COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN

FUNDACIÓN SUEÑOS ACTIVOS "FUNSA"
NIT: 900.898.122-9

INFORME SALUD Y NUTRICION

NOMBRE DE LA EAS	FUNDACION SUEÑOS ACTIVOS
NÚMERO DE CONTRATO APORTES	556
SERVICIO	HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR HCB
MODALIDAD DE ATENCIÓN	COMUNITARIA
LUGAR DONDE OPERA LA MODALIDAD	ISTMINA
CENTRO ZONAL	ISTMINA
NOMBRE DE QUIEN LABORA EL INFORME	JHOANA KATERINE QUINTO MOSQUERA MARIA FIDELINA MURILO LONGA
CARGO	APOYO EN SALUD Y NUTRICION
PERIODO REPORTADO	Del 1 al 31 de marzo 2025

FUNDACIÓN SUEÑOS ACTIVOS "FUNSA"
NIT: 900.898.122-9

ACTA N°002			
Nombre de la actividad:	**SOCIALIZACION DE LA MINUTA**		
Objetivo:	Socializar y concertar las minutas 2025 que se implementará en los servicios de HOGAR COMUNITARIO DE BIENESTAR FAMILIAR asegurando su correcta aplicación y el cumplimiento de las necesidades nutricionales de los usuarios, conforme a la minuta patrón establecida por el ICBF.		
Contrato	27005562024		
Lugar: Istmina		**Fecha:** 31 de marzo 2025	
Dirección Regional	Chocó	**Centro Zonal**	Istmina
Municipio	**Istmina**		
Agenda:	Saludo Presentación de asistentes Desarrollo Compromisos		

Desarrollo de la Capacitación

El saludo inicial estuvo a cargo de la nutricionista Yaritza Milena Mosquera Mena. A continuación, se realizó la presentación de los asistentes y se informó que el desarrollo del tema estaría a cargo de la nutricionista del centro zonal, Yenny Yuliza Potes, debido a que la nutricionista Yaritza presentaba quebrantos de salud que le impedían liderar la actividad en su totalidad.

La nutricionista Yenny Yuliza continuó explicando el objetivo de la reunión, destacando que, en el marco de las funciones y obligaciones adquiridas con el ICBF mediante el contrato, es responsabilidad del operador socializar de manera clara la información general sobre los alimentos y preparaciones que conforman los ciclos de menú. Esta información ya fue revisada y aprobada previamente por la nutricionista Yenny Yuliza, razón por la cual se solicitó su apoyo para esta socialización.

Asimismo, se informó que los ciclos de menú ya fueron enviados al operador, con el fin de que sean entregados, publicados e implementados en cada una de las unidades de servicio.

Así mismo, se explica el concepto de la lista de intercambio, su finalidad y el momento adecuado para utilizarla como guía en la preparación de los alimentos.

Se continua la socialización informando que, en el servicio de Hogares Comunitarios del ICBF, se trabaja con la ración preparada en sitio, lo que garantiza una incidencia directa en el estado nutricional de los beneficiarios y favorece la preservación de las prácticas culturales asociadas a la preparación y servido de los alimentos.

Se resalta la importancia de la minuta patrón como herramienta fundamental para la planificación alimentaria en los territorios. A partir de esta, se deriva el ciclo de menús o la lista de alimentos a entregar, considerando la cultura alimentaria, la disponibilidad de alimentos en la región y principios

clave como variedad, equilibrio y placer, con el objetivo de promover una alimentación saludable y sostenible.

La minuta patrón busca fomentar el consumo de alimentos naturales en todas sus variedades, priorizando aquellos propios de cada territorio y de producción nacional. Esto fortalece los circuitos cortos de comercialización y apoya la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria (ACFC) y Étnica. Por ello, la elaboración del ciclo de menús debe acordarse con la comunidad, considerando la disponibilidad de alimentos locales o nativos en cosecha y priorizando aquellos provenientes de ecosistemas agrícolas sustentables y sostenibles. Se permite la inclusión de sopas, jugos y sorbetes, en coherencia con la cultura alimentaria, garantizando variedad en texturas, sabores, aromas y consistencias.

También se explican las restricciones que deben cumplirse en la planificación del menú:

No se deben incluir productos comestibles y bebibles procesados o ultra procesados con sellos frontales de advertencia, según lo establecido en las Resoluciones 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 del Ministerio de Salud y Protección Social, con excepción del queso y la cuajada empacados.

Se deben seleccionar frutas y verduras nacionales que estén en cosecha y disponibles en el territorio, permitiendo la inclusión de diferentes tipos y variedades.

Se debe garantizar la disponibilidad de agua segura para el consumo humano a libre demanda, de acuerdo con las necesidades de hidratación de los participantes.

Se da inicio socializando los ciclos de menú para la modalidad HCB, diseñados para este año, los cuales constan de cinco ciclos, cada uno con tres tiempos de comida: refrigerio reforzado en la mañana, almuerzo y refrigerio reforzado en la tarde:

SEMANA No. 1					
COMPONENTE	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	HUEVO CON TOMATE Y CEBOLLA	POLLO EN TROZOS CON TOMATE Y CEBOLLA	HUEVO REVUELTO	HUEVO CON TOMATE Y CEBOLLA
CEREAL, DERIVADO CEREAL, TUBERCULO, RAIZ O PLÁTANO	MASITAS DE MAIZ CON BIENESTARINA	TAJADAS DE PLÁTANO VERDE	PATACON DE GUINEO	ENVUELTO DE MAIZ CON BIENESTARINA	PRENTAO COCIDO
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON LECHE	REFRESCO DE BIENESTARINA CON LECHE	COCOA CON LECHE	AVENA CON LECHE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE
FRUTA O JUGO BAJO EN AZUCAR DE FRUTA	NARANJA EN CASCOS	PERA EN PICADA	MANDARINA	MANGO PICADO	PIÑA EN CASCOS
ALMUERZO					
SOPA 1/2 plato (120 ml)	SANCOCHO DE POLLO CON VERDURAS DEL RIO	FRIJOLES GUISADOS	SOPA DE PASTAS		LENTEJAS GUISADAS
ALIMENTO PROTEICO	POLLO EN CUADROS	CARNE DE CERDO EN GUISADO	PESCADO EN BACALAO	CARNE DE RES EN TROZOS	PECHUGA DE POLLO GUISADA
CEREAL	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ DE PINEÑA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ARVEJAS	ARROZ DE ZANAHORIA
RAICES, PLATANOS Y TUBERCULOS		TAJADA DE PÁTANO MADURO	TAJADAS DE PLÁTANO VERDE	YUCA FRITA	PAPA CRIOLLA COCIDA
VERDURAS EN ENSALADA/ VERDURA CALIENTE	EN SALADA DE PEPINO, ZANAHORIA RALLADA Y CILANTRO	EN SALADA DE LECHUGA, TOMATE Y PEPINO	EN SALADA DE REPOLLO, CEBOLLA Y TOMATE CON CILANTRO	EN SALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA RALLADA CRUDA CON LIMÓN	EN SALADA DE REPOLLO CON PIÑA CALADA
BEBIDA CON FRUTA	JUGO DE BOROJO	JUGO DE LULO	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE GUAYABA AGRIA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL
REFRIGERIO DE LA TARDE					
LÁCTEO O DERIVADO LACTEO	EMPANADA DE HARINA DE MAÍZ RELLENA DE QUESO	MAZAMORRA CON LECHE	COLADA DE BIENESTARINA CON AVENA EN HOJUELAS	ARROZ DE LECHE	SORBETE DE AVENA
CEREAL O DERIVADO CEREAL, TUBERCULO, RAIZ O PLÁTANO					
FRUTA O BEBIDA ACOMPAÑANTE CON FRUTA	MANGO PICADO	PIÑA PICADA	NARANJA EN CASCOS	SANDIA PICADA	BANANO PARA LA FORTA
GARANTIZAR EL CONSUMO DE AGUA APTA DURANTE LA JORNADA A CADA PARTICIPANTE					

SEMANA No. 2					
COMPONENTE	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	DÍA 9	DÍA 10
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	HUEVO COCIDO	HUEVO CON TOMATE Y CEBOLLA	HUEVO REVUELTO	CARNE MOLIDA PARA LA EMPANADA
CEREAL/DERIVADO CEREAL/ TUBERCULO RAIZ O PLÁTANO	BANANO COCIDO	PLATANO MADURO COCIDO	HOJUELAS CON BIENESTARINA	GALLETAS FRITAS CON BIENESTARINA	EMPANADA DE MAÍZ
BEBIDA	COCOA CON LECHE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	AVENA CON LECHE	AGUAPANELA CON LECHE	COLADA DE BIENESTARINA
FRUTA O JUGO NATURAL DE FRUTA	PAPAYA PICADA	PIÑA PICADA	MANDARINA	BANANO	NARANJA PICADA
ALMUERZO					
SOPA 1/2 plato (120 mL)	CARNE DE CERDO CON VERDURAS	SOPA DE LENTEJAS	PECHUGA DE POLLO EN CUADROS	SOPA DE FRIJOLES	SOPA DE PASTAS
ALIMENTO PROTEICO		HIGADO ENCEBOLLADO		CARNE MOLIDA DE RES	PESCADO EN ESCABECHE
CEREAL	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ VERDE	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEO
RAICES, PLATANOS Y TUBERCULOS	YUCA COCIDA		TAJADAS DE PLATANO MADURO		
VERDURA/ENSALADA/ VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE PEPINO, CEBOLLA Y CILANTRO	ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA, MANGO Y PEPINO	ENSALADA DE REPOLLO, ZANAHORIA, CEBOLLA Y CILANTRO	ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y CEBOLLA
BEBIDA CON FRUTA	JUGO DE GUAYABA DULCE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE BORDEO	JUGO DE LULO	JUGO DE GUAYABA AGRIA
REFRIGERIO DE LA TARDE					
LÁCTEO O DERIVADO LACTEO	ARROZ CON LECHE Y BIENESTARINA	LECHE ENTERA LIQUIDA	MAZAMORRA CON LECHE	EMPANADAS DE HARINA DE TRIGO RELLENA DE QUESO	SORBETE DE YUCA CON LECHE
CEREAL/DERIVADO CEREAL/ TUBERCULO RAIZ O PLÁTANO		GALLETAS			
FRUTA O BEBIDA ACOMPAÑANTE CON FRUTA	PIÑA PICADA	MANDARINA	PAPAYA PICADA	NARANJA PICADA	MANGO PICADO
GARANTIZAR EL CONSUMO DE AGUA APTA DURANTE LA JORNADA A CADA PARTICIPANTE					

