ACTA DE REUNIÓN Nº 2		
Hora: 9:00am, 1:30pm y 3:30pm		**Fecha:** 22 de abril 2025
Lugar:	Enrique Olaya Herrera Cra 51D # 27-21 - uds Construyendo Futuro con Amor 2	
Dependencia que Convoca:	Componente Salud y Nutrición	
Proceso:	Promoción y prevención	
Objetivo:	Socializar a los participantes, padres de familia y/o cuidadores el Plan de Saneamiento Básico, el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Protocolo de Lactancia Materna, con el propósito de promover la adopción de prácticas seguras e higiénicas que garanticen la inocuidad alimentaria y favorezcan entornos saludables dentro de la Unidad de Servicio.	

Agenda:

1. Saludo
2. Dinámica
3. Desarrollo de la temática
4. Espacio de preguntas
5. Despedida

Desarrollo:

1. Saludo

Para iniciar se brinda un saludo afectivo a los participantes del encuentro por parte del profesional en salud y nutrición de la EAS, dándoles la bienvenida al encuentro. Seguidamente se lee el orden del día, mientras se hace una breve explicación del desarrollo de cada punto.

2. Dinámica

Se direcciona una actividad rompe hielo, con el baile de la lactancia materna. Con el fin de promocionar e incentivar la lactancia materna exclusiva y complementaria.

3. Desarrollo de la temática

Con la ayuda de un cartel se socializa el Plan de Saneamiento Básico, el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y con una a actividad lúdico pedagógico el protocolo de la Lactancia de Materna para la modalidad Educación Inicial en el Hogar.

<u>Plan de Saneamiento Básico</u>

El Plan de Saneamiento Básico es un conjunto de medidas y acciones diseñadas para garantizar condiciones higiénicas adecuadas en un entorno determinado, con el objetivo de prevenir la contaminación y proteger la salud de las personas que lo habitan o utilizan. Consta de 5 programas y son los siguientes:

PÚBLICA

Objetivo aplicable al GA: El Plan de Saneamiento Básico aplicado a una Unidad de Servicio de la Modalidad de Educación Inicial en el Hogar debe estar diseñado para asegurar que el ambiente donde los niños reciben su atención y educación sea saludable, seguro y limpio. Esto no solo contribuye a la prevención de enfermedades, sino que también fomenta un entorno adecuado para el desarrollo físico, emocional y educativo de los menores.

1. **Programa de limpieza y desinfección:** Este programa se centra en mantener las instalaciones limpias y desinfectadas para prevenir la propagación de enfermedades. Incluye la limpieza regular de pisos, paredes, baños, mesas que pueden estar en contacto con los alimentos, como la desinfección de superficies de contacto frecuente.

   - La limpieza debe incluir el uso de productos adecuados para la desinfección.
   - Asegurarse de que los baños estén limpios, con agua corriente, jabón y toallas desechables, para fomentar el lavado de manos frecuente.
   - Asegurar que las áreas donde se almacenan los alimentos estén perfectamente limpias y desinfectadas, minimizando el riesgo de contaminación cruzada.

2. **Programa de desechos sólidos y líquidos:** Este programa tiene como fin garantizar una correcta gestión y disposición de los residuos sólidos (basura), para evitar la propagación de enfermedades y la contaminación del entorno. Las acciones incluyen:

   Clasificación de residuos: Separar los residuos en orgánicos e inorgánicos, y disponer de contenedores adecuados para cada tipo.

   Disposición adecuada de residuos peligrosos: En caso de contar con residuos peligrosos (como productos químicos o materiales contaminantes), asegurar su manejo y eliminación de acuerdo a las normativas sanitarias.

   Promoción del reciclaje: Fomentar la reducción, reutilización y reciclaje de materiales dentro de la unidad de atención.

3. **Programa de control de plagas:** Este programa tiene como objetivo prevenir y controlar la presencia de plagas. como insectos, roedores y otros animales que puedan transmitir enfermedades o contaminar los alimentos. Incluye la implementación de medidas de prevención, almacenamiento adecuado de alimentos y desinsectación y desratización periódicas.

4. **Programa de abastecimiento o suministro de agua potable:** Se centra en establecer un procedimiento que le permita a la UDS contar con el suministro de agua por lo menos el día de atención en los momentos que la Empresa de Acueducto no pueda suministrar el servicio

5. **Programa de capacitación:** considerado como un proceso permanente de capacitación para el Talento Humano de la Modalidad Educación en el Hogar que permite garantizar la adecuada implementación de los programas de Saneamiento Básico.

PUBLICA

Implementar estos programas dentro del Plan de Saneamiento Básico garantiza un ambiente saludable y seguro para los menores bajo atención, previene enfermedades, y promueve la higiene y el bienestar general. Es clave para asegurar la salud pública en cualquier unidad de servicio.

Con referencia a lo anterior se da continuidad a la socialización de:

Manual de Buenas Prácticas de Manufactura

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se constituyen como regulaciones de carácter obligatorio donde se busca evitar la presentación de riesgos de índole física, química y biológica durante el proceso de manufactura de alimentos, que pudieran repercutir en afectaciones a la salud de niños y niñas de las unidades de servicio.

Hacen parte de un Sistema de Aseguramiento de la Calidad destinado a la elaboración homogénea de alimentos, las Buenas Prácticas Manufactura, son especialmente monitoreadas para que su aplicación permita el alcance de los resultados esperados desde el ingreso de la materia prima hasta el servido de los alimentos, conforme a las especificaciones plasmadas en la resolución 2674 de 2013.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) aplicadas a los procesos de compra, transporte, recepción de alimentos, almacenamiento y servido son esenciales para garantizar la seguridad alimentaria y la calidad de los productos que se ofrecen al consumidor.

Proceso de Compra: El proceso de compra es clave para garantizar que los ingredientes o productos que se adquieren cumplen con los requisitos de calidad y seguridad alimentaria.

1. Establecer las cantidades a comprar: Esto se determina de acuerdo a lo establecido en la Minuta Patrón para la entrega de complementos alimentarios; según, grupos de edad y estado fisiológico de la población y al ciclo de menús para el refrigerio, aprobados por el ICBF.
2. Elaboración de listas de mercado.
3. Notas de pedido al proveedor.
4. Entrega de los alimentos por parte del proveedor a la Corporación EL Minuto de Dios de Garzón CORMIDI.
5. Verificación y evaluación de los productos comprados, recomendaciones y ajustes.

Transporte: El transporte en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se refiere al conjunto de procedimientos, condiciones y controles que se aplican durante el traslado de materias primas, productos intermedios o productos terminados, con el fin de preservar su calidad, inocuidad y trazabilidad, evitando cualquier tipo de contaminación, deterioro o alteración.

Este proceso incluye la selección adecuada del medio de transporte, el cumplimiento de requisitos sanitarios, el control de temperatura y humedad (si aplica), la manipulación correcta de los productos, así como el registro de condiciones durante el trayecto.

Principios clave en el transporte bajo BPM:

- Higiene y limpieza del vehículo.

PÚBLICA

- No mezclar productos incompatibles.
- Evitar exposición a contaminantes.
- Verificar integridad del empaque y rotulación.
- Mantener cadena de frío (si aplica).

Recepción de alimentos: La recepción de alimentos es el proceso mediante el cual se inspeccionan y verifican los insumos alimentarios al momento de su ingreso a la unidad de servicio o establecimiento, con el fin de asegurar que cumplan con los requisitos de calidad, inocuidad, integridad y condiciones sanitarias establecidos en las Buenas Prácticas de Manufactura. Este procedimiento incluye la revisión de aspectos como:

- Fecha de vencimiento y rotulado adecuado
- Temperatura y condiciones de transporte
- Integridad de los empaques y ausencia de contaminantes
- Características organolépticas (olor, color, textura, etc.)
- Procedencia del proveedor (registro sanitario, facturación)

Almacenamiento: El almacenamiento adecuado de los alimentos es esencial para evitar la contaminación y el deterioro.

Se da claridad que el servicio que se presta a los usuarios respecto a la entrega del refrigerio es un sistema de centro producción – satélite, respecto a los alimentos que llegan preparados como (pan de yuca, empanada, arepa de huevo…) donde se caracteriza porque la preparación y cocción de los alimentos que se realiza en un centro de producción de manera total y dichas preparaciones son para consumo inmediato y los RPP son para entregas que están programadas para cada UA, es decir reposan por unas horas hasta que llegue la entrega al beneficiario.

1. Para los productos lácteos y sus derivados se almacenan en cavas nevera conservando su temperatura sin perder la cadena de frio hasta la entrega final a los usuarios, para los productos lácteos que son ultra pasteurizados pueden almacenarse al medio ambiente por un periodo hasta de 180 días.
2. Para almacenar los paquetes alimentarios RPP se deben utilizar estibas que deben estar a mínimo 50 centímetros de la pared y a 15 centímetros del suelo, con el fin de permitir la limpieza, desinfección y control de plagas; una vez lleguen deben distribuirse a los usuarios en el menor tiempo posible. Nunca debe colocarse los alimentos en el piso.
3. Siempre se debe aplicar el principio de primeros en entrar, primeros en salir PEPS.
4. El sitio destinado para el almacenamiento debe ser exclusivo para los mismos, no se deben almacenar otro tipo de elementos ni sustancias ni otros materiales.
5. Las áreas de almacenamiento se deben mantener limpias y secas, cualquier derrame se debe limpiar, tan pronto como ocurran.
6. Para el almacenamiento de las frutas se realizará en canastillas destinadas para tal fin.

