
7	Katy Palacios Murillo	1129045528	Agente educativo	3233637254	Katy Palacios
8	Sandy Tatiana cuesta Mena	1045506887	Ax. A S N	3118385375	Sandy cuesta
9	Julieth Cordoba Arroyo	1077433692	Agente Educativo	3122050092	Julieth Cordoba A.
10	Yonaiker Palacios Lemus	1077431201	Agente Educativo	3104649144	
11	Yhoana Yaneth Mena P.	1010103501	Psicosocial	3116858033	Yhoana Manera
12	Yesica Palacios M	1077475863	Agente Educativo	3104199820	UPH
13	Arley Jaramillo	1004027781	Agente educativo	3223676964	Arley
14	Dayana Guevara R.	1004027813	Agente Educativo	3116448703	Dayana
15	Yisela cortes G	1004017624	Agente educativo	3126037790	Yisela
16	Nilyeth Andrea Martinez	1128403112	Auxiliar enfermera	3208689934	Nilyeth Martinez
17	Lina Maria Gutierrez L	1.193.149.784	Agente educativo	3145182740	
18	Rosana Lopez Too	1192732374	Agente educativo	3116547852	Rosana L.T.

RESPONSABLE DE LA REUNION: Yisela Mosquera Ruiz

CARGO Coordinadora

FUNDACIÓN
Gozo & Esperanza
NIT 900171447-6

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA BIENESTAR FAMILIAR

Control De Cambios			
Versión 2	Fecha		
	1	3	2025

REGISTRO DE ASISTENCIA TALENTO HUMANO

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	CARGO	TELEFONO	FIRMA
18	Yuliana Mª Barrio E.	1078636252.	Docente	3206090426	Yuliana Mª Barrio.
19	Manuela Ortiz Gañan	1003968951	Psicosocial	3136905742	Manuela Ortiz
20	Fernando bailarin	1038332507	Docente	3160726745	
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

RESPONSABLE DE LA REUNION: Yisrahel Mosquera Ruiz

CARGO Coordinadora