SEMANA No. 3					
COMPONENTE	DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15	DÍA 16	DÍA 17
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
ALIMENTO PROTEICO	HUEVOS CON TOMATE Y CEBOLLA	PECHUGA EN TROCITOS	HUEVO REVUELTO	HUEVO COCIDO	HUEVOS CON TOMATE Y CEBOLLA
CEREAL/DERIVADO CEREAL/ TUBERCULO RAIZ O PLÁTANO	AREPA DE HARINA DE MAÍZ ASADA CON BIENESTARINA	PAPA COCIDA	PRIMITIVO	PLATANO MADURO COCIDO	YUCA COCIDA
BEBIDA	LECHE CALIENTE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	AVENA CON BIENESTARINA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE
FRUTA O JUGO NATURAL DE FRUTA	MANGO EN CUADROS	PAPAYA EN CUADROS	PIÑA PICADA	MANDARINA	NARANJA
ALMUERZO					
SOPA 1/2 plato (120 mL)	SOPA DE PASTAS		LENTEJAS GUISADAS		FRIJOLES GUISADOS
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE RES MOLIDA CON ALIÑOS	PESCADO EN CUADROS	PECHUGA ASADA	CARNE DE RES EN CUADROS CON VERDURAS	CARNE DE CERDO GUISADA
CEREAL	ARROZ PIMENTÓN	ARROZ BLANCO	ARROZ CON MARACUYA	ARROZ CON FIDEO	ARROZ CON ZANAHORIA
RAICES, PLATANOS Y TUBERCULOS		TAJADAS DE PLATANO	MONEDITAS DE PLÁTANO	TAJADA DE PLATANO MADURO	PAPA FRITA A LA FRANCESA
VERDURA/ENSALADA/VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA Y MANGO	ENSALADA DE ZANAHORIA, REMOLACHA Y CEBOLLA	ENSALADA DE ZANAHORIA, REMOLACHA CON CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, ZANAHORIA
BEBIDA CON FRUTA	JUGO DE GUAYABA AGRIA	JUGO DE LULO	JUGO DE MANGO	JUGO DE BORDO	JUGO DE FRUTA DE ARBOL
REFRIGERIO DE LA TARDE					
LÁCTEO O DERIVADO LACTEO	LECHE LÍQUIDA ENTERA	MAZAMORRA CON LECHE	SORBETE DE YUCA	LECHE FRÍA	SORBETE DE AVENA
CEREAL/DERIVADO CEREAL/ TUBERCULO RAIZ O PLÁTANO	PLÁTANO MADURO ASADO			GALLETAS DE BIENESTARINA	
FRUTA O BEBIDA ACOMPAÑANTE CON FRUTA	MANDARINA	NARANJA	MANGO	BANANA PICADA	BANANO MADURO PARA EL PANCAKE
GARANTIZAR EL CONSUMO DE AGUA APTA DURANTE LA JORNADA A CADA PARTICIPANTE					

SEMANA No 4					
COMPONENTE	DÍA 21	DÍA 22	DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	TORTILLA DE HUEVO CON AJÍOS	HUEVO REVUELTO	CARNE DE RES MOLIDA	HUEVO REVUELTO CON VERDURAS
CEREAL/DERIVADO CEREAL/ TUBÉRCULO/ RAIZ O PLÁTANO	PAPA COCIDA	GUAMO COCIDO	PATACONES DE PLÁTANO VERDE	PURE DE PAPA CON CILANTRO	AREPA ASADA
BEBIDA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	AGUAPANELA CON LECHE	COCOA CON LECHE	AVENA CON LECHE	SORBETE DE MANGO CON BIENESTARINA
FRUTA O JUGO NATURAL DE FRUTA	MANDARINA	MANGO	BANANO MADURO	SANDIA	
ALMUERZO					
SOPA 1/2 plato (120 ML)	FRIJOLES CARITOS			SOPA DE LENTEJAS	SOPA DE PASTA
ALIMENTO PROTEICO	GUISADO DE CARNE DE CERDO	POLLO GUISADO CON BIENESTARINA	HIGADO MOLIDO CON AJÍOS	PESCADO GUISADO	CARNE DE RES MOLIDA
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ VERDE	ARROZ CON POCOS	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO
RAICES, PLATANO Y TUBERCULOS	TAJADAS DE MADURO	PAPA COCIDA	PAPAS A LA FRANCESA		
VERDURAS ENSALADA/ VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE ZANAHORIA, PEPINO Y TOMATE	ENSALADA DE PEPINO Y ZANAHORIA	ENSALADA DE MANGO, TOMATE Y LECHUGA	ZANAHORIA, REMOLACHA Y CILANTRO	PEPINO, ZANAHORIA Y REPOLLO MORADO
BEBIDA CON FRUTA	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE GUAYABA DULCE	JUGO DE LULO	JUGO DE BOROJO
REFRIGERIO DE LA TARDE					
LACTEO O DERIVADO LACTEO	LECHE PAL	LECHE PAL	AREPA DE LECHE CON BIENESTARINA	EMPANADA DE HARINA DE MAIZ Y BIENESTARINA RELLENA DE QUESO	MEZCLADA CON LECHE
CEREAL/DERIVADO CEREAL/ TUBERCULO/ RAIZ O PLATANO	HOJUELAS	PAN INTEGRAL			
FRUTA O BEBIDA ACOMPAÑANTE CON FRUTA	PAPAYA	SANDIA	MANZANA	MANGO	MANDARINA
GARANTIZAR EL CONSUMO DE AGUA APTA DURANTE LA JORNADA A CADA PARTICIPANTE					

Las madres comunitarias expresaron su preocupación por la cantidad de preparaciones incluidas en la minuta, ya que temen que el tiempo de preparación les impida realizar algunas actividades pedagógicas. Ante esto, la nutricionista explicó que la reducción de alimentos ultraprocesados y con sellos de alerta en la minuta tiene como objetivo mejorar la alimentación de los niños, proporcionándoles alimentos más naturales y libres de químicos que puedan afectar su salud.

La nutricionista informó que se podrá utilizar la lista de intercambio en caso de que, por algún motivo, no sea posible realizar ciertas preparaciones debido a faltantes o descomposición de alimentos. Además, se comprometió a enviar un documento para diligenciar en los casos en que se requiera hacer intercambios de alimentos.