Servido: es una fase crítica en el proceso de manipulación, ya que cualquier error o mala práctica puede comprometer la seguridad y la calidad de los productos, afectando la salud de los consumidores. Para evitar la mala manipulación de alimentos durante el servido, es importante seguir una serie de buenas prácticas de higiene y control.

PÚBLICA

1. Para la entrega de los refrigerios, el personal encargado de la distribución de los mismos debe utilizar el gorro y tapabocas.
2. Lavado de manos previo a la entrega de los refrigerios, tanto de personal docente como de los participantes.
3. Los alimentos deben estar protegidos con empaque primario para evitar el contacto con las manos. En el caso de productos de panadería, si estos no cuentan con el empaque primario se debe utilizar servilletas o pinzas.
4. Lavado con agua potable, las bolsas de los productos lácteos.
5. En caso de que los productos lácteos no sean ultra pasteurizados, estos no deben romper con la cadena de frío.

Para finalizar el encuentro, se explicó a los beneficiarios que la lactancia materna es la acción natural de alimentar al bebé con el alimento producido por la madre, conocido como leche materna, o en su defecto por una madre sustituta que asuma ese papel.

Este alimento, además de ser la mejor opción que se le puede ofrecer al bebé en su primera hora de vida, es también un factor importante que influye en el desarrollo de cualquier sociedad, principalmente porque ofrece beneficios que ningún otro alimento proporciona: lo favorece en su adaptación al mundo, en su desarrollo psicoafectivo y en su relación con la madre; lo protege de enfermedades infecciosas, y es el alimento más nutritivo que existe, pues “estimula su desarrollo emocional y motriz, su coeficiente intelectual, su desarrollo visual, auditivo y comunicativo”.

Luego se socializa los beneficios de la lactancia materna:

Beneficios de la lactancia materna para el niño

- Se considera que la leche materna favorece el crecimiento y desarrollo físico e intelectual de los niños.
- Satisface su sed y sus necesidades alimentarias.
- El calostro regula la digestión del bebé, además de contener defensas para protegerlo de enfermedades e infecciones.
- Previene y combate diarreas, problemas respiratorios, problemas digestivos, diabetes, alergias, desnutrición y deshidratación.
- Beneficia el vínculo afectivo y emocional del bebé con su madre.

Beneficios de la lactancia materna para la madre

- Se reduce la mortalidad de las madres y las hemorragias posparto, y eso disminuye el riesgo de anemia.
- Las madres que lactan a sus hijos disminuyen el riesgo de contraer cáncer de seno o cáncer de ovarios.
- La lactancia materna ayuda a que el útero vuelva pronto a su tamaño ideal y colabora a la pérdida de sobrepeso al utilizar más calorías de lo normal.

PÚBLICA

Beneficios de la lactancia materna para la familia

- La leche materna aminora las posibilidades de contagio de enfermedades a los niños.
- Mejora la situación económica familiar al no tener que gastar dinero en leches de fórmula, biberones, entre otros.
- Se genera la cultura de la lactancia materna y mejora los vínculos afectivos entre los pertenecientes a la familia.

Beneficios de la lactancia materna para la sociedad

- Se reducen en general los gastos en salud para el país.
- Se disminuye la morbimortalidad infantil.
- Los niños crecen y serán ciudadanos con mejores capacidades físicas e intelectuales y, en consecuencia, mejorará la productividad nacional e internacional.
- Se favorece al medio ambiente, al reducirse los desperdicios de alimentos sucedáneos de la leche materna.
- Se crea conciencia nacional sobre la importancia de mantener y suministrar un recurso fundamental para el desarrollo de la sociedad.

Beneficios ecológicos de la lactancia materna

- Recurso natural renovable, no contaminante y autosustentable.
- Control del crecimiento de la población al espaciar los nacimientos.
- Evita el desperdicio de recursos naturales y la contaminación por los envases, cajas y latas de alimentos artificiales.
- Evita gastos de fabricación, en envases, comercialización, transporte y almacenamiento.
- Evita el uso de fuentes de energía y de utensilios especiales para prepararla y suministrarla.

Como actividad de retroalimentación se realizó el juego de mitos y verdades sobre la Lactancia Materna, donde los participantes se dividieron en dos grupos. Se les informó que se presentaran diversas afirmaciones leídas en voz alta, y ellos respondieron en un tiempo limitado de acuerdo a lo socializado en el encuentro, ubicándose en el círculo rojo “Falso” y verde “Verdadero”. Una vez todos respondieron, se les explicó si la afirmación era un mito o una verdad, proporcionando una explicación basada ene videncia científica.

MITOS Y VERDADES SOBRE “LACTANCIA MATERNA”

- “No todas las mujeres pueden amamantar”. **Falso:** Es muy excepcional que una mujer no esté en condiciones de amamantar. Si la lactancia fracasa, muchas veces es porque no se tuvo el apoyo necesario.

- “El calostro no alcanza para satisfacer al bebé”. **Falso:** El estómago del bebé al nacer y durante sus primeros días es muy pequeño por lo que el calostro se ajusta perfectamente a sus necesidades.

PUBLICA

- “Mi leche es mala y no sirve”. **Falso:** Las leches malas no existen. No hay que dudar de la calidad de la leche materna. Está especialmente diseñada por cada mujer para cada bebé y se adapta a sus necesidades a medida que crece.

- “Hay que alimentar cada 3 horas y 10 minutos de cada pecho”. **Falso:** Cada bebé y cada mujer son diferentes. Algún bebé pedirá más seguido y hay que respetar su demanda y podrá estar menos o más tiempo en el pecho. Seguir su ritmo es lo que ayudará a regular la cantidad de leche que necesite.

- “Mi leche es aguada”. **Falso:** La leche se puede ver más aguada al principio de la toma porque tiene mayor contenido de agua para saciar la sed. Luego aumenta el contenido de grasa y al final de la toma se verá más espesa

- “Mi leche no le alcanza”. **Falso:** Si en algún momento la producción de leche no se adecúa a las necesidades del bebé, se aumenta la estimulación y se vacían los pechos luego de cada toma. De esta manera, se producirá más.

- “Si tengo senos pequeños, produciré poca leche materna”. **Falso:** El tamaño de los pechos no tiene ninguna relación con la producción de leche, que es independiente de su medida.

- "El bebé necesita comer alimentos sólidos desde los 4 meses". **Falso:** La alimentación complementaria debe comenzar a los 6 meses, ya que hasta entonces la leche materna es suficiente para cubrir sus necesidades nutricionales.

- “El alcohol y la cafeína no se pueden consumir mientras se amamanta”. **Verdadero:** El consumo moderado de cafeína y alcohol no afecta negativamente la lactancia, pero es importante hacerlo con moderación. Un consumo excesivo de alcohol o cafeína puede pasar a la leche materna y afectar al bebé, por lo que es recomendable evitar grandes cantidades. Si la madre consume alcohol, puede esperar varias horas antes de amamantar, para reducir los efectos en el bebé.

- “Es el alimento ideal para el bebé”. **Verdadero:** La leche materna contiene todos los nutrientes que el bebé necesita durante los primeros 6 meses de vida, en las proporciones exactas.

- “Refuerza el sistema inmunológico”. **Verdadero:** Aporta anticuerpos que protegen al bebé contra enfermedades comunes como diarreas, infecciones respiratorias y alergias.

- “Favorece el vínculo madre-hijo”. **Verdadero:** Promueve el apego seguro, desarrollo emocional y bienestar tanto de la madre como del bebé.

- “Reduce el riesgo de enfermedades crónicas en el futuro”. **Verdadero:** Los bebés amamantados tienen menor riesgo de desarrollar obesidad, diabetes tipo 2, hipertensión y enfermedades cardiovasculares.

PUBLICA

- "Protege la salud de la madre". **Verdadero:** Disminuye el riesgo de cáncer de mama y ovarios, diabetes tipo 2 y depresión posparto.

- "Es económica y ecológica". **Verdadero:** No requiere preparación, envases ni recursos adicionales; es sostenible y siempre está disponible.

- "Debe ser exclusiva durante los primeros 6 meses". **Verdadero:** No se recomienda ofrecer agua, jugos ni otros alimentos durante este periodo, a menos que sea médicamente indicado.

- "Continúa siendo beneficiosa después de los 6 meses". **Verdadero:** A partir del sexto mes se deben introducir alimentos complementarios, pero la lactancia debe mantenerse idealmente hasta los 2 años o más.

- "No todas las madres producen la misma cantidad de leche, pero casi todas pueden amamantar". **Verdadero:** Con apoyo adecuado, buena técnica y acompañamiento, la mayoría de las madres pueden establecer una lactancia exitosa.

- "El calostro es oro líquido". **Verdadero:** La leche amarilla de los primeros días (calostro) es rica en nutrientes y defensas; es fundamental para el recién nacido.

UA 1: Los participantes expusieron que la socialización fue muy clara y completa. Aprendiendo la importancia de mantener espacios limpios y seguros para la preparación y consumo de alimentos, y cómo esto impacta directamente en la salud de los niños y niñas, por otro lado, la aplicación del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, lo cual, para ellos, es una herramienta que pueden aplicar tanto en la Unidad de Servicio como en sus nuestros hogares.

