FUNDACION SABER SER
FORMANDO LIDERES DE BIEN
NIT: 806.015.985-9

Correo electrónico: fundasaberserdimf@gmail.com

ACTA TH S.B

CDI CONSTRUYENDO SUEÑOS SAN JACINTO,TENCHE Y ASTILLEROS

ABRIL

2025

SALUD Y NUTRICION

	FUNDACION SABER SER **FORMANDO LIDERES DE BIEN** **NIT: 806.015.985-9**	

ACTA DE EVENTO	
HORA: 9:00 Am	FECHA: 28/03/ 2025
LUGAR:	San Jacinto
COMPONENTE:	Apoyo Salud y Nutrición
TEMA:	Acta Talento Humano Saneamiento Básico
OBJETIVO:	Socializar con el talento humano del CDI loa lineamientos y practicas fundamentales en materia de Saneamiento Básico con el propósito de fortalecer las condiciones de salud, higiene y bienestar de los niños y niñas, así como del equipo de trabajo, garantizando ambientes seguros y saludables.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD:

Se hizo la socialización dirigida al personal de talento humano del CDI sobre la importancia del Saneamiento Básico, con el fin de socializar lineamientos y practicas relacionadas con el manejo adecuado de residuos sólidos y el uso responsable de agua del recurso hídrico se les dio a conocer diagnostico actual del manejo de residuos y consumo de agua en la entidad socialización de buenas prácticas y normativas estrategias para la mejora continua rondas de preguntas y aportes del personal la jornada inicio con palabras de bienvenida quien destaco la importancia de integrar una cultura ambiental responsable en las rutinas laborales seguidamente el equipo presento diagnostico con cifras revolantes sobre el volumen de residuos generados su clasificación , puntos críticos y niveles de consumo de agua potable se enfatizó en la necesidad de reducir , reutilizar y reciclar , así como evitar el desperdicio de agua fortalecer los conocimientos y asegurar el cumplimiento de las normativas higiénico – sanitarias en la manipulación de alimentos y el entorno en general, durante la jornada se trataron los siguientes temas: **Importancia para la organización:** ayudan a prevenir errores y contaminaciones, optimizando recursos y asegurando la satisfacción final.

Responsabilidades de Talento Humano: En el contexto de SB, se destacó el papel del área en la capacitación, motivación y seguimiento de los colaboradores para asegurar que cumplan con las prácticas de calidad en su trabajo diario. **Higiene personal y del entorno:** Importancia de

mantener una higiene estricta, desde la limpieza personal hasta la desinfección de áreas de trabajo, especialmente el área de manipulación de alimentos.

Separación de residuos en origen (orgánicos, reciclables, peligrosos)

Uso racional del papel plástico, y empaques

Ahorro de agua en baños, cocina. Y reporte oportuno de fugas o daños en sistema hidráulico

Participación activa en campañas de reciclaje y sensibilización.

Así como el lavado de tanques y redes de distribución. Eliminación de excretas se enfatizo en la necesidad del buen uso de los sanitarios, la limpieza constante de los mismos y la disposición segura de los residuos organicos provenientes de los baños y sobre todo en ares infantiles

Control de Vectores revisión constante de puntos críticos

LOGROS

Se logro conciertar al talento humano sobre la importancia del manejo adecuado de residuos sólidos y el uso responsable de agua en el entorno laboral, así como prácticas claves en separación de residuos, reciclables y ahorro de agua, que serán implementadas en cada área de trabajo.

EVALUACIÓN

Los participantes mostraron una actitud positiva frente a los contenidos abordados, destacando la claridad de la información y la relevancia del tema para su labor diaria.
.