GRUPO/SUBGRUPO ALIMENTO	ALIMENTO	INTERCAMBIO
CEREALES	Arroz blanco, pulido, crudo	Pastas, maiz, avena en hojuelas, harina de maiz, harina de trigo
	Harina de maíz blanco, precocida	Arroz, avena, pastas, harina de trigo forsificada
	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	Arroz, maíz, avena, harina de maíz blanco, harina de maíz amarillo
	Avena en Hojuelas, Precocida	Arroz, maíz, pastas, harina de trigo, harina de maíz, harina de avena
	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	Harina de maíz, harina de popocho, harina de plátano, harina de chontaduro, harina de banano
	Harina de plátano, cruda	Hojaldra, arepa, harina de maíz, harina de popocho, harina de trigo, harina de chontaduro, harina de banano
RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	Yuca, papa común, papa criolla, banano verde, primitivo, plátano harton verde o maduro, fiame, hachín
	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	Papa criolla, papa comun, banano verde, primitivo, plátano harton verde o maduro, fiame, Hachín
	Plátano popocho, verde, crudo	Papa criolla, papa comun, banano verde, yuca, plátano harton verde o maduro, fiame, hachín
	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	Papa criolla, yuca, banano verde, primitivo, plátano harton verde o maduro, fiame, hachín
	Plátano col o guineo, verde, crudo	Papa criolla, papa comun, yuca, primitivo, plátano harton verde o maduro, fiame, hachín
	Plátano hartón, verde, crudo	Papa criolla, banano verde, papa comun, yuca, primitivo, plátano harton maduro, fiame, hachín
	plátano hartón, maduro, crudo	Papa criolla, banano verde, papa comun, yuca, primitivo, plátano harton verde, fiame, hachín
VERDURAS	Calabaza, sin cáscara, cruda	Zanahoria, cebolla, habichuela, remolacha,pimenton, pepino, pimenton, tomate, cilantro, repollo, lechuga, espinaca, apio
	Zanahoria, cruda	Ahuyama, cebolla, habichuela, remolacha,pimenton, pepino, pimenton, tomate, cilantro, repollo, lechuga, espinaca, apio
	Cebolla cabezona, cruda	Ahuyama, zanahoria, habichuela, remolacha,pimenton, pepino, pimenton, tomate, cilantro, repollo, lechuga, espinaca, apio
	Habichuela, cruda	Ahuyama, zanahoria, cebolla, remolacha,pimenton, pepino, pimenton, tomate, cilantro, repollo, lechuga, espinaca, apio
	Remolacha, sin cáscara, cruda	Ahuyama, zanahoria, cebolla, habichuela, pimenton, pepino, pimenton, tomate, cilantro, repollo, lechuga, espinaca, apio
	Pimentón rojo, crudo	Ahuyama, zanahoria, cebolla, habichuela, remolacha, pepino, tomate, cilantro, repollo, lechuga, espinaca, apio
	Pepino Cohombro, crudo	Ahuyama, zanahoria, cebolla, habichuela, remolacha, pimenton, tomate, cilantro, repollo, lechuga, espinaca, apio
	Tomate, crudo	Ahuyama, zanahoria, cebolla, habichuela, remolacha, pimenton, pepino, cilantro, repollo, lechuga, espinaca, apio
	Cilantro, crudo	Ahuyama, zanahoria, cebolla, habichuela, remolacha, pimenton, pepino, tomate, repollo, lechuga, arveja, espinaca, apio
	Repollo blanco, crudo	Repollo morado crudo, Ahuyama, zanahoria, cebolla, habichuela, remolacha, pimenton, pepino, tomate, cilantro, lechuga, arveja, espinaca, apio
	Lechuga común, cruda	Ahuyama, zanahoria, cebolla, habichuela, remolacha, pimenton, pepino, tomate, cilantro, repollo, arveja, espinaca, apio

FRUTAS	Mandarina, cruda	Guayaba, mora, papaya, lulo, mango, piña, tomate de arbol, borojo, banano maduro, sandia, naranja, limon, manzana, pera, fresas, uchuva, melon, uvas, guanabana, maracuya, chontaduro
	Guayaba, madura, cruda	Mandarina, mora, papaya, lulo, mango, piña, tomate de arbol, borojo, banano maduro, sandia, naranja, limon, manzana, pera, fresas, uchuva, melon, uvas, guanabana, maracuya, chontaduro
	Mora de castilla, cruda	Mandarina, guayaba, papaya, lulo, mango, piña, tomate de arbol, borojo, banano maduro, sandia, naranja, limon, manzana, pera, fresas, uchuva, melon, uvas, guanabana, maracuya, chontaduro
	Papaya, madura, cruda	Mandarina, guayaba, mora, lulo, mango, piña, tomate de arbol, borojo, banano maduro, sandia, naranja, limon, manzana, pera, fresas, uchuva, melon, uvas, guanabana, maracuya, chontaduro
	Lulo, crudo	Mandarina, guayaba, mora, papaya, mango, piña, tomate de arbol, borojo, banano maduro, sandia, naranja, limon, manzana, pera, fresas, uchuva, melon, uvas, guanabana, maracuya, chontaduro
	Mango común, crudo	Mandarina, guayaba, mora, papaya, lulo, piña, tomate de arbol, borojo, banano maduro, sandia, naranja, limon, manzana, pera, fresas, uchuva, melon, uvas, guanabana, maracuya, chontaduro
	Piña, cruda	Mandarina, guayaba, mora, papaya, lulo, mango, tomate de arbol, borojo, banano maduro, sandia, naranja, limon, manzana, pera, fresas, uchuva, melon, uvas, guanabana, maracuya, chontaduro
	Tomate de árbol amarillo, crudo	Mandarina, guayaba, mora, papaya, lulo, mango, piña, borojo, banano maduro, sandia, naranja, limon, manzana, pera, fresas, uchuva, melon, uvas, guanabana, maracuya, chontaduro
	Borojó, crudo	Mandarina, guayaba, mora, papaya, lulo, mango, piña, tomate de arbol, banano maduro, sandia, naranja, limon, manzana, pera, fresas, uchuva, melon, uvas, guanabana, maracuya, chontaduro
	Banano común, crudo	Mandarina, guayaba, mora, papaya, lulo, mango, piña, tomate de arbol, borojo, sandia, naranja, limon, manzana, pera, fresas, uchuva, melon, uvas, guanabana, maracuya, chontaduro
	Sandia, cruda	Mandarina, guayaba, mora, papaya, lulo, mango, piña, tomate de arbol, borojo, banano maduro, naranja, limon, manzana, pera, fresas, uchuva, melon, uvas, guanabana, maracuya, chontaduro
	Naranja, cruda	Mandarina, guayaba, mora, papaya, lulo, mango, piña, tomate de arbol, borojo, banano maduro, sandia, limon, manzana, pera, fresas, uchuva, melon, uvas, guanabana, maracuya, chontaduro

CARNES, HUEVOS, PECES (PROTEICOS ORIGEN ANIMAL)	Res, carne magra, cruda	Carne de res, pollo, pescado, lengua de res, higado, pajarilla, riñón, corazón, bofe, huevo
	Cerdo, carne magra, cruda	Carne de res, pollo, pescado, higado, lengua de res, pajarilla, riñón, corazón, bofe, huevo
	Huevo de gallina, entero, crudo	Carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado, lengua de res, pajarilla, riñón, corazón, bofe, higado
	Pollo, pechuga con piel, cruda	Carne de res, carne de cerdo, pescado, lengua de res, pajarilla, riñón, corazón, bofe, huevo, higado
	Róbalo o guatapí, entero, crudo	Carne de res, carne de cerdo, pollo, lengua de res, pajarilla, riñón, corazón, bofe, huevo, higado
	Res, higado, crudo	Carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado, lengua de res, pajarilla, riñón, corazón, bofe, huevo
LEGUMINOSAS, FRUTOS SECOS, SEMILLAS Y MEZCLAS VEGETALES (PROTEICOS ORIGEN VEGETAL)	Frijol cargamanto rojo, crudo	Frijol cabecita negra, caraota, lenteja, garbanzo, arveja
	Lenteja común, cruda	Frijol cargamanto, frijol cabecita negra, caraota, lenteja, garbanzo, arveja
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche entera pasteurizada	Queso, yogurt, kumis, cuajada
	Queso	Leche entera pasteurizada, yogurt, kumis, cuajada
	Yogurt	Leche entera pasteurizada, queso, kumis, cuajada
	Kumis	Leche entera pasteurizada, queso, yogurt, cuajada
	Cuajada	Leche entera pasteurizada, queso, yogurt, kumis
GRASAS	Aceite de soya	Aceite de girasol, aceite de maiz
	Aceite de maiz	Aceite de girasol, aceite de soya
	Aceite de girasol	Aceite de soya, aceite de maiz
AZÚCARES	Panela	Azucar, chocolate amargo/negro
	Azucar	Panela, chocolate amargo/negro
	Chocolate amargo/negro	Panela, azucar

La nutricionista explica que la lista presenta los intercambios permitidos y que cualquier modificación debe ser informada a la nutricionista del centro zonal para su aprobación, así como a la supervisora del contrato.

FORMATO DE AUTORIZACION CAMBIO DE PRODUCTO DEL MENU

OPERADOR:						
SERVICIO:						
FECHA	**SEMANA DE ATENCION**	**N° DEL MENU**	**PREPARACION PROGRAMADA**	**PREPARACION PROPUESTA**	**JUSTIFICACION**	**FIRMA NUTRICIONISTA O AUXILIAR DE ENFERMERIA**

Las madres comunitarias expresan su conformidad con la información suministrada y reiteran su expectativa de que el operador entregue todos los alimentos según lo estipulado en la minuta, para garantizar el cumplimiento del ciclo de menú.
La nutricionista les presenta la guía de preparación de las diferentes recetas.
Finalmente, la nutricionista explica que los ciclos de menú deben cumplirse y ser implementados a partir del 3 de marzo de 2025. Además, deben estar publicados junto con la minuta patrón y la lista de intercambio en la unidad de servicio dentro del área de alimentación. Así mismo, indica que la guía de preparación debe estar archivada en una carpeta para su consulta diaria ya que ella dispone las cantidades a trabajar según la edad del usuario.
Se debe asegurar disponibilidad de agua segura para el consumo humano a libre demanda de acuerdo a la necesidad de hidratación referida por los participantes

Se finaliza la reunión con los siguientes compromisos:

Compromisos:

Garantizar el cumplimiento de la minuta mediante la compra de todos los alimentos establecidos en los ciclos de menú.	Nutricionista - EAS
Realizar la entrega de los alimentos a las diferentes UDS los días viernes, cada 10 días hábiles.	Nutricionista - EAS
Solicitar autorización a la supervisora del contrato para realizar intercambios de alimentos, justificando el motivo del cambio.	Nutricionista - EAS
Publicar en el servicio de alimentación los ciclos de menú, la lista de intercambio y la minuta patrón.	Nutricionista - EAS
Capacitar a las manipuladoras de alimentos en la estandarización de recetas.	Nutricionista - EAS

Responsable:	**Yaritza Milena Mosquera Mena- Nutricionista**

FUNDACIÓN SUEÑOS ACTIVOS "FUNSA"
NIT: 900.898.122-9







Dirección en la Calle 26 # 14 - 117 BARRIO LA ESMERALDA, QUIBDÓ
Teléfono: 3105443443/3135820495 Correo electrónico: suenosactivos@gmail.com

FUNDACIÓN SUEÑOS ACTIVOS "FUNSA"
NIT: 900.898.122-9

ACTA N°002			
Nombre de la actividad:	**CAPACITACIÓN BUENAS PRACTICAS DE MANOFACTURA**		
Objetivo:	Socializar al talento humano los aspectos clave del manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) diseñado, asegurando su comprensión y correcta aplicación en los procesos operativos		
Contrato	27005562024		
Lugar: Istmina		**Fecha:** 31 de marzo 2025	
Dirección Regional	Chocó	**Centro Zonal**	Istmina
Municipio	**Istmina**		
Agenda:	Desarrollo del tema Compromisos		

Desarrollo de la Capacitación

En la jornada de la tarde del 31 de marzo, se dio continuidad al plan de capacitación con la socialización del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Antes de iniciar, se llevó a cabo una actividad lúdica para fomentar la atención y el movimiento corporal.