UA 2: Los participantes indicaron que les pareció muy valioso conocer el Protocolo de Lactancia Materna, ya que muchas veces no tienen claridad sobre cómo apoyar adecuadamente este proceso natural, ayudándoles a entender la importancia de la lactancia exclusiva, el manejo adecuado de la leche materna y el rol que pueden cumplir como cuidadores para favorecer el vínculo entre madre e hijo. Logrando haber sido un espacio de empoderamiento y motivación para seguir aprendiendo y para brindar un entorno más saludable y seguro a los niños y niñas.

UA 3: Los participantes resaltaron que el encuentro de socialización fue una excelente oportunidad para fortalecer sus conocimientos sobre temas que son esenciales para el bienestar de los niños y niñas, además que fue útil para ellos aprender a identificar riesgos alimentarios y cómo prevenirlos con prácticas sencillas pero efectivas.

4. Espacio de preguntas

Se brinda un espacio para que los participantes del encuentro realicen las preguntas que tienen sobre lo concertado.

PÚBLICA

5. Despedida

Finalmente se agradeció la participación activa de cada uno de los asistentes al encuentro, donde se compartió información valiosa sobre el Plan de Saneamiento Básico, las Buenas Prácticas de Manufactura y el Protocolo de Lactancia Materna, esperando que lo socializado no solo fortalezcan el cuidado dentro de la Unidad de Servicio, sino que también se conviertan en herramientas útiles para aplicar en sus hogares, promoviendo entornos más seguros y saludables para nuestras niñas y niños.

Compromisos y/o tareas	**Responsable(s): Nombre / Cargo o rol**	**Fechas**
Reforzar el vínculo afectivo y participar activamente en el desarrollo integral de sus hijos e hijas.	Participantes y/o padres de familia	Permanente
Participar activamente en cada encuentro, cumpliendo con los horarios establecidos.	Participantes y/o padres de familia	Permanente
Apoyar activamente las prácticas de lactancia y aplicar lo aprendido	Participantes y/o padres de familia	Permanente

FIRMA ASISTENTES

Nombre	**Cargo o rol / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**
Anyi Dayani Villada Almeida	Nutricionista Dietista	CORMIDI	
Próxima reunión: N/A	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
	-	-	-
Colaborador que elabora el acta:	Profesional en Salud y Nutrición		

PÚBLICA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA



















PÚBLICO

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

FB P1 MI	12/06/2024
Versión 9	Página 1 de 1
Clasificación de la información: Pública	

ACTIVIDAD: Socialización Plan Fortalecimiento Básico y Manual Buenas Prácticas Manufactura. FECHA 24 ABRIL DEL 2025

HORA INICIAL: 9:00am HORA FINAL: 11:00am LUGAR Construyendo Futuro con Amor 2

DEPENDENCIA LIDER: Componente salud y Nutrición

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	JENNIFFER CACHALLA NARVAEZ	1075252746	GESTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3124603954		Jenniffer Cachalla	
2	CAROLINA VARGAS RUBIANO	1075316279	GESTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3124772004		carolina v.	
3	PAULA ANDREA FIERRO PALENCIA	1003804593	GESTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3205172833		paula andrea f	
4	KELLY GISELA FIGUEROA VALBUENA	1232689669	GESTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3123391963		Kelly F	
5	MARIA PAULA HERNANDEZ CUBILLOS	1077227859	GESTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3122982919		Maria Paula H.	
6	NELLY XIMENA NAGLES SOTO	1075305930	GESTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3004654697			
7	YULI ANDREA PERDOMO YUSUNGUAIRA	1075227888	MAMÁ LACTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3138808928		Yuli Andrea P. C.	
8	YEIMY CAROLINA CHARRY VARGAS	1075300296	MAMÁ LACTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3212310323		Yeimy Charry V.	
9	MARIA LORENA GUILLEN VERA	30967949	MAMÁ LACTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3115501946		Maria Lorena G.	
10	HEIDI MARCELA VILLEGAS CORREA	1075214511	MAMÁ LACTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			Heidivillegas		Heidi villegas	
11	SONIA TATIANA ALMANZA CAQUIMBO	1003813033	MAMÁ LACTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA					Sonia A.	
12	GERALDINE ESPINOSA ARAGONES	1003805914	MAMÁ LACTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3225315496		Geraldine E.A.	
13	YENI FERNANDA CACHAYA CASANOVA	1003809704	MAMÁ LACTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			Yenifernanda		Yeni Fernanda	
14	MAYRA ALEJANDRA MENDEZ PERDOMO	1075225612	MAMÁ LACTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3233774007	Mayramendez1082@gmail.com	Mayra Mendez	
15	MARIBEL SAENZ YACUE	1081420262	MAMÁ LACTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3132257268	saenz6333@gmail.com	maribel saenz	
16	STEFANNY LIZETH BERNAL NOMELIN	1075224123	MAMÁ LACTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			Stefanny		Stefanny	
17	JEIDY MARCELA ALVAREZ RODRIGUEZ	1075300902	MAMÁ LACTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3182416611		Jeidy Alvarez	
18	THALIA STEFANIA CHACON GUEVARA	1075792039	MAMÁ LACTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3229350410		Thalia chacon	
19	YESI FERNANDA VARGAS SAMBONY	1077226800	MAMÁ LACTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA					Yesi F. V.	
20	YUBELLY YUSUNGUAIRA MENDEZ	1116913636	MAMÁ LACTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3209689132		Yubelly M.	

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

FB.F1.MI	12/06/2024
Versión 9	Página 1 de 1
Clasificación de la Información: Pública	

ACTIVIDAD: Socialización Protocolo lactancia Materna

FECHA 24 ABRIL DEL 2025

HORA INICIAL: 9:00 am

HORA FINAL: 11:60 am

LUGAR Construyendo Futuro con Amor 2

DEPENDENCIA LIDER: Componente salud y Nutrición

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	JENNIFFER CACHALLA NARVAEZ	1075262746	GESTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3206039510			
2	CAROLINA VARGAS RUBIANO	1075316279	GESTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3124724001			
3	PAULA ANDREA FIERRO PALENCIA	1003804593	GESTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3209877733			
4	KELLY GISELA FIGUEROA VALBUENA	1232689669	GESTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3123314519			
5	MARIA PAULA HERNANDEZ CUBILLOS	1077227859	GESTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3122962949			
6	NELLY XIMENA NAGLES SOTO	1075305930	GESTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3504059649			
7	YULI ANDREA PERDOMO YUSUNGUAIRA	1075227886	MAMÁ LACTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3138808482			
8	YEIMY CAROLINA CHARRY VARGAS	1075300295	MAMÁ LACTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3212313333			
9	MARIA LORENA GUILLEN VERA	30967949	MAMÁ LACTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA						
10	HEIDI MARCELA VILLEGAS CORREA	1075214511	MAMÁ LACTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			Heidivillegas			
11	SONIA TATIANA ALMANZA CAQUIMBO	1003813033	MAMÁ LACTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA						
12	GERALDINE ESPINOSA ARAGONES	1003805814	MAMÁ LACTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3225518496			
13	YENI FERNANDA CACHAYA CASANOVA	1003809704	MAMÁ LACTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3160549260			
14	MAYRA ALEJANDRA MENDEZ PERDOMO	1075225612	MAMÁ LACTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3133774007			
15	MARIBEL SAENZ YACUE	1061420262	MAMÁ LACTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA						
16	STEFANNY LIZETH BERNAL NOMELIN	1075224123	MAMÁ LACTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3213639742			
17	JEIDY MARCELA ALVAREZ RODRIGUEZ	1075300902	MAMÁ LACTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3137461611			
18	THALIA STEFANIA CHACON GUEVARA	1075792039	MAMÁ LACTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA						
19	YESI FERNANDA VARGAS SAMBONY	1077226800	MAMÁ LACTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA						
20	YUBELLY YUSUNGUAIRA MENDEZ	1116913636	MAMÁ LACTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA						

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

FB.F1.MI	12/06/2024
Versión 9	Página 1 de 1
Clasificación de la información: Pública	

ACTIVIDAD: Socialización Plan de Saneamiento Básico y Manual Buenas Prácticas Manufactura. FECHA 24 ABRIL DEL 2025

HORA INICIAL: 1:30pm HORA FINAL: 3:30pm LUGAR Construyendo Futuro con Amor 2

DEPENDENCIA LIDER: Componente Salud y Nutrición

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	LAURA SOFIA MOLANO VALENCIA	TI 1076506216	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA						Laura Sofia
2	ANGIE LORENA NAVA CORTEZ	1116912612	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3235510865			Angie Lorena
3	LAURA MICHAEL TOVAR GONZALEZ	1075209963	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA						Michael T.
4	PAULA ANDREA MORALES TORO	1003865755	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3125531153			Paula Andrea M.
5	HASBLEIDY QUINTERO MARTINEZ	1075286748	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			Hasbleidy			Hasbleidy
6	LUZ ANGELA VARGAS MORALES	1003807523	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3026649464			Luz Angela
7	PAOLA ANDREA TOVAR LADINO	1077229739	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA						Paola
8	YASMIN CAROLINA CORTEZ VARGAS	1081418284	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			Yasmin			Yasmin C.
9	TANIA VALENTINA MENDEZ CASTAÑEDA	TI 1076505850	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3208795488			Tania Mendez
10	ANGELA LILIANA PENNA POLO	1075280234	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA						Vanessa O.
11	CAROL YISEL LOSADA MEDINA	1075209959	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3134385367			Karol Yisel
12	VANESSA ALEXANDRA ORTIZ LARA	1001093460	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA						Liliana P.
13	DERLY YOHANA JOVEN ESCOBAR	1075287139	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3134385367			Derly Yohana J.
14	LEIDY SENAIDA IBARRA FLOREZ	1075235008	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			Leidy Ibarra			Leidy Ibarra
15	FRANCY LORENA ROMERO CULMA	1005994488	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3125979011			Francy Lorena R.
16	NICOL DAYANA MEDINA OLIVEROS	1077230081	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA						Nicol M.
17	MARYIT ALEJANDRA PARRA MORALES	TI 1077857899	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3126431905			Maryit P.
18												
19												
20												