Firma profesional responsable



FIRMAS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN	F9.P1.MI	25/01/2024	BIENESTAR FAMILIAR
	FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	Versión 9	Página 2 de 2	

FIRMA ASISTENTES

Nombres y apellidos	No de Identificación	Teléfono	Firma
Estely Flores Alvarez	42316237	3025834482	Estely Flores
Luis F PARRA SARAS	1104907948	3135552946	
Luis Atencia Villarreal	50905247	3112662879	Luis Atencia
Diliana Isabel Avila	22.799518	3116655884	Diliana
Duris Perez Horta	32910520	3225108407	Duris Perez
Erica Mejia Contreras	1049563954	3127345996	Erica Mejia
Natalia Andrea Duaño B	1052956084	3133717071	Natalia
Yinela Mendoza Fontalvo	1049563088	3207671651	
Kulys Flora Flores	1049565340	3136780783	Kulys Flora
Beatriz Agudelo Celi	32.920576	3135207387	Beatriz Agudelo
Luz Dary Martinez A.	43804633	3148715574	Luz Dary M.
Julio Benavides G.	72809430	3136025388	Julio B.
Lucinda Salgado Hoyos	1.049563137	3133841339	Luz Salgado
Jana Chamorro Romero	43.889821	3242741946	Jana Ch.
Teresa Romero Gulson	22815264	3213624683	Teresa R.
Luz Nelly Gomez	1049562487	3234506195	Luz Nelly G.
Lidiner Ester Castañeda Martelo	AS.520036	311 343 8534	Lidiner Castañeda
Diana Muñoz Castañeda	1049563985	3232223568	Diana M.
Beatriz Vilorio Orozco	50994905	3247392690	Beatriz Vilorio
Claudia Aguirre Cardenas	1038.437.424	3108618564	Claudia P.
Jose J. Sepulveda Alvarez	1052941363	3114251334	Jose Sepulveda
	64929932	3114239807	
Brandon Zambrano Vega	1049565311	3105931282	Brandon

EVIDENCIAS







FUNDACION SABER SER
FORMANDO LIDERES DE BIEN
NIT: 806.015.985-9

Correo electrónico: fundasaberserdimf@gmail.com

ACTA DE SOCIALIZACION DE PSB Y BPM A PARTICIPANTES DEL SERVICIO EIC Y TALENTO HUMANO

EIC SAN JACINTO

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N°		
Hora: 9:00 a.m.		**Fecha: Abril 24/2025**
Lugar:	**CDI San Jacinto del Cauca**	
Dependencia que Convoca:	**Salud y Nutricion**	
Proceso:	**Primera Infancia**	
Objetivo:	Brindar orientación al talento humano sobre los procesos de limpieza y desinfección que se deben llevar en las diferentes ucas mediante la implementación del manual de buenas prácticas de manufactura y el plan de saneamiento básico. Presentar las prácticas y procesos adecuados que deben implementarse con el propósito de garantizar el recibo y almacenamiento y preparación adecuada de los alimentos. Incentivar el manejo preventivo y adecuado en los casos de la Eda e ira.	

Agenda:

Saludo de bienvenida

Desarrollo de la temática

Desarrollo:

El día 24 de abril se realizó la actividad educativa con el talento humano para tratar los temas de plan de saneamiento básico, manual de buenas prácticas de manufactura, protocolo de enfermedades prevalentes, inmunoprevenibles y etas.

Estos temas son de vital importancia en las actividades realizadas en el cada UCA, debido a que el cuidado y la aplicación de las medidas de bioseguridad por parte del talento humano y de los mismos participantes, son importantes para evitar el contagio de enfermedades.

Iniciamos la actividad dando un saludo de bienvenida al talento humano y una dinámica para ponernos en contexto formaremos grupos de trabajo se les indica que esta capacitación está relacionada con la practica 12 la cual hemos venido trabajando con los participantes en los encuentros grupales y que es de vital importancia teniendo en cuenta en la modalidad de atención del EIC la olla comunitaria no tiene como premisa el cumplimiento de un aporte nutricional determinado está en si misma no es una forma de ración mediante la cual se pueda realizar el suministro de la complementación alimentaría de manera permanente. Por lo tanto, su preparación no está sujeta al cumplimiento de una minuta patrón; pero como todo proceso de suministro de alimentación sí requiere el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, cuyas orientaciones garanticen prácticas adecuadas de acuerdo con el contexto del territorio, las cuales deben ser definidas en coordinación con la misional que acoja esta estrategia en sus manuales técnicos y guías operativas.