El tema estuvo a cargo de la nutricionista Yaritza Mosquera, quien informó que el manual ya fue entregado a cada una de las unidades de servicio. Además, enfatizó que, aunque ella brindará la capacitación, es fundamental que cada participante lo revise periódicamente para apropiarse de los conceptos clave consignados en el documento. Estos conocimientos son esenciales para garantizar la inocuidad alimentaria en los procesos diarios.

Se inició con la explicación de la higiene alimentaria, que abarca todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad sanitaria de los alimentos, preservando a su vez sus cualidades, con especial énfasis en su contenido nutricional.

Cadena Alimentaria

Se explicó que la cadena alimentaria incluye todas las etapas, desde la producción primaria en el campo, hasta la preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta y suministro de alimentos al consumidor final.

A continuación, se detallaron cada una de las etapas:

Compra y Recepción

Se brindaron recomendaciones generales para una adecuada compra y se explicó que el servicio debe disponer de un área adecuada para la recepción de productos, la cual debe contar con:

- Buena iluminación.
- Espacio suficiente para la manipulación segura de los productos.
- Equipos necesarios para el recibo (pesas, etc.).

Almacenamiento

- Los equipos y muebles destinados al almacenamiento deben mantenerse limpios y organizados.
- Ningún producto debe almacenarse directamente sobre el suelo; deben usarse estibas o elementos similares.
- Se debe seguir el principio PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas) para la rotación de productos.
- Los equipos de refrigeración y congelación deben operar a las temperaturas recomendadas.
- Los alimentos refrigerados o congelados deben estar adecuadamente empacados.

Manipulación y Preparación

Se enfatizó la importancia de que todo el talento humano encargado de la manipulación y preparación de alimentos:

- Haya pasado un reconocimiento médico antes de su ingreso.
- Reciba una capacitación sanitaria anual en manejo de alimentos.
- Cumpla con normas de higiene personal, como uso de vestuario adecuado, gorro, uñas cortas y sin esmalte, entre otros.
- Evite prácticas antihigiénicas como estornudar, toser o escupir en el área de preparación.
- Siga protocolos adecuados para la descongelación y el almacenamiento de alimentos.

Servido y Distribución

- Mantener el área de servido limpia y desinfectada.
- Evitar la manipulación simultánea de alimentos y otros elementos contaminantes (dinero, basura, productos de limpieza, etc.).
- Servir los alimentos en proporciones adecuadas, utilizando utensilios estandarizados.
- Conservar los alimentos a temperaturas seguras (mínimo 65 °C para los calientes).

Control de Calidad en Alimentos

Método para probar las comidas:

1. Utilizar dos cucharas (A y B).
2. Extraer una porción con la cuchara A.
3. Transferirla a la cuchara B.

4. Probar el alimento con la cuchara B.
5. No introducir la cuchara B en el recipiente de alimentos sin antes lavarla.

Presentación Final

- Se servirá una ración completa para evaluar la presentación del producto antes de su distribución.
- La distribución debe realizarse higiénicamente, evitando la contaminación de los alimentos.
- Los excedentes deben refrigerarse y consumirse en un máximo de 24 horas.

Disposición de Residuos

- Los residuos deben depositarse en recipientes con tapa, de material resistente y lavable.
- Las sobras de alimentos no consumidos deben desecharse adecuadamente.

Se hizo énfasis en que los manipuladores de alimentos deben ser conscientes de su responsabilidad y adoptar prácticas de higiene adecuadas, como:

- Lavado frecuente de manos.
- Uso de vestuario limpio.
- Control médico regular.
- Evitar prácticas antihigiénicas como estornudar sobre los alimentos.

Lineamientos Generales de Limpieza y Desinfección

Finalmente, se leyeron los lineamientos generales de limpieza y desinfección:

- Retirar residuos y suciedad antes de la limpieza.
- No aplicar jabón directamente sobre las superficies; diluirlo previamente en agua potable.
- Humedecer las superficies antes de aplicar jabón.
- Restregar meticulosamente y dejar actuar el jabón entre 2 y 5 minutos.
- Enjuagar con abundante agua potable.
- Aplicar el desinfectante según las recomendaciones del fabricante y enjuagar nuevamente.

Estos procedimientos garantizan la adecuada higiene de las áreas de manipulación de alimentos y contribuyen a la seguridad alimentaria de los consumidores.

Como resultado de la capacitación, los participantes adquirieron los siguientes compromisos:

Compromisos:

Leer y aplicar periódicamente el Manual de BPM en sus actividades diarias.	Madres comunitarias y padres de familia
Mantener en óptimas condiciones de higiene las áreas de almacenamiento, preparación y servido de alimentos.	Madres comunitarias y padres de familia
Fortalecer la educación a familias sobre enfermedades inmunoprevenibles.	Madres comunitarias y padres de familia
Cumplir con los protocolos de manipulación segura de alimentos para garantizar la inocuidad alimentaria	Madres Comunitarias y equipo de salud y nutrición

FUNDACIÓN SUEÑOS ACTIVOS "FUNSA"
NIT: 900.898.122-9

Reportar cualquier irregularidad en los procedimientos de higiene y seguridad alimentaria para su pronta corrección.	Madres Comunitarias y equipo de salud y nutrición
Responsable:	**Yaritza Milena Mosquera Mena- Nutricionista**







FUNDACIÓN SUEÑOS ACTIVOS "FUNSA"
NIT: 900.898.122-9

TEMA: socializacion de la minuta y Buenas practicas de Manopulacion
FECHA: 31-03-2025
REESPONSABLE: Nutricionista

NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
Carmn Cordoba	35698144	A Educativo	Carmn C.
M. Cristina	35589474	A Educativo	M. Cristina
claudia J.R.	35697333	Ag. Educativo	Claudia R.
Rosa Valencia	35695811	Ag. Educativo	Rosa Valencia
Yorlenis Perea	26328745	Ag. Educativa	
Luz Horgana Agel	26.331142	Ag Educativo	Luz Horgana
Nelly Iborgen	35.695.943	Ag. Educativa	Nelly Iborgen
Marlen Rocio	1076325910	Ag Educativa	Marlen
Shirley Ramirez	35697495	Agente Educ	Shirley
Rosa ovidia Valois		Agente Educ	Rosa ovidia Valois
Francia Davila	26328645	Agente Educativa	Francia Davila
Rosa belinda	35697124	agente educativo	Rosa belinda
Leonila Perea	26329134	A E	Leonila P.
Ana pilar	29676719	A E	Ana pilar
Faney Aiboleda	1044686314	Agente Educativa	faney A.
Cadira Estella L.	35697157	Agente Educativo	Cadira Leon
Mª Herminio Cortes	35850016	A. E	Mª Herminio C
Flor maria Martinez	21880777	A. E	Flor Maria Martinez
Edna Agualimpia	26328872	A. E	Edna Agualimpia
Yenny M.M	26329414	A E	Yenny M M

FUNDACIÓN SUEÑOS ACTIVOS "FUNSA"
NIT: 900.898.122-9

ACTA DE REUNIÓN		
NOMBRE DE LA REUNIÓN: Cualificación a talento humano.		
CIUDAD Y FECHA: 28 de marzo de 2025.	**HORA DE INICIO:** 10:00am	**HORA DE TERMINACIÓN:** 12:00pm
LUGAR:	ISTMINA	
NOMBRE DE LA UDS:	Hogar comunitario Carmen Judith Córdoba, Hogar comunitario María Cristina Mendoza, Hogar comunitario Rosa Merlín Hurtado, Hogar comunitario Flor María Martínez, Hogar comunitario Enelisa López, Hogar comunitario Alba Luz Arboleda y Hogar comunitario luz Yeidi Ibarguen.	
MODALIDAD:	COMUNITARIA	
ASISTENTES: Talento humano.		
TEMAS: Socialización del primer reporte nutricional.		
OBJETIVO		
Informar al talento humano sobre el reporte de la primera toma nutricional para que brinden las orientaciones y recomendaciones a los padres de familia de los niños y niñas sobre los alimentos nutritivos, saludables que garantizan un buen estado nutricional de acuerdo a su edad.		
DESARROLLO DE LA TEMATICA		
El día 28 de marzo siendo las 10:00am la enfermera Jhoana Quinto da un saludo de bienvenida al talento, posteriormente se realiza la oración dando gracias a Dios por permitirnos estar reunidos en esta capacitación para impartir conocimientos que nos sirven para ayudar a mejorar el estado nutricional de los niños y niñas. Seguidamente la enfermera realiza la socialización al talento humano sobre el primer reporte nutricional de las tomas antropométricas para que los padres de familia puedan ofrecer una alimentación balanceada y saludable a los menores. Luego se le informo al talento humano que era de suma importancia que orientaran a los padres de familia en cuanto a la alimentación de los menores en sus hogares incluyendo en la canasta familiar alimentos ricos y nutritivos que ayudaran al crecimiento y desarrollo de los niños y niñas. también se le manifestó al talento humano que en las reuniones de padres de familia le explicaran cada una de esas estrategias que pueden utilizar para ofrecer los alimentos a los niños y niñas que no les agrada, haciendo platos llamativos en pequeñas cantidades para que los menores los puedan consumir con más facilidad.		



seguidamente se le comunico al talento humano que se les entregara las recomendaciones dadas por la nutricionista a cada uno de los niños y niñas que salieron con mal nutrición para que los padres de familia en sus hogares realicen lo pertinente para el cuidado de la salud y estado nutricional de los menores.