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

FB.P1.MI	12/06/2024
Versión 9	Página 1 de 1
Clasificación de la información: Pública	

ACTIVIDAD: Socialización Protocolo Lactancia Materna
FECHA: 24 ABRIL DEL 2025
HORA INICIAL: 7:30 pm
HORA FINAL: 3:30pm
LUGAR: Construyendo Futuro con Amor 2
DEPENDENCIA LIDER: Componente Salud y Nutrición

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	LAURA SOFIA MOLANO VALENCIA	TI 1075505216	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA						Laura Sofia
2	ANGIE LORENA NAVA CORTEZ	1116912612	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3133			Angelores
3	LAURA MICHAEL TOVAR GONZALEZ	1075209983	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA						Michael Tovar
4	PAULA ANDREA MORALES TORO	1003865755	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			312			Paula Andrea.
5	HASBLEIDY QUINTERO MARTINEZ	1075286748	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			Hasbl			Hasbleidy
6	LUZ ANGELA VARGAS MORALES	1003807523	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3026649462			Luz Angela
7	PAOLA ANDREA TOVAR LADINO	1077229739	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA						Paola T.
8	YASMIN CAROLINA CORTEZ VARGAS	1081418284	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			yasmin			yasmin.
9	TANIA VALENTINA MENDEZ CASTAÑEDA	TI 1076505850	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3208795498			Tania Mendez
10	ANGELA LILIANA PENNA POLO	1075280234	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA						Liliana P
11	CAROL YISEL LOSADA MEDINA	1075209959	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3136			Yisel Losada
12	VANESSA ALEXANDRA ORTIZ LARA	1001093460	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA						Vanessa O
13	DERLY YOHANA JOVEN ESCOBAR	1075287139	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3154385367			Derly yohana J
14	LEIDY SENAIDA IBARRA FLOREZ	1075235008	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			312409			Leidy Ibarra
15	FRANCY LORENA ROMERO CULMA	1005994488	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			312597			Francy Lorena R
16	NICOL DAYANA MEDINA OLIVEROS	1077230081	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA						Nicol M.
17	MARYIT ALEJANDRA PARRA MORALES	TI 1077857899	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3209643795			Maryit P
18												
19												
20												

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

FB P1 MI	12/09/2024
Versión 9	Página 1 de 1
Clasificación de la información: Pública	

ACTIVIDAD: Socialización Plan de Fortalecimiento Básico y Manual Buenas Prácticas Manufactura FECHA 24 ABRIL DEL 2025

HORA INICIAL: 3:30pm HORA FINAL: 5:30pm LUGAR Construyendo Futuro con Amor 2.

DEPENDENCIA LIDER: Componente Salud y Nutrición

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	LUZ ONEIDA GONZALEZ OGARY	1117821163	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3172577035			Luz Oneida
2	VALENTINA CAMACHO BAHAMON	1077721476	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA						Valentina
3	JAIDY TOVAR CARDOSO	1075265376	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA						Jaidy Tovar
4	KELLY JOHANA HERNANDEZ SANCHEZ	1003810420	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3133176711			
5	DANIELA SILVIA RODRIGUEZ LASSO	1075317546	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3134803308			Daniela R.
6	MARYURY OVIEDO CAMPOS	1075256302	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA						Maryuri O.
7	ALBINA CAQUIMBO CUELLAR	1075220447	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA						Albina C.
8	YUDI MARINEZ ULTENGO	26431505	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3164116315			Yudi Martinez
9	ANA MARIA TRUJILLO MOSQUERA	1075264523	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3123657858			Ana Maria
10	ANYI LORENA RIOS HERNANDEZ	1080184395	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3128597310			Anyi Lorena
11	LAURA VALENTINA DURAN LOPEZ	1075320078	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3214330006			Valentina Duran
12	DEYANIRACAMACHO GARZON	26433784	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			314707 7800			Deyanira C
13	DEYANIRA CAMACHO GARZON	26433784	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3141077800			Deyanira C
14	MAYRA ALEJANDRA QUINTERO VARGAS	1075252799	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3187923528			Mayra Quintero
15	EDITH PAOLA LEGUIZAMO OSPINA	1075234782	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3103949581			Edith Leguizamo
16	EDITH PAOLA LEGUIZAMO OSPINA	1075234782	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3103949581			Edith Leguizamo
17	NELLY XIMENA NAGLES SOTO	1075305930	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3504459697			Nelly Nagles
18	CLAUDIA ROCIO JOVEN ESCOBAR	1075233590	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3112496253			Claudia Joven
19												
20												

Scanned with CamScanner

2

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA	FB.P1.MI	12/08/2024
		Versión 9	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

ACTIVIDAD: Socialización Protocolo Lactancia Materna FECHA 24 ABRIL DEL 2025

HORA INICIAL: 3:30pm HORA FINAL: 5:30pm LUGAR Construyendo Futuro con Amor 2.

DEPENDENCIA LIDER: Componente Salud y Nutrición

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	LUZ ONEIDA GONZALEZ OGARY	1117821163	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3113577035			Luz Oneida
2	VALENTINA CAMACHO BAHAMON	1077721478	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA						
3	JAIDY TOVAR CARDOSO	1075265378	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA						JaidiTovar
4	KELLY JOHANA HERNANDEZ SANCHEZ	1003810420	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3143776791			
5	DANIELA SILVIA RODRIGUEZ LASSO	1075317546	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3134803308			Daniela R.
6	MARYURY OVIEDO CAMPOS	1075256302	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA						Maryury O.
7	ALBINA CAQUIMBO CUELLAR	1075220447	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA						Albina C.
8	YUDI MARINEZ ULTENGO	26431505	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3164116455			Yudi Marinez
9	ANA MARIA TRUJILLO MOSQUERA	1075264523	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3173652428			Ana Maria
10	ANYI LORENA RIOS HERNANDEZ	1080184395	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA						Anyi Lorena R.
11	LAURA VALENTINA DURAN LOPEZ	1075320078	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3224380006			Valentina Duran
12	DEYANIRACAMACHO GARZON	26433784	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3197077880			Deyanira C
13	DEYANIRA CAMACHO GARZON	26433784	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3197077880			Deyanira C
14	MAYRA ALEJANDRA QUINTERO VARGAS	1075252799	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3103949581			Mayra Quintero
15	EDITH PAOLA LEGUIZAMO OSPINA	1075234782	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3103949581			Edith Leguizamo
16	EDITH PAOLA LEGUIZAMO OSPINA	1075234782	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3103949581			Edith Leguizamo
17	NELLY XIMENA NAGLES SOTO	1075305930	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3104054697			Nelly Nagles
18	CLAUDIA ROCIO JOVEN ESCOBAR	1075233590	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3112416253			Claudia Joven
19												
20												

Scanned with CamScanner

ACTA DE REUNIÓN Nº 2		
Hora: 8:00am, 10:30am y 2:00pm		**Fecha:** 08 de abril 2025
Lugar:	Cra 49a #23 esquina, caseta comunal B/ 11 de noviembre - uds Construyendo Futuro con Amor 3	
Dependencia que Convoca:	Componente Salud y Nutrición	
Proceso:	Promoción y prevención	
Objetivo:	Socializar a los participantes, padres de familia y/o cuidadores el Plan de Saneamiento Básico, el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Protocolo de Lactancia Materna, con el propósito de promover la adopción de prácticas seguras e higiénicas que garanticen la inocuidad alimentaria y favorezcan entornos saludables dentro de la Unidad de Servicio.	

Agenda:

1. Saludo
2. Dinámica
3. Desarrollo de la temática
4. Espacio de preguntas
5. Despedida

Desarrollo:

1. Saludo

Para iniciar se brinda un saludo afectivo a los participantes del encuentro por parte del profesional en salud y nutrición de la EAS, dándoles la bienvenida al encuentro. Seguidamente se lee el orden del día, mientras se hace una breve explicación del desarrollo de cada punto.

2. Dinámica

Se direcciona una actividad rompe hielo, con el baile de la lactancia materna. Con el fin de promocionar e incentivar la lactancia materna exclusiva y complementaria.

3. Desarrollo de la temática

Con la ayuda de un cartel se socializa el Plan de Saneamiento Básico, el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y con una a actividad lúdico pedagógico el protocolo de la Lactancia de Materna para la modalidad Educación Inicial en el Hogar.