Seguidamente se les socializa el protocolo de buenas prácticas de manufactura el cual se elaboró teniendo en cuenta las recomendaciones impartidas en la guía para el impulso a la soberanía alimentaria por el derecho humano a la alimentación adecuada en las modalidades y servicios del icbf. El cual se entregara un documento a cada agente educativo para que la tenga en su UCA y para su aplicabilidad.

PUBLICA

Es importante resaltar que este mes se trabajó la practica 9. Adoptar medidas saludables de preparación, conservación y manipulación de alimentos en la cual se realizaron las siguientes preguntas a los participantes:

- La familia mantiene o no los alimentos en recipientes tapados.
- El lugar donde se preparan los alimentos permanece si o no limpio y aseado.
- La familia lava si o no los alimentos antes de consumirlos.
- La familia lava si o no adecuada y regularmente el lugar, utensilios y recipientes con los que cocina y come
- La familia participa si o no de manera equitativa sin distinción de género en las tareas domésticas que implican la adopción de medidas saludables de preparación, manipulación, conservación y consumo de los alimentos.

Quienes desde su quehacer diario dieron su opinión y se aclararon las dudas e inquietudes, además se les enseño el uso adecuado de loa elementos de protección personal.

De igual forma se les indica que las áreas donde se preparan los alimentos deben tener una adecuada limpieza y desinfección previa a la preparación de los alimentos al igual que todo el menaje a utilizar debe ser lavado y desinfectado y que se debe lavar y desinfectar cada vez que se utilice con un alimento diferente,

Para finalizar se les indica que la recolección de los residuos generados en la preparación y manipulación de los alimentos se debe hacer en una bolsa ubicada en una caneca con tapa fuera del lugar donde se preparan los alimentos y que los residuos líquidos se deben almacenar en una botella plástica con tapa.

Compromisos / tareas	**Responsable(s): Nombre / Cargo o rol**	**Fechas**
Velar `por la aplicabilidad de las buenas prácticas de manufactura en la preparación y manipulación de los alimentos.	Agentes educativos, participantes de las UCAS y talento humano	
Aplicabilidad de los programas del plan de saneamiento básico	Agentes educativos, participantes de las UCAS y talento humano	
Colaborador que elabora el acta:	LEILA ORTEGA FERNANDEZ	

PUBLICA

EVIDENCIAS



















BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	F9.P1.MI	31/05/2024
		Versión 10	Página 1 de 1

FIRMA ASISTENTES			
Nombre	**Cargo o rol / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**
Karen Elena Martinez M	Agente Educativo	Saber ser	Kelena MM
Xiomara Quevedo	Agente Educativo	Saber ser	Xiomara.
Oneida Martinez Ortega	Agente Educativo	Saber - ser	
Cristina Salcedo	agente Educativo	Saber Ser	Cristina S.
Isaura De Jaboso S	Agente Educativo	Saber Se	Isaura De Jab
Berenth Barandica G	agente Educativo	Saber ser	Berenth Barandica
Adis Lorena Isaza N	Agente Educativo	Saber Ser	Adis Isaza
Lews Bemal	Agente educativo	Saber ser	Lews Bemal
Eva Morales Beltran	Agente Educativo	Saber Ser	Eva Morales B.
Viviana Ortega M	Agente educativo	saber ser	Viviana.
Maria Fernanda Andrades S	Psicosocial	F. Saber ser	Maria Fernandes
Carlos Jaraba Sierra	Aux Administrativo	F. saber ser	
Luz Elena Alvarez	Salud y Nutri	Saber Ser	Luz Elena
Cathy Hernandez	Coordinador	Saber ser	Carlos Hernandez

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

Powered by CamScanner