Posteriormente la enfermera le dice al talento humano que el tamizaje nutricional se realizará trimestral donde se les dará información acerca del estado nutricional de los beneficiarios.

Por último, se le recomendó a al talento recomendarles a los padres de familia del no consumo de las comidas chatarras, embutidos, gaseosas, dulces entre otros alimentos en exceso en sus hogares para evitar que los niños los consuman.

RECOMENDACIONES

SE LE RECOMIENDA AL TALENTO HUMANO:

- ✓ Notificar a los padres de familia sobre el estado nutricional de los niños y niñas.
- ✓ Estar pendiente que los niños y niñas con riesgo de desnutrición y desnutrición aguda-modera consuman los alimentos que les ofrecen durante el servicio en el jardín.
- ✓ Anexar la rejilla del estado nutricional de los menores en sus carpetas.
- ✓ Estar pendiente de la salud de los niños y niñas.

ACTIVIDAD O COMPROMISO	RESPONSABLE	FECHA
El talento humano se compromete a dar las orientaciones a los padres de familia sobre la alimentación saludable y balanceada que deben ofrecer a los beneficiarios para evitar que su estado nutricional empeore.	JHOANA KATERINE QUINTO MOSQUERA	28 de marzo del 2025

FUNDACIÓN SUEÑOS ACTIVOS "FUNSA"
NIT: 900.898.122-9

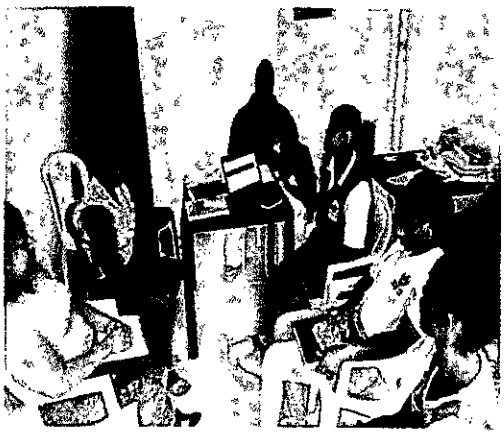
REGISTRO FOTOGRÁFICO



Socialización del primere estado nutricional.



Socialización del primere estado nutricional.



Socialización del primere estado nutricional.



Socialización del primere estado nutricional.



FUNDACIÓN SUEÑOS ACTIVOS "FUNSA"
NIT: 900.898.122-9

ACTA DE REUNIÓN		
NOMBRE DE LA REUNIÓN: Cualificación a padres de familia.		
CIUDAD Y FECHA: 10,11,12,13 y 14 de marzo de 2025.	**HORA DE INICIO:** 03:00 pm	**HORA DE TERMINACIÓN:** 04:30pm
LUGAR:	ISTMINA	
NOMBRE DE LA UDS:	Hogar comunitario Diana Belinda riso, Hogar comunitario Yenny Martínez, Hogar comunitario Luz Marciana Aguilar, Hogar comunitario Edna Agualimpia, Hogar comunitario Esneider Mena, Hogar comunitario Luz Amparo Urrutia y Hogar comunitario Nury Lozano.	
MODALIDAD:	COMUNITARIA	
ASISTENTES: Padres de familia.		
TEMAS: Importancia de la lactancia materna.		

OBJETIVO

Dar a conocer a los padres de familia la importancia de la lactancia materna.

DESARROLLO DE LA TEMATICA

La enfermara de apoyo a salud y nutrición Jhoana Quinto del 10 al 14 de marzo del año que transcurre desarrolla la charla educativa sobre la importancia de la lactancia materna con los padres de familia y/o cuidadores de los niños y niñas, seguidamente pide a un padre de familia realizar una pequeña oración, donde la señora Yuradny hace la oración pidiendo a Dios sabiduría y entendimiento para los temas abordados durante la capacitación.

La enfermera antes de informar a los padres de familia la importancia de la lactancia materna y los beneficios tanto para el bebé como para la madre les comunica que es **La lactancia materna:** Es la mejor forma de alimentación para el bebé durante sus primeros meses de vida ya que esta proporciona los nutrientes esenciales y protección contra enfermedades, además de fortalecer el vínculo madre-hijo.

Luego se les habla a los cuidadores de los menores que la leche materna es importante porque aporta todas las proteínas, calcio y vitamina que necesita el bebé, también es la más óptima de alimentar a los bebés, ya que les proporciona los nutrientes que necesitan para crecer y desarrollarse. Además, los protege de enfermedades infecciosas y alergias.

Por último, se le dio conocer **la importancia de algunos beneficios que brinda la lactancia materna** tanto para él bebé como para la madre.

Dirección en la Calle 26 # 14 - 117 BARRIO LA ESMERALDA, QUIBDÓ
Teléfono: 3105443443/3135820495 Correo electrónico: suenosactivos@gmail.com

Beneficios de la lactancia materna para el bebé.

- Tiene anticuerpos que protegen de enfermedades prevalentes de la infancia como: diarrea, alergias, asma y las infecciones respiratorias.
- Disminuye el riesgo de enfermedades prevalentes en la infancia como: diarreas, asma, *neumonía, alergias, entre otras.*
- Disminuye el riesgo de desnutrición.
- Contiene los nutrientes necesarios para su óptimo crecimiento.
- Es de fácil digestión, lo que disminuye los cólicos del bebé.
- Tiene los líquidos y electrolitos suficientes para su hidratación.
- Tiene la mejor biodisponibilidad de hierro, calcio, magnesio y zinc.
- Favorece el desarrollo emocional e intelectual y previene problemas de salud mental a futuro.
- Ayuda a desarrollar un lenguaje claro tempranamente.
- Tiene efectos de largo plazo en la salud ya que disminuye la probabilidad de desarrollar en la edad adulta enfermedades crónicas como la obesidad, la diabetes, enfermedades cardiovasculares, diabetes tipo 1 y tipo 2, leucemia e hipercolesterolemia.
- Hace que los bebés logren un mejor desarrollo cerebral que le permitirá tener mejor desempeño en la escuela que le brindará mejores oportunidades económicas en la vida.
- Crea un vínculo afectivo con la madre gracias al cual los niños y niñas amamantados crecen más felices, más seguros y más estables emocionalmente.
- Protege contra caries dental y reduce el riesgo de realizar ortodoncia en la infancia y la adolescencia.

Beneficios de la lactancia materna para la madre.

- Crea un vínculo afectivo madre-bebé, el cual favorece el desarrollo de la autoestima, personalidad saludable y niveles altos de inteligencia en edades siguientes.
- Ayuda a la rápida recuperación después del parto.
- Ayuda a quemar calorías adicionales lo que permite recuperar rápidamente el preso previo al embarazo.
- Previene la depresión post-parto.
- A largo plazo previene tanto osteoporosis como cáncer de mama y de ovario.

- Disminuye el riesgo de sangrado en el post parto por lo tanto disminuye el riesgo de desarrollar anemia.
- En el cuerpo de la madre produce hormonas especiales que le ayudan a sentirse relajada y cariñosa hacia su bebé.

Finalmente, los padres de familia quedaron satisfechos con cada una de las orientaciones y recomendaciones que les dio la enfermera Jhoana Quinto sobre la importancia de la lactancia expresando que pondrán en práctica todo lo aprendido durante la capacitación.

RECOMENDACIONES

Se les recomienda a los padres de familia brindar siempre la leche materna a sus hijos principalmente los primeros seis meses de vida ya que esta evita la aparición de enfermedades y es el vínculo de unión que alimenta de amor a tu bebé, además ayuda a su buen crecimiento y desarrollo para gozar de una buena salud.

ACTIVIDAD O COMPROMISO	RESPONSABLE	FECHA
Los padres de familia se comprometen a seguir brindando la leche materna exclusiva durante los primeros seis meses de vida para que los niños y niñas puedan obtener los beneficios que esta ofrece y así evitar que su estado nutricional y su salud se deterioren y crezcan sanos y fuertes.	JHOANA KATERINE QUINTO MOSQUERA APOYO EN SALUD Y NUTRICION	10,11,12,13 y de marzo del 2025

FUNDACIÓN SUEÑOS ACTIVOS "FUNSA"
NIT: 900.898.122-9

REGISTRO FOTOGRÁFICO



Capacitación sobre la importancia de la lactancia materna.