Plan de Saneamiento Básico

El Plan de Saneamiento Básico es un conjunto de medidas y acciones diseñadas para garantizar condiciones higiénicas adecuadas en un entorno determinado, con el objetivo de prevenir la contaminación y proteger la salud de las personas que lo habitan o utilizan. Consta de 5 programas y son los siguientes:

PÚBLICA

Objetivo aplicable al GA: El Plan de Saneamiento Básico aplicado a una Unidad de Servicio de la Modalidad de Educación Inicial en el Hogar debe estar diseñado para asegurar que el ambiente donde los niños reciben su atención y educación sea saludable, seguro y limpio. Esto no solo contribuye a la prevención de enfermedades, sino que también fomenta un entorno adecuado para el desarrollo físico, emocional y educativo de los menores.

1. **Programa de limpieza y desinfección:** Este programa se centra en mantener las instalaciones limpias y desinfectadas para prevenir la propagación de enfermedades. Incluye la limpieza regular de pisos, paredes, baños, mesas que pueden estar en contacto con los alimentos, como la desinfección de superficies de contacto frecuente.

   - La limpieza debe incluir el uso de productos adecuados para la desinfección.
   - Asegurarse de que los baños estén limpios, con agua corriente, jabón y toallas desechables, para fomentar el lavado de manos frecuente.
   - Asegurar que las áreas donde se almacenan los alimentos estén perfectamente limpias y desinfectadas, minimizando el riesgo de contaminación cruzada.

2. **Programa de desechos sólidos y líquidos:** Este programa tiene como fin garantizar una correcta gestión y disposición de los residuos sólidos (basura), para evitar la propagación de enfermedades y la contaminación del entorno. Las acciones incluyen:

   Clasificación de residuos: Separar los residuos en orgánicos e inorgánicos, y disponer de contenedores adecuados para cada tipo.

   Disposición adecuada de residuos peligrosos: En caso de contar con residuos peligrosos (como productos químicos o materiales contaminantes), asegurar su manejo y eliminación de acuerdo a las normativas sanitarias.

   Promoción del reciclaje: Fomentar la reducción, reutilización y reciclaje de materiales dentro de la unidad de atención.

3. **Programa de control de plagas:** Este programa tiene como objetivo prevenir y controlar la presencia de plagas. como insectos, roedores y otros animales que puedan transmitir enfermedades o contaminar los alimentos. Incluye la implementación de medidas de prevención, almacenamiento adecuado de alimentos y desinsectación y desratización periódicas.

4. **Programa de abastecimiento o suministro de agua potable:** Se centra en establecer un procedimiento que le permita a la UDS contar con el suministro de agua por lo menos el día de atención en los momentos que la Empresa de Acueducto no pueda suministrar el servicio

5. **Programa de capacitación:** considerado como un proceso permanente de capacitación para el Talento Humano de la Modalidad Educación en el Hogar que permite garantizar la adecuada implementación de los programas de Saneamiento Básico.

PUBLICA

Implementar estos programas dentro del Plan de Saneamiento Básico garantiza un ambiente saludable y seguro para los menores bajo atención, previene enfermedades, y promueve la higiene y el bienestar general. Es clave para asegurar la salud pública en cualquier unidad de servicio.

Con referencia a lo anterior se da continuidad a la socialización de:

Manual de Buenas Prácticas de Manufactura

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se constituyen como regulaciones de carácter obligatorio donde se busca evitar la presentación de riesgos de índole física, química y biológica durante el proceso de manufactura de alimentos, que pudieran repercutir en afectaciones a la salud de niños y niñas de las unidades de servicio.

Hacen parte de un Sistema de Aseguramiento de la Calidad destinado a la elaboración homogénea de alimentos, las Buenas Prácticas Manufactura, son especialmente monitoreadas para que su aplicación permita el alcance de los resultados esperados desde el ingreso de la materia prima hasta el servido de los alimentos, conforme a las especificaciones plasmadas en la resolución 2674 de 2013.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) aplicadas a los procesos de compra, transporte, recepción de alimentos, almacenamiento y servido son esenciales para garantizar la seguridad alimentaria y la calidad de los productos que se ofrecen al consumidor.

Proceso de Compra: El proceso de compra es clave para garantizar que los ingredientes o productos que se adquieren cumplen con los requisitos de calidad y seguridad alimentaria.

1. Establecer las cantidades a comprar: Esto se determina de acuerdo a lo establecido en la Minuta Patrón para la entrega de complementos alimentarios; según, grupos de edad y estado fisiológico de la población y al ciclo de menús para el refrigerio, aprobados por el ICBF.
2. Elaboración de listas de mercado.
3. Notas de pedido al proveedor.
4. Entrega de los alimentos por parte del proveedor a la Corporación EL Minuto de Dios de Garzón CORMIDI.
5. Verificación y evaluación de los productos comprados, recomendaciones y ajustes.

Transporte: El transporte en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se refiere al conjunto de procedimientos, condiciones y controles que se aplican durante el traslado de materias primas, productos intermedios o productos terminados, con el fin de preservar su calidad, inocuidad y trazabilidad, evitando cualquier tipo de contaminación, deterioro o alteración.

Este proceso incluye la selección adecuada del medio de transporte, el cumplimiento de requisitos sanitarios, el control de temperatura y humedad (si aplica), la manipulación correcta de los productos, así como el registro de condiciones durante el trayecto.

Principios clave en el transporte bajo BPM:

- Higiene y limpieza del vehículo.

PÚBLICA

- No mezclar productos incompatibles.
- Evitar exposición a contaminantes.
- Verificar integridad del empaque y rotulación.
- Mantener cadena de frío (si aplica).

Recepción de alimentos: La recepción de alimentos es el proceso mediante el cual se inspeccionan y verifican los insumos alimentarios al momento de su ingreso a la unidad de servicio o establecimiento, con el fin de asegurar que cumplan con los requisitos de calidad, inocuidad, integridad y condiciones sanitarias establecidos en las Buenas Prácticas de Manufactura. Este procedimiento incluye la revisión de aspectos como:

- Fecha de vencimiento y rotulado adecuado
- Temperatura y condiciones de transporte
- Integridad de los empaques y ausencia de contaminantes
- Características organolépticas (olor, color, textura, etc.)
- Procedencia del proveedor (registro sanitario, facturación)

Almacenamiento: El almacenamiento adecuado de los alimentos es esencial para evitar la contaminación y el deterioro.

Se da claridad que el servicio que se presta a los usuarios respecto a la entrega del refrigerio es un sistema de centro producción – satélite, respecto a los alimentos que llegan preparados como (pan de yuca, empanada, arepa de huevo…) donde se caracteriza porque la preparación y cocción de los alimentos que se realiza en un centro de producción de manera total y dichas preparaciones son para consumo inmediato y los RPP son para entregas que están programadas para cada UA, es decir reposan por unas horas hasta que llegue la entrega al beneficiario.

1. Para los productos lácteos y sus derivados se almacenan en cavas nevera conservando su temperatura sin perder la cadena de frio hasta la entrega final a los usuarios, para los productos lácteos que son ultra pasteurizados pueden almacenarse al medio ambiente por un periodo hasta de 180 días.
2. Para almacenar los paquetes alimentarios RPP se deben utilizar estibas que deben estar a mínimo 50 centímetros de la pared y a 15 centímetros del suelo, con el fin de permitir la limpieza, desinfección y control de plagas; una vez lleguen deben distribuirse a los usuarios en el menor tiempo posible. Nunca debe colocarse los alimentos en el piso.
3. Siempre se debe aplicar el principio de primeros en entrar, primeros en salir PEPS.
4. El sitio destinado para el almacenamiento debe ser exclusivo para los mismos, no se deben almacenar otro tipo de elementos ni sustancias ni otros materiales.
5. Las áreas de almacenamiento se deben mantener limpias y secas, cualquier derrame se debe limpiar, tan pronto como ocurran.
6. Para el almacenamiento de las frutas se realizará en canastillas destinadas para tal fin.

Servido: es una fase crítica en el proceso de manipulación, ya que cualquier error o mala práctica puede comprometer la seguridad y la calidad de los productos, afectando la salud de los consumidores. Para evitar la mala manipulación de alimentos durante el servido, es importante seguir una serie de buenas prácticas de higiene y control.

PÚBLICA

1. Para la entrega de los refrigerios, el personal encargado de la distribución de los mismos debe utilizar el gorro y tapabocas.
2. Lavado de manos previo a la entrega de los refrigerios, tanto de personal docente como de los participantes.
3. Los alimentos deben estar protegidos con empaque primario para evitar el contacto con las manos. En el caso de productos de panadería, si estos no cuentan con el empaque primario se debe utilizar servilletas o pinzas.
4. Lavado con agua potable, las bolsas de los productos lácteos.
5. En caso de que los productos lácteos no sean ultra pasteurizados, estos no deben romper con la cadena de frío.

Para finalizar el encuentro, se explicó a los beneficiarios que la lactancia materna es la acción natural de alimentar al bebé con el alimento producido por la madre, conocido como leche materna, o en su defecto por una madre sustituta que asuma ese papel.

Este alimento, además de ser la mejor opción que se le puede ofrecer al bebé en su primera hora de vida, es también un factor importante que influye en el desarrollo de cualquier sociedad, principalmente porque ofrece beneficios que ningún otro alimento proporciona: lo favorece en su adaptación al mundo, en su desarrollo psicoafectivo y en su relación con la madre; lo protege de enfermedades infecciosas, y es el alimento más nutritivo que existe, pues “estimula su desarrollo emocional y motriz, su coeficiente intelectual, su desarrollo visual, auditivo y comunicativo”.

Luego se socializa los beneficios de la lactancia materna:

Beneficios de la lactancia materna para el niño

- Se considera que la leche materna favorece el crecimiento y desarrollo físico e intelectual de los niños.
- Satisface su sed y sus necesidades alimentarias.
- El calostro regula la digestión del bebé, además de contener defensas para protegerlo de enfermedades e infecciones.
- Previene y combate diarreas, problemas respiratorios, problemas digestivos, diabetes, alergias, desnutrición y deshidratación.
- Beneficia el vínculo afectivo y emocional del bebé con su madre.

Beneficios de la lactancia materna para la madre

- Se reduce la mortalidad de las madres y las hemorragias posparto, y eso disminuye el riesgo de anemia.
- Las madres que lactan a sus hijos disminuyen el riesgo de contraer cáncer de seno o cáncer de ovarios.
- La lactancia materna ayuda a que el útero vuelva pronto a su tamaño ideal y colabora a la pérdida de sobrepeso al utilizar más calorías de lo normal.

PÚBLICA

Beneficios de la lactancia materna para la familia

- La leche materna aminora las posibilidades de contagio de enfermedades a los niños.
- Mejora la situación económica familiar al no tener que gastar dinero en leches de fórmula, biberones, entre otros.
- Se genera la cultura de la lactancia materna y mejora los vínculos afectivos entre los pertenecientes a la familia.

Beneficios de la lactancia materna para la sociedad

- Se reducen en general los gastos en salud para el país.
- Se disminuye la morbimortalidad infantil.
- Los niños crecen y serán ciudadanos con mejores capacidades físicas e intelectuales y, en consecuencia, mejorará la productividad nacional e internacional.
- Se favorece al medio ambiente, al reducirse los desperdicios de alimentos sucedáneos de la leche materna.
- Se crea conciencia nacional sobre la importancia de mantener y suministrar un recurso fundamental para el desarrollo de la sociedad.

Beneficios ecológicos de la lactancia materna

- Recurso natural renovable, no contaminante y autosustentable.
- Control del crecimiento de la población al espaciar los nacimientos.
- Evita el desperdicio de recursos naturales y la contaminación por los envases, cajas y latas de alimentos artificiales.
- Evita gastos de fabricación, en envases, comercialización, transporte y almacenamiento.
- Evita el uso de fuentes de energía y de utensilios especiales para prepararla y suministrarla.

Como actividad de retroalimentación se realizó el juego de mitos y verdades sobre la Lactancia Materna, donde los participantes se dividieron en dos grupos. Se les informó que se presentaran diversas afirmaciones leídas en voz alta, y ellos respondieron en un tiempo limitado de acuerdo a lo socializado en el encuentro, ubicándose en el círculo rojo “Falso” y verde “Verdadero”. Una vez todos respondieron, se les explicó si la afirmación era un mito o una verdad, proporcionando una explicación basada ene videncia científica.

MITOS Y VERDADES SOBRE “LACTANCIA MATERNA”

- “No todas las mujeres pueden amamantar”. **Falso:** Es muy excepcional que una mujer no esté en condiciones de amamantar. Si la lactancia fracasa, muchas veces es porque no se tuvo el apoyo necesario.

- “El calostro no alcanza para satisfacer al bebé”. **Falso:** El estómago del bebé al nacer y durante sus primeros días es muy pequeño por lo que el calostro se ajusta perfectamente a sus necesidades.

PUBLICA

- “Mi leche es mala y no sirve”. **Falso:** Las leches malas no existen. No hay que dudar de la calidad de la leche materna. Está especialmente diseñada por cada mujer para cada bebé y se adapta a sus necesidades a medida que crece.

- “Hay que alimentar cada 3 horas y 10 minutos de cada pecho”. **Falso:** Cada bebé y cada mujer son diferentes. Algún bebé pedirá más seguido y hay que respetar su demanda y podrá estar menos o más tiempo en el pecho. Seguir su ritmo es lo que ayudará a regular la cantidad de leche que necesite.

- “Mi leche es aguada”. **Falso:** La leche se puede ver más aguada al principio de la toma porque tiene mayor contenido de agua para saciar la sed. Luego aumenta el contenido de grasa y al final de la toma se verá más espesa

- “Mi leche no le alcanza”. **Falso:** Si en algún momento la producción de leche no se adecúa a las necesidades del bebé, se aumenta la estimulación y se vacían los pechos luego de cada toma. De esta manera, se producirá más.

- “Si tengo senos pequeños, produciré poca leche materna”. **Falso:** El tamaño de los pechos no tiene ninguna relación con la producción de leche, que es independiente de su medida.

- "El bebé necesita comer alimentos sólidos desde los 4 meses". **Falso:** La alimentación complementaria debe comenzar a los 6 meses, ya que hasta entonces la leche materna es suficiente para cubrir sus necesidades nutricionales.

- “El alcohol y la cafeína no se pueden consumir mientras se amamanta”. **Verdadero:** El consumo moderado de cafeína y alcohol no afecta negativamente la lactancia, pero es importante hacerlo con moderación. Un consumo excesivo de alcohol o cafeína puede pasar a la leche materna y afectar al bebé, por lo que es recomendable evitar grandes cantidades. Si la madre consume alcohol, puede esperar varias horas antes de amamantar, para reducir los efectos en el bebé.

- “Es el alimento ideal para el bebé”. **Verdadero:** La leche materna contiene todos los nutrientes que el bebé necesita durante los primeros 6 meses de vida, en las proporciones exactas.

- “Refuerza el sistema inmunológico”. **Verdadero:** Aporta anticuerpos que protegen al bebé contra enfermedades comunes como diarreas, infecciones respiratorias y alergias.

- “Favorece el vínculo madre-hijo”. **Verdadero:** Promueve el apego seguro, desarrollo emocional y bienestar tanto de la madre como del bebé.

- “Reduce el riesgo de enfermedades crónicas en el futuro”. **Verdadero:** Los bebés amamantados tienen menor riesgo de desarrollar obesidad, diabetes tipo 2, hipertensión y enfermedades cardiovasculares.

PUBLICA

- "Protege la salud de la madre". **Verdadero:** Disminuye el riesgo de cáncer de mama y ovarios, diabetes tipo 2 y depresión posparto.

- "Es económica y ecológica". **Verdadero:** No requiere preparación, envases ni recursos adicionales; es sostenible y siempre está disponible.

- "Debe ser exclusiva durante los primeros 6 meses". **Verdadero:** No se recomienda ofrecer agua, jugos ni otros alimentos durante este periodo, a menos que sea médicamente indicado.

- "Continúa siendo beneficiosa después de los 6 meses". **Verdadero:** A partir del sexto mes se deben introducir alimentos complementarios, pero la lactancia debe mantenerse idealmente hasta los 2 años o más.

- "No todas las madres producen la misma cantidad de leche, pero casi todas pueden amamantar". **Verdadero:** Con apoyo adecuado, buena técnica y acompañamiento, la mayoría de las madres pueden establecer una lactancia exitosa.

- "El calostro es oro líquido". **Verdadero:** La leche amarilla de los primeros días (calostro) es rica en nutrientes y defensas; es fundamental para el recién nacido.

UA 1: Los participantes manifestaron el reconocimiento de la importancia de los temas abordados en el encuentro, mencionando que comprendieron la importancia de mantener condiciones higiénicas adecuadas en el hogar para proteger la salud de los niños y niñas y su compromiso para seguir las recomendaciones y aplicar las BPM al momento de preparar o manipular alimentos.

UA 2: Los participantes comentaron estar agradecidos con el equipo del programa por enseñarles cómo garantizar la inocuidad alimentaria y apoyar la lactancia materna, a través de la desmitificación y aclaración de mitos y verdades sobre esta.

UA 3: Los participantes expresaron su valoración por la claridad de la socialización dada en la temáticas, comentando que la formación a familias, fue clara y les ayudó a entender cómo cada participante puede contribuir a un entorno saludable en la Unidad de Servicio y la disposición que tienen para replicar lo aprendido compartiéndo la información con otros cuidadores y familiares para que también adopten estas prácticas.

4. Espacio de preguntas

Se brinda un espacio para que los participantes del encuentro realicen las preguntas que tienen sobre lo concertado.

5. Despedida

Finalmente se agradeció la participación activa de cada uno de los asistentes al encuentro, donde se compartió información valiosa sobre el Plan de Saneamiento Básico, las Buenas Prácticas de Manufactura y el Protocolo de Lactancia Materna, esperando que lo socializado no solo fortalezcan el cuidado dentro

PÚBLICA

de la Unidad de Servicio, sino que también se conviertan en herramientas útiles para aplicar en sus hogares, promoviendo entornos más seguros y saludables para nuestras niñas y niños.