Capacitación sobre la importancia de la lactancia materna.



Capacitación sobre la importancia de la lactancia materna.



Capacitación sobre la importancia de la lactancia materna.

Dirección en la Calle 26 # 14 - 117 BARRIO LA ESMERALDA, QUIBDÓ
Teléfono: 3105443443/3135820495 Correo electrónico: suenosactivos@gmail.com

FUNDACIÓN SUEÑOS ACTIVOS "FUNSA"
NIT: 900.898.122-9

ACTA DE REUNIÓN		
NOMBRE DE LA REUNIÓN: Cualificación a padres de familia y talento humano.		
CIUDAD Y FECHA: 17,18,19,20 y 21 de marzo de 2025.	**HORA DE INICIO:** 02:30 pm	**HORA DE TERMINACIÓN:** 03:30pm
LUGAR:	ISTMINA	
NOMBRE DE LA UDS:	Hogar comunitario Herminia Cortez, Hogar comunitario devora Valderrama, Hogar comunitario Ana Pilar Murillo, Hogar comunitario Farnelys Arboleda, Hogar comunitario Alejandra Murillo, Hogar comunitario Luz Mila Montes y Hogar comunitario Edilsa Moreno.	
MODALIDAD:	**COMUNITARIA**	
ASISTENTES: Padres de familia.		
TEMAS: Socializar las rutas de garantía de derecho (rutas de salud).		
OBJETIVO		
Educar a los padres de familia para que identifiquen donde acudir en caso de vulneración de derechos de salud.		
DESARROLLO DE LA TEMATICA		
La enfermera Jhoana Quinto para los días 17,18,19,20 y 21 ejecuta las actividades pedagógicas correspondientes al mes de marzo con los padres de familia y/o cuidadores de los menores, donde se les brinda apoyo y conocimiento sobre los cuidados necesarios que se deben tener en el hogar *en estos tiempos que esta la enfermedad viral (gripa).* Fue de suma importancia informar que las **rutas de atención en salud** son herramientas que *organizan la gestión necesaria para llevar a cabo las atenciones e intervenciones requeridas* por los pacientes, dentro de un plan de atención multidisciplinario estructurado, adaptando las recomendaciones. Luego se les dijo a los presentes en la capacitación que las intervenciones de las rutas de atención en salud pueden ser de manera individuales y colectivas dirigidas con el finde de tener una oportuna identificación de factores de riesgo y su intervención, ya sea para evitar la aparición de una condición específica en salud o para realizar un diagnóstico y una derivación oportuna para el tratamiento. Es de gran interés que las familias tengan claridad de que hacer en caso de una alarma en salud frente a alguna anomalía que se pueda presentar como.		

- La desnutrición por déficit
- Rutas de remisión en caso de fiebre
- Rutas de remisión en caso de EDA
- Ruta de remisión en cado de IRA
- Ruta de remisión en caso de varicela
- Ruta de remisión en caso de accidente

Por este motivo la enfermera pide a los responsables de los niños y niñas cumplir con la afiliación de todos los niños y niñas al **SGSSS** para cuando se presenten algunos de estos casos los derechos de los menores no sean vulnerados y puedan ser atendidos ante cualquier emergencia o enfermedad en el centro de salud más cercano ya que se les explico cuál es el paso a seguir en una ruta de atención.

Por último, se le dijo al talento humano que hay que seguir concientizando a los padres de familia sobre los derechos de garantía de los niños y niñas (carnet de vacuna y crecimiento y desarrollo) para que cumplan con cada una de las citas programadas por los profesionales de la salud y así evitar la vulneración de los derechos de garantía por parte de los padres de familia.

RECOMENDACIONES

SE LES RECOMIENDA:

- ✓ Realizar la afiliación SGSSS
- ✓ En caso de enfermedad o accidentes llevar a los menores al centro de salud más cercano
- ✓ Cumplir con las citas programadas de vacunación, crecimiento y desarrollo
- ✓ Entregar la papelería a los docentes completa para la verificación de los derechos de garantía.

ACTIVIDAD O COMPROMISO	RESPONSABLE	FECHA
Los responsables de los niños y niñas se comprometen poner en práctica lo aprendido durante la charla educativa al igual que activar la ruta en caso de accidentes o enfermedades para evitar complicaciones en la salud de los menores.	JHOANA KATERINE QUINTO MOSQUERA APOYO EN SALUD Y NUTRICION	17,18,19,20 y 21 de marzo del 2025

FUNDACIÓN SUEÑOS ACTIVOS "FUNSA"
NIT: 900.898.122-9

REGISTRO FOTOGRÁFICO



Rutas de atención en salud.



Rutas de atención en salud.



Rutas de atención en salud.



Rutas de atención en salud.

Dirección en la Calle 26 # 14 - 117 BARRIO LA ESMERALDA, QUIBDÓ
Teléfono: 3105443443/3135820495 Correo electrónico: suenosactivos@gmail.com

TEMA: SOCIALIZACION DEL PRIMER TAMIZAJE NUTRICIONAL
FECHA: 28 DE MARZO DE 2025
REESPONSABLE: JHONNA K. QUINTO MOSQUERA.

NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
Diorls Arboleda	1074686314	Agente Educativo	Diorls Arboleda
Flor María M	21880 777	Agente Educativo	Flor María M
Ana Pilar M	29676719	Agente educativo	Ana Pilar
Carmen C	35698111	A. Educativo	Carmen C.
Cristina M.	35589494	A Educativo	Cristina M.
Bosa Melisa Hoyos	36696145	A. Educativo	Bosa Hoyos
Nelly Ibargüen	35695943	A. educativo	Nelly Ibargüen
Yenny M.M.	28329-2110	A. Educativo	Yenny M.M.
Mª Hermina Cortes K	35850016	A. E	Mª Hermina
Diana Belinda	35697124	A E educativo	Diana Belinda
Edna M A	76328872	AGENTE	E M A H
Alezandra M.G	1076321785	Agente	Alezandra

FUNDACIÓN SUEÑOS ACTIVOS "FUNSA"
NIT: 900.898.122-9

TEMA: RUTAS DE ATENCIÓN EN SALUD
FECHA: 17 AL 21 DE MARZO DE 2025
REESPONSABLE: JHOANA K. QUINTO A.

NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
Jady Rivas	1077198009	Madre	Jady
Yesica Paola M	1078982669	Madre	Yesica Paola M
Cleida Rivas	1006278276	Madre	cleida R.
Karen Yulissa	1076325937	Madre	Karen Y.
SANDRA T	1078986852	MADRE	SANDRA T
Katherine M	1076329026	MADRE	Katherine M

FUNDACIÓN SUEÑOS ACTIVOS "FUNSA"
NIT: 900.898.122-9

TEMA: RUTAS DE ATENCION EN SALUD
FECHA: 17 AL 21 DE MARZO DE 2025
REESPONSABLE: JHOANA K. QUINTO M.

NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
Gloria Murillo	1076333074	madre	gloria Murillo
Johana Caicedo	1020744984	madre	Johana
Heidy asprilla	1078986246	madre	Heidy
Karoll cortez	1110044053	Madre	Karoll cortez
Luz Mella V.	1017145250	Madre	
Yenifer Mosquera	1004052643	madre	Yenifer Mosquera
Maria Eugenia P.	1076818604	Madre	Maria E Palacios

FUNDACIÓN SUEÑOS ACTIVOS "FUNSA"
NIT: 900.898.122-9

TEMA: IMPORTANCIA DE LA LACTANCIA MATERNA.
FECHA: 10 AL 14 DE MARZO DE 2025.
REESPONSABLE: JHONNA K. QUINTO M.

NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
Rubiela M.H	1128729098	A. G. E	Rubiela
Alexandra L.	35589937	A. G. E	Alexandra
LESNI CORDOBA	1148191644	A.G.E	LESNI
Cindy valencia	1079094999	A.G.E	Cindy V.
Lucy MOSQUE	1079095125	A.G.E	Lucy M.
Yenny Nosguera	1076327446	A.G.E	yenny M.
Yiceth C.M	1007545001	A.G.E	Yiceth C.M
Inori M.M	1079092743	A.G.E	Inori

FUNDACIÓN SUEÑOS ACTIVOS "FUNSA"
NIT: 900.898.122-9

TEMA: IMPORTANCIA DE LA LACTANCIA MATERNA
FECHA: 10 AL 14 DE MARZO DE 2025
RESPONSABLE: JHOANA K. QUINTO A.

NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
Yarle Rivas	1078986077	Mineria	Yarle Rivas
Karen Ordoñez	1003859743	MCf	Karen Ordoñez
Mary luz V.V.	1073987239	Made. C. f.	Mary luz V.V.
Jasney Cuesta	43598991	M. sustituta	Jasney Cuesta
Mirella Vargen	1076325964	ama de casa	Mirella
Gustavo Vallano	1038174328	Aux Bodega	Gustavo
Elibeth Garcia	1007352258	Ama de Casa	Elibeth Garcia.
Tuliana Mercado	1076331850	Ama de casa	Tuliana M.
Helen parra	1143953670	Ama de casa	Helen Parra
Ximena Sandoval	1007252098	Ama de Casa	Ximena
Ximena Sandoval	1007252098	Ama de casa	Ximena
Yuridya Mendoza	1076326841	Ama de casa	Yuridya M.
Kelly Valencia	1076334319	Ama de casa	Kelly Valencia

FUNDACIÓN SUEÑOS ACTIVOS "FUNSA"
NIT: 900.898.122-9

ACTA DE REUNIÓN		
NOMBRE DE LA REUNIÓN: Capacitación a padres de familia.		
CIUDAD Y FECHA: 4, 5,6 y 7 de marzo de 2025.	**HORA DE INICIO:** 08:00 pm	**HORA DE TERMINACIÓN:** 04:00pm
LUGAR:	ISTMINA	
NOMBRE DE LA UDS:	Hogar comunitario Marlenes Perea ,Hogar comunitario Francia Dávila, Hogar comunitario Leonila Perea, Hogar comunitario Yadira Leudo.	
MODALIDAD:	COMUNITARIA	
ASISTENTES: madres comunitarias, niños y niñas.		
TEMAS: socialización del estado nutricional primera toma		
OBJETIVO		
Conocer el estado nutricional de los beneficiarios a través de valoración nutricional		
DESARROLLO DE LA TEMATICA		
Los días 4,5,6 y 7 de marzo se trabajó en los hogares de las madres comunitarias del barrio san Agustín : El 4 de Marzo se trabajó en el Hogar Marlenis Perea, El 5 de marzo en el Hogar Francia Dávila , El 6 de marzo en el Hogar Leonila Perea y el 7 de marzo en el Hogar María Antonia Murillo trabaje lo que son las tomas de medidas antropométrica y revisión de las carpetas. El estado nutricional de los niños y niñas se determina por el balance entre sus necesidades y el gasto de energía y nutrientes. Este puede ser evaluado mediante la medición de su peso, talla y otras medidas antropométricas **¿Qué es el riesgo de desnutrición?** Se define como la falta de nutrientes esenciales para un desarrollo saludable en los niños y niñas. ¿Qué es la desnutrición? La desnutrición infantil es una enfermedad que se produce cuando los niños no reciben los nutrientes necesarios para su desarrollo. Esto puede afectar su crecimiento, salud, capacidad de aprendizaje y resistencia a enfermedades		

• Desnutrición calórica o marasmo. Este tipo de desnutrición se da en personas que comen una cantidad de alimentos escasa, es decir, que no comen todo lo que deberían. Provoca retrasos en el crecimiento de los niños, pérdida de tejido graso y una delgadez muy elevada, que puede incluso llegar a considerarse caquexia. Otras consecuencias son el cansancio generalizado, el bajo rendimiento laboral o académico.

La desnutrición también puede medirse en función de la relación entre el peso y la talla:

1. Desnutrición aguda leve. Aquí el peso es normal para la edad de la persona, pero su talla es inferior a lo que debería.
2. Desnutrición aguda moderada. Una persona con este tipo de desnutrición pesa menos de lo que debería para su estatura.
3. Desnutrición aguda grave. En este caso, el peso está muy por debajo del que debería (es inferior al 30% de lo que debería ser) y las funciones corporales se ven alteradas. Se trata de una situación crítica, con un alto riesgo de muerte para la persona que la padece.

Síntomas

. Retraso del crecimiento
. Emaciación o desnutrición aguda
. Sobrepeso
. Pérdida de peso
. Huesos sobresalientes
. Piel reseca
. Cabello seco
. Uñas quebradizas

causa

-La desnutrición infantil puede tener muchas causas, entre ellas:
-Mala alimentación: Ingerir poca cantidad o calidad de alimentos
-Pobreza: No tener dinero para comprar alimentos
-Falta de acceso a alimentos: No tener acceso a alimentos nutritivos y equilibrados
-Enfermedades: Infecciones frecuentes, como diarreicas y respiratorias
-Lactancia materna: Ausencia, interrupción o inadecuada lactancia materna exclusiva -durante los primeros seis meses de vida
-Saneamiento: Saneamiento inadecuado en el hogar

-Educación nutricional: Falta de educación nutricional sobre qué alimentos son nutritivos y cómo prepararlos

-Factores ambientales: Condiciones ambientales adversas, como sequías, inundaciones o conflictos armados

Inestabilidad económica: Inestabilidad económica, política y del medio ambiente

Situaciones de emergencia: Situaciones de emergencia, como conflictos armados

Factores de riesgo de la desnutrición

- Inseguridad alimentaria
- Hábitos alimentarios
- Actividad física
- Estrés
- Integración social
- Uso de pantallas
- Hábitos de sueño

¿Cómo tratar la desnutrición infantil?

El tratamiento de la Desnutrición Infantil consiste en la reposición de los nutrientes que faltan y en tratar los síntomas que puede tener el paciente. Es importante la ingesta de proteínas, hidratos de carbono y sales minerales, además de vitaminas y agua

Centros de Recuperación Nutricional del ICBF

Son una modalidad de atención intramural del ICBF

Se enfocan en la recuperación del estado nutricional de niños menores de 5 años con desnutrición aguda moderada o severa

Operan en articulación con el sector Salud

Centros de salud

Los pacientes con desnutrición aguda severa, quienes han recuperado el apetito y no sufren de grandes complicaciones médicas, pueden empezar el tratamiento en centros de salud





NOTA: Primer control: durante los cinco a ocho días siguientes al nacimiento.

Segundo control: al primer mes de vida.

Siguientes controles durante el primer año: un control cada dos meses.

Entre el primer y tercer año de vida: un control cada seis meses.

Después del tercer año de vida: un control cada 12 meses

RECOMENDACIONES

SE LES RECOMIENDA:

- ✓ Tener el esquema de vacunación completo para la edad del niño.
- ✓ **Alimentación variada:** Incluye frutas, verduras, cereales integrales, y alimentos ricos en proteínas como carne o pescado
- ✓ **Beber agua:** *Consumir agua limpia en cantidades suficientes*
- ✓ **Evitar alimentos procesados:** Limita el consumo de alimentos con grandes cantidades de sal, azúcar, colorantes o condimentos artificiales
- ✓ **Comer con regularidad:** Establece horarios fijos de comidas y come 4 o 5 veces diarias
- ✓ **Practicar hábitos saludables:** Dormir 8 horas diarias, evitar el tabaco y el alcohol, y hacer ejercicio físico de manera regular
- ✓ **Cuidar la salud bucal:** Revisar el estado de la dentadura y verificar que la deglución se realiza correctamente
- ✓ **Controlar el peso:** Monitorear el peso y talla para detectar a tiempo cualquier signo de desnutrición
- ✓ **Vacunarse:** Garantizar que los niños reciban todas las vacunas según el calendario de inmunización
- ✓ **Tomar suplementos:** Administrar suplementos como hierro, ácido fólico y vitamina A
- ✓ **Compartir la comida:** Planear comidas con los niños sentados a la mesa y compartir en familia por lo menos una comida al día

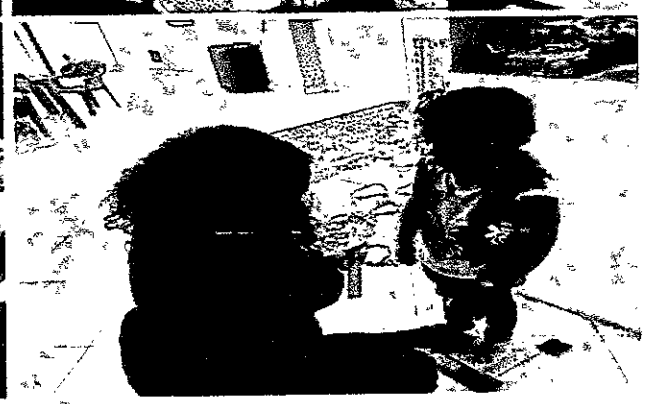
ACTIVIDAD O COMPROMISO	RESPONSABLE	FECHA

FUNDACIÓN SUEÑOS ACTIVOS "FUNSA"
NIT: 900.898.122-9

Compromiso de padres , cuidadores y madres comunitaria con la alimentación adecuada para los niños y niñas . a no exponer a los niños a las pantallas y dejarlos desarrollar sus habilidades y destrezas .	MARIA FIDELINA MURILO LONGA APOYO SALLUD Y NUTRICION	4,5,6 y 7 de marzo del 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO



TEMAS: socialización del estado nutricional primera toma

FUNDACIÓN SUEÑOS ACTIVOS "FUNSA"
NIT: 900.898.122-9

ACTA DE REUNIÓN		
NOMBRE DE LA REUNIÓN: Cualificación a padres de familia y talento humano.		
CIUDAD Y FECHA: 17, 18,19,20 y 21 de marzo de 2025.	**HORA DE INICIO:** 08:00 pm	**HORA DE TERMINACIÓN:** 04:00pm
LUGAR:	ISTMINA	
NOMBRE DE LA UDS:	Hogar comunitario Juleni Borja:, Hogar Comunitario Marlen vivas., NOTA: cabe resaltar que el día 19, 20 y 21 se trabajó de manera virtual ya que fue difícil el acceso a las comunidades debido al orden público en los Hogares comunitarios de las siguientes madres: _ El día 19 hogar Elizabeth Pera _ El día 20 Hogar Rubí Milena Ibarguen _ Hogar Yortelia Pizario _Hogar Sandra patricia Murillo _Hogar Aliria Carpio Chamarra _Hogar Esnera Ismare _ El Dia 21 Hogar Maria Juana Antonia Quinto.	
	COMUNITARIA	
ASISTENTES: Padres de familia.		
TEMAS: Socializar las rutas de garantía de derecho (rutas de salud).		
OBJETIVO		
Educar a los padres de familia para que identifiquen donde acudir en caso de vulneración de derechos de salud.		
DESARROLLO DE LA TEMATICA		
La enfermera Jhoana Quinto para los días 17,18,19,20 y 21 ejecuta las actividades pedagógicas correspondientes al mes de marzo con los padres de familia y/o cuidadores de los menores, donde se les brinda apoyo y conocimiento sobre los cuidados necesarios que se deben tener en el hogar en estos tiempos que esta la enfermedad viral (gripa). Fue de suma importancia informar que las **rutas de atención en salud** son herramientas que organizan la gestión necesaria para llevar a cabo las atenciones e intervenciones requeridas por los pacientes, dentro de un plan de atención multidisciplinario estructurado, adaptando las recomendaciones.		