Compromisos y/o tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Reforzar el vínculo afectivo y participar activamente en el desarrollo integral de sus hijos e hijas.	Participantes y/o padres de familia	Permanente
Participar activamente en cada encuentro, cumpliendo con los horarios establecidos.	Participantes y/o padres de familia	Permanente
Apoyar activamente las prácticas de lactancia y aplicar lo aprendido	Participantes y/o padres de familia	Permanente

FIRMA ASISTENTES

Nombre	Cargo o rol / Dependencia	Entidad	Firma
Anyi Dayani Villada Almeida	Nutricionista Dietista	CORMIDI	

Próxima reunión: N/A	Fecha	Hora	Lugar
	-	-	-

Colaborador que elabora el acta:	Profesional en Salud y Nutrición

PÚBLICA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA



















¡Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

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

BIENESTAR FAMILIAR

FS P1 MI	13/09/2024
Versión 8	Página 1 de 1
Clasificación de la información: Pública	

ACTIVIDAD: Socialización Plan de sancionamiento básico, manual Buenas Prácticas Manufactura FECHA 8 ABRIL DEL 2026

HORA INICIAL: 9:00 am HORA FINAL: 10:00 am LUGAR GARETA COMUNAL 11 DE NOVIEMBRE

DEPENDENCIA LIDER: Componente salud y Nutrición UAI

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	KARLA MARCELA MORENO VELAZQUEZ	1.010.075.694	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3228629661		Karla Moreno	
2	MARYI LARISSA LLANOS DOMINGUEZ	1.075.212.330	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3138119384	maryillanos2@gmail.com	-Maryi Llanos	
3	ANA ISABELLA CUELLAR REYES	1.003.812.600	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3228858489		Ana Cuellar	
4	YESSICA MARCELA TRUJILLO ORTIZ	1.075.256.218	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3212848819	marcelitha.21@hotmail.com	Yessica Trujillo	
5	YULIETH KARINA HEREDIA QUINTERO	1.077.722.449	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3115266918		-Yulieth Karina	
6	DANIELA MARTINEZ POLANCO	1.075.315.955	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3214516436		Daniela Martinez	
7	MIREYA ORTIZ FACUNDO	1.006.488.073	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3138119384		Mireya Ortiz	
8	ADRIANA OLIVEROS TRUJILLO	1.075.247.191	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3214586867		Adriana Oliveros	
9	KAROL GISELLA MONTENEGRO	1.075.316.940	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3229382463		Karol Lugo	
10	MARISOL MONTIEL	1.075.272.781	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3108658360	marimontiel110@gmail.com	Marisol M.	
11	NANDY JASBLEIDY AVILES	1.003.965.353	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3125449368		-Nandy Aviles	
12	PATRICIA BONILLA VARGAS	1.075.791.038	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3164242631		- Patricia	
13	INGRID YULIETH PENAGOS	1.078.754.096	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3160413760			
14	SOFIA MORA CAVICHE	1.077.228.653	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3228424605	sofiamoracaviche@gmail.com	Sofia Mora	
15	NATY ALEXANDRA GUZMAN	1.004.301.086	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3183727900		- Naty Guzman	
16	YENIFER YERALDINE HERNANDEZ	1.075.220.262	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3027830550		-Yenifer H.	
17	YURANI BONILLA VARGAS	1.134.034.490	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3184962548		-Yurani Bonilla	
18	YADIRA ISABEL MOJICA	1.076.928.513	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3236056465	mojicayadira80@hotmail.com	yadira mojica	
19	PAULA ANDREA GARCIA	1.077.720.309	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3232904292	paulagarcia.manza@gmail.com	Paula Garcia	
20	ELIANA CAÑAVERAL	36.305.392	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3336438852	qpesa1999@hotmail.co	Eliana Cañaveral	

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

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

FEPI.MI	12/09/2024
Versión 9	Página 1 de 1
Clasificación de la información: Pública	

ACTIVIDAD: Socialización Protocolo Lactancia Materna

FECHA 8 ABRIL DEL 2025

HORA INICIAL: 9:00 am

HORA FINAL: 10:00 am

LUGAR CASETA COMUNAL 11 DE NOVIEMBRE

DEPENDENCIA LIDER: Componente Salud y Nutrición

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	KARLA MARCELA MORENO VELAZQUEZ	1.010.075.894	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3228829661		Karla Moreno	
2	MARYI LARISSA LLANOS DOMINGUEZ	1.075.212.330	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3138119384	maryillanos2@gmail.com	Maryi Llanos	
3	ANA ISABELLA CUELLAR REYES	1.003.812.600	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3228858489		Ana Cuellar R.	
4	YESSICA MARCELA TRUJILLO ORTIZ	1.075.256.216	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3212848819	marcelitha.21@hotmail.com	Yessica Trujillo	
5	YULIETH KARINA HEREDIA QUINTERO	1.077.722.449	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3115266918		Yulieth Karina	
6	DANIELA MARTINEZ POLANCO	1.075.315.955	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3214516436		Mireya Ortiz	
7	MIREYA ORTIZ FACUNDO	1.006.488.073	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3138119384		Daniela Martinez	
8	ADRIANA OLIVEROS TRUJILLO	1.075.247.191	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3214586867		Adriana Oliveros	
9	KAROL GISELLA MONTENEGRO	1.075.316.940	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3229382463		Karol Lugo	
10	MARISOL MONTIEL	1.075.272.761	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3108658360	marimontiel110@gmail.com	Marisol M	
11	NANDY JASBLEIDY AVILES	1.003.965.353	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3125449368		Jasbleidy Aviles	
12	PATRICIA BONILLA VARGAS	1.075.791.038	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3164242631		Patricia	
13	INGRID YULIETH PENAGOS	1.078.754.096	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3160413780	sofiamoracavioli@gmail.com	Ingrid Penagos	
14	SOFIA MORA CAVICHE	1.077.228.653	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3228424605	sofiamoracavioli@gmail.com	Sofia Mora	
15	NATY ALEXANDRA GUZMAN	1.004.301.086	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3183727900		Naty Guzman	
16	YENIFER YERALDINE HERNANDEZ	1.075.220.262	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3027830550		Yenifer H.	
17	YURANI BONILLA VARGAS	1.134.034.490	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3184962548		Yurani	
18	YADIRA ISABEL MOJICA	1.076.928.513	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3236058465	mojicayadira80@hotmail.com	Yadira	
19	PAULA ANDREA GARCIA	1.077.720.309	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3232904292	paulagarciaalmanza@gmail.com	Paula Garcia	
20	ELIANA CAÑAVERAL	36.305.392	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3338438852	qpasa1999@hotmail.co	Eliana M. C.	

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

BIENESTAR FAMILIAR

FS-FT-MI	13/08/2024
Versión 9	Página 1 de 1
Clasificación de la información: Público	

ACTIVIDAD: Socialización Plan de Saneamiento Básico, Manual Buenas Prácticas Manufactura. FECHA ABRIL DEL 2024

HORA INICIAL: 10:30 am HORA FINAL: 12:30 pm LUGAR CASETA COMUNAL 11 DE NOVIEMBRE

DEPENDENCIA LIDER: UAI

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			ASI	PSI
1	ANGIE LUCIA HEREDIA	1.003.812.940	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3228942777	lherediaospina3@gmail.com	Angi Lucia	
2	LISETH TATIANA QUIROGA	1.075.213.637	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3224745814	tatianaquiroga@gmail.com	Tatiana Quiroga	
3	EDNA MARGARITA SANCHEZ	1.075.272.388	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3124132784		Edna M.	
4	IDALY CUPRITRA MATOMA	36.311.512	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3044743960		Idaly Cupitra	
5	KATHERINE DAVILA	48.517.114	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3102661497		Katherine Dava.	
6	ALEXANDRA ZAPATA FALLA	1.193.087.738	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3165872126		Alexandra Zapata	
7	KAREN LISETH GARZON	1.075.294.181	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3222690871	karenlizeth.2901@hotmail.com	Karen Garzon	
8	LAURA DANIELA GOMEZ	1.003.808.836	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3213186055		Laura Gómez	
9	ZULY ESTEFANI ZAMBRANO	1.081.419.296	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3114625925		Zuly estefani Zambrano	
10	MARIA PAULA PEREZ	1.075.212.135	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3208922068		Paula Perez	
11	MARIA FERNANDA GARCIA	1.075.255.680	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3507897853		maria fernanda	
12	KAROL DAYANA SERRATO	1.003.804.124	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3142684625	karolserrato2001@gmail.com	Karol dayana.	
13	JULIETH CAROLINA MEDINA	1.075.212.762	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3123277080	carolinajulieth958@gmail.com	Julieth carolina	
14	SANDY BONILLA CAÑON	36.304.328	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3144512191		Sandy Bonilla	
15	JACKELINE SANCHEZ ORTIZ	1.079.174.784	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3161726746		Jackeline	
16	AURA CRISTINA MARTINEZ	1.019.081.348	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3124502545	auramartinez23@gmail.com	AURA Martinez	
17	SANDRA LILIANA CABRERA	1.075.303.022	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3042333015		Sandra Liliana	
18												
19												
20												

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

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA	FO.P1.MI	12/06/2024
		Versión 9	Página 1 de 1
		Clasificación de la información: Pública	