Luego se les dijo a los presentes en la capacitación que las intervenciones de las rutas de atención en salud pueden ser de manera individuales y colectivas dirigidas con el finde de tener una oportuna identificación de factores de riesgo y su intervención, ya sea para evitar la aparición de una condición específica en salud o para realizar un diagnóstico y una derivación oportuna para el tratamiento.

Es de gran interés que las familias tengan claridad de que hacer en caso de una alarma en salud frente a alguna anomalía que se pueda presentar como:

- La desnutrición por déficit
- Rutas de remisión en caso de fiebre
- Rutas de remisión en caso de EDA
- Ruta de remisión en cado de IRA
- Ruta de remisión en caso de varicela
- Ruta de remisión en caso de accidente

Por este motivo la enfermera pide a los responsables de los niños y niñas cumplir con la afiliación de todos los niños y niñas al **SGSSS** para cuando se presenten algunos de estos casos los derechos de los menores no sean vulnerados y puedan ser atendidos ante cualquier emergencia o enfermedad en el centro de salud más cercano ya que se les explico cuál es el paso a seguir en una ruta de atención.

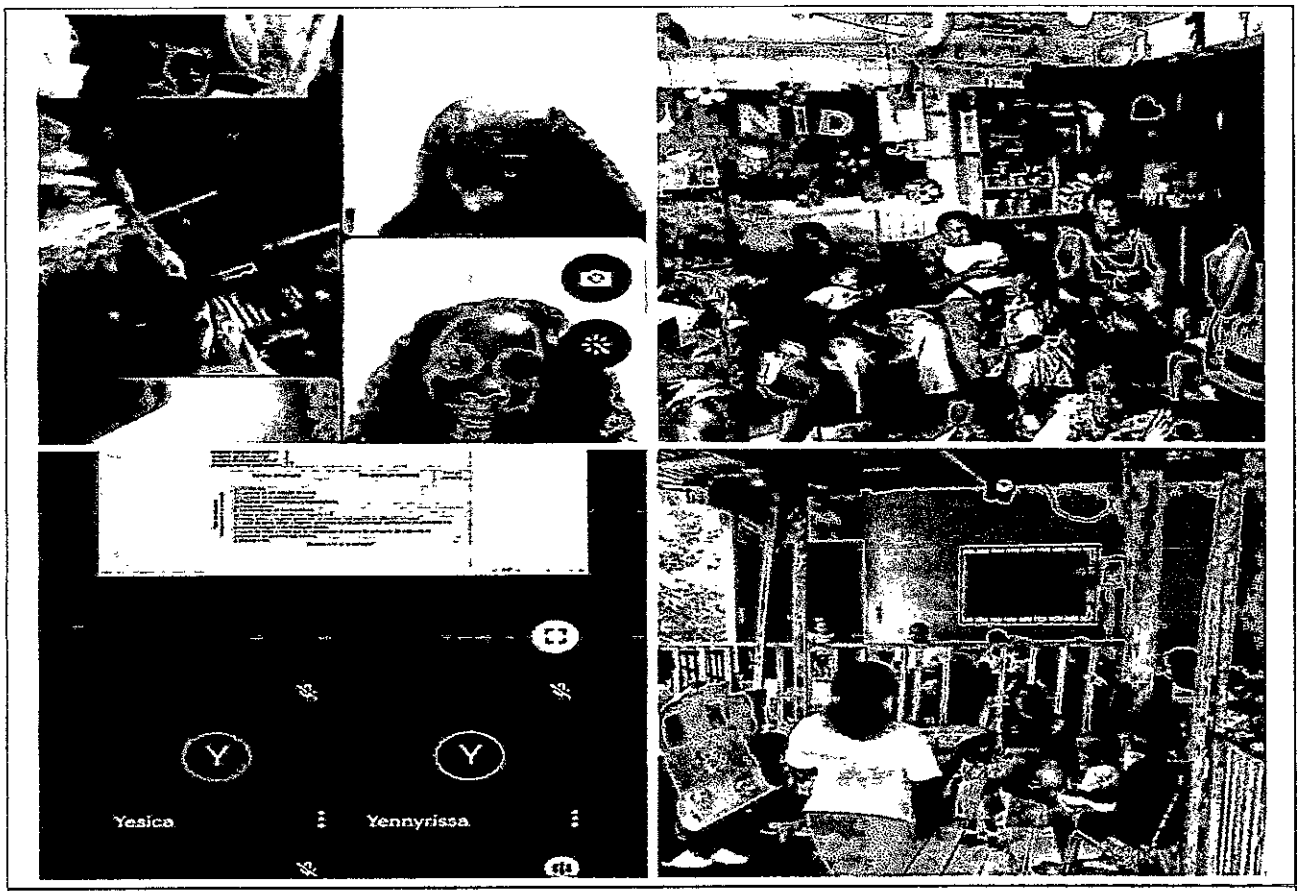
Por último, se le dijo al talento humano que hay que seguir concientizando a los padres de familia sobre los derechos de garantía de los niños y niñas (carnet de vacuna y crecimiento y desarrollo) para que cumplan con cada una de las citas programadas por los profesionales de la salud y así evitar la vulneración de los derechos de garantía por parte de los padres de familia.

RECOMENDACIONES
SE LES RECOMIENDA: ✓ Realizar la afiliación SGSSS ✓ En caso de enfermedad o accidentes llevar a los menores al centro de salud más cercano ✓ Cumplir con las citas programadas de vacunación, crecimiento y desarrollo ✓ Entregar la papelería a los docentes completa para la verificación de los derechos de garantía.

ACTIVIDAD O COMPROMISO	RESPONSABLE	FECHA

FUNDACIÓN SUEÑOS ACTIVOS "FUNSA"
NIT: 900.898.122-9

Los responsables de los niños y niñas del Hogar Juleni Borja y del Hogar Marlen Vivas se comprometen poner en práctica lo aprendido durante la charla educativa y activar las rutas de salud en caso de ser necesarios Y las madres comunitarias de las veredas recibieron la capacitación e hicieron el compromiso de capacitar a los padres de familia de sus comunidades	MARIA FIDELINA MURILLO LONGA APOYO NUTRICIONAL	17,18,19,20 y 21 de marzo del 2025



Rutas de atención en salud.

FUNDACIÓN SUEÑOS ACTIVOS "FUNSA"
NIT: 900.898.122-9

TEMA: Importancia de la lactancia Materna
FECHA: 13/03/2025
REESPONSABLE: Maria Fidelina Murillo Lozada

NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
Paola Machado	35'604 456	Abuela	Paola Machado
Jose Everry 3	7076 878 263	ama de casa	Jose Everry
Aleydi caballero	1003888944	Mama	Aleydi C. M
Michel Gonzalez	1733679036	Mamá	Michel G.
Ana Liliana	1128725655	Mamá	Ana Liliana
Ana Delys Gómez R	35697.220	Madre	Ana Gómez
Eniles Heredia c	1076323440	Madre	Eniles Heredia c.
Luisa Fernanda	1079093729	madre	Luisa Fernanda

FUNDACIÓN SUEÑOS ACTIVOS "FUNSA"
NIT: 900.898.122-9

NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA

Dirección en la Calle 26 # 14 - 117 BARRIO LA ESMERALDA, QUIBDÓ
Teléfono: 3105443443/3135820495 Correo electrónico:

FUNDACIÓN SUEÑOS ACTIVOS "FUNSA"
NIT: 900.898.122-9

TEMA: Enfermedades inmunoprevenible
FECHA: 17/03/2025
REESPONSABLE: Maria Fidelina Murillo Longa

NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
Yesenia castro.	1234988770	MAMA	Yesenia C. G.
Angelica Hoyado	1005878078	Madre Cabeza de H	Angelica Ho
Olga Lucia	35697330	Tia	Olga Lucia
Darlyn m.	1079701595	Madre	Darlyn m.

FUNDACIÓN SUEÑOS ACTIVOS "FUNSA"
NIT: 900.898.122-9

TEMA: Rutas de garantia de derechos en salud
FECHA: 18/03/2025
REESPONSABLE: Maria Fidelina Murillo Longa

NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
yarleidy mosquera	1128729391	Madre de familia	323350 6975
Luisa mosquera	1003851175	Acudente	3128807975
Luz enelda orejuela	1076326854	madre de familia	3207936887
Maria fernanda	1128725486	Acudente	3218229218