ACTIVIDAD: Socialización Protocolo Lactancia Materna. FECHA 8 ABRIL DEL 2025

HORA INICIAL: 10:30 am HORA FINAL: 12:30 pm LUGAR CASETA COMUNAL 11 DE NOVIEMBRE

DEPENDENCIA LIDER: Componente Salud y Nutrición

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	ANGIE LUCIA HEREDIA	1.003.812.940	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3228942777	lherediaespina3@gmail.com	Angie Lucia	
2	LISETH TATIANA QUIROGA	1.075.213.637	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3224745814	tatianaquiroga@gmail.com	Tatiana Quiroga	
3	EDNA MARGARITA SANCHEZ	1.075.272.388	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3124132784		EDNA SANCHEZ	
4	IDALY CUPRITRA MATOMA	36.311.512	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3044743960		Idaly Cupitra	
5	KATHERINE DAVILA	48.517.114	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3102661497		Katherine Davila	
6	ALEXANDRA ZAPATA FALLA	1.193.087.738	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3165872126		Alexandra Zapata	
7	KAREN LISETH GARZON	1.075.294.181	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3222690871	karenlizeth 2901@hotmail.com	Karen Garzon	
8	LAURA DANIELA GOMEZ	1.003.808.836	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3213186055		Laura Gómez	
9	ZULY ESTEFANI ZAMBRANO	1.081.419.296	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3114625925		Zuly Estefani	
10	MARIA PAULA PEREZ	1.075.212.135	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3208922068		Paula Perez	
11	MARIA FERNANDA GARCIA	1.075.255.680	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3507897853		Maria Fernanda	
12	KAROL DAYANA SERRATO	1.003.804.124	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3142684825	karolserrato2001@gmail.com	Karol Dayana	
13	JULIETH CAROLINA MEDINA	1.075.212.762	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3123277080	carolinajulieth958@gmail.com	Julieth Carolina	
14	SANDY BONILLA CAÑON	36.304.328	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3144512191		Sandy Bonilla	
15	JACKELINE SANCHEZ ORTIZ	1.079.174.784	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3161726746		Jackeline	
16	AURA CRISTINA MARTINEZ	1.019.081.348	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3124502545	auramartinez23@gmail.com	Aura Martinez	
17	SANDRA LILIANA CABRERA	1.075.303.022	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3042333015		Sandra Liliana	
18												
19												
20												

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

Controlado y bajo custodia del proceso de Gestión Documental. COPIA NO CONTROLADA.

LOS DATOS PROPORCIONADOS DEBEN ESTAR DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

BIENESTAR FAMILIAR

FS.P1.MI	13/09/2024
Versión 9	Página 1 de 1
Clasificación de la información: Público	

ACTIVIDAD: Jornada Bacción Plan de Jortecimiento Bistro, Manual Buenas Hacticas Manufactura FECHA 8 ABRIL DEL 2026

HORA INICIAL: 2:00 pm HORA FINAL: 4:00 pm LUGAR CASETA COMUNAL 11 DE NOVIEMBRE

DEPENDENCIA LIDER: UAS

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	ALEXANDRA GONZALEZ	1.003.808.835	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3105577056			ralexandra
2	JAILRELIS SILVA ROMERO	5.114.697	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3224187962			JAILRELIS
3	DALIA MARITZA CASTRO	1.075.208.853	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3214999739	dallacastromurillo15@hotmail.com		Dalia Mcastro
4	DERLY NATALIA MAJE	1.077.868.537	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3209328338	nataliamaje1@gmail.com		Derly N. Maje
5	LEILA VALENTINA TRILLERAS	1.003.952.836	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3104377143			-VALENTINA T
6	LEIDY GONZALEZ	36.314.827	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3202455982			Leidy G.
7	XIOMARA ALEJANDRA MOLANO	1.117.545.782	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3108616604			
8	MARIA ALEJANDRA GUERRERO	36.311.385	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3115055748	coneja773@gmail.com		MARIA ALEJ.
9	PAMELA ANDREA LARGO	1.003.829.249	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3026035386			-MARGARITA
10	LINDA YULIETH NUÑEZ	1.075.216.401	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3102623341	artesalfonso@gmail.com		-Linda Yulieth
11	ALEXANDRA GONZALEZ	1.003.808.835	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3105577056			ralexandra
12	YUDY MARLEY BENAVIDES	1.075.224.007	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3132202758	marleybenavidez@gmail.com		Yudy Benavides
13	CINDY YENNIFER GUANAY	1.075.229.792	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3107807765			Cindy G.
14	ANGELICA OGARI OGARI	1.006.876.457	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3118741792			-Angelica Ogari
15	MARLY BAICUE	1.075.231.657	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3208793272			-Marly Baicue
16	YESICA PAOLA TOVAR	1.075.259.342	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3204015125			Yesica Paola T
17	YULIETH MARTINEZ MORA	1.076.500.066	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3209539578			Yuleth.
18	ANGIE CAMILA FIERRO TOVAR	1.075.317.766	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3006075410	bestdesv386@gmail.com		a camila fierro
19												
20												

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiental

BIENESTAR FAMILIAR

FS.P1.M	12/09/2024
Versión 9	Página 1 de 1
Clasificación de la información: Público	

ACTIVIDAD: Socialización Protocolo Lactancia Materna

FECHA 8 ABRIL DEL 2025

HORA INICIAL: 2:00 pm HORA FINAL: 4:00 pm

LUGAR CASETA COMUNAL 11 DE NOVIEMBRE

DEPENDENCIA LIDER: Componente Salud y Nutrición

UAS

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	ALEXANDRA GONZALEZ	1.003.808.835	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3105577056			x Alexandra
2	JAILRELIS SILVA ROMERO	5.114.697	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3224187962			- JAILRelis
3	DALIA MARITZA CASTRO	1.075.208.853	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3214999739	dallacestromurillo15@hotmail.com		Dalia Castro.
4	DERLY NATALIA MAJE	1.077.868.537	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3209328338	nataliamaje1@gmail.com		Derly N. Maje
5	LEILA VALENTINA TRILLERAS	1.003.952.838	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3104377143			- VALENTINA
6	LEIDY GONZALEZ	36.314.627	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3202455982			Leidy Gonzalez.
7	XIOMARA ALEJANDRA MOLANO	1.117.545.782	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3108616604			
8	MARIA ALEJANDRA GUERRERO	36.311.385	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3115055748	coneja773@gmail.com		
9	PAMELA ANDREA LARGO	1.003.829.249	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3026035386			- MARGARITA
10	LINDA YULIETH NUÑEZ	1.075.216.401	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3102623341	arisalfonso@gmail.com		- Linda Yulieth
11	ALEXANDRA GONZALEZ	1.003.808.835	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3105577056			- alexandra
12	YUDY MARLEY BENAVIDES	1.075.224.007	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3132202758	marleybenavidez@gmail.com		x Yudy Benavides
13	CINDY YENNIFER GUANAY	1.075.229.792	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3107807765			Cindy G.
14	ANGELICA OGARI OGARI	1.006.878.457	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3118741792			Angelica Ogari
15	MARLY BAICUE	1.075.231.657	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3208793272			x Marly Baicue
16	YESICA PAOLA TOVAR	1.075.259.342	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3204015125			Yesica P. Tovar
17	YULIETH MARTINEZ MORA	1.076.500.066	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3209539578			Yulieth M.
18	ANGIE CAMILA FIERRO TOVAR	1.075.317.768	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3006075410	bastidasv386@gmail.com		x Camila Tovar
19												
20												

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

Recuerde que la impresión de este documento se encuentra bajo 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.

ACTA DE REUNIÓN Nº 2		
Hora: 9:00am, 2:00pm y 4:15pm		**Fecha:** 09 de abril 2025
Lugar:	Enrique Olaya Herrera Cra 51D # 27-21 - uds Construyendo Futuro con Amor 4	
Dependencia que Convoca:	Componente Salud y Nutrición	
Proceso:	Promoción y prevención	
Objetivo:	Socializar a los participantes, padres de familia y/o cuidadores el Plan de Saneamiento Básico, el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Protocolo de Lactancia Materna, con el propósito de promover la adopción de prácticas seguras e higiénicas que garanticen la inocuidad alimentaria y favorezcan entornos saludables dentro de la Unidad de Servicio.	

Agenda:

1. Saludo
2. Dinámica
3. Desarrollo de la temática
4. Espacio de preguntas
5. Despedida

Desarrollo:

1. Saludo

Para iniciar se brinda un saludo afectivo a los participantes del encuentro por parte del profesional en salud y nutrición de la EAS, dándoles la bienvenida al encuentro. Seguidamente se lee el orden del día, mientras se hace una breve explicación del desarrollo de cada punto.

2. Dinámica

Se direcciona una actividad rompe hielo, con el baile de la lactancia materna. Con el fin de promocionar e incentivar la lactancia materna exclusiva y complementaria.

3. Desarrollo de la temática

Con la ayuda de un cartel se socializa el Plan de Saneamiento Básico, el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y con una a actividad lúdico pedagógico el protocolo de la Lactancia de Materna para la modalidad Educación Inicial en el Hogar.

<u>Plan de Saneamiento Básico</u>

El Plan de Saneamiento Básico es un conjunto de medidas y acciones diseñadas para garantizar condiciones higiénicas adecuadas en un entorno determinado, con el objetivo de prevenir la contaminación y proteger la salud de las personas que lo habitan o utilizan. Consta de 5 programas y son los siguientes:

PÚBLICA

Objetivo aplicable al GA: El Plan de Saneamiento Básico aplicado a una Unidad de Servicio de la Modalidad de Educación Inicial en el Hogar debe estar diseñado para asegurar que el ambiente donde los niños reciben su atención y educación sea saludable, seguro y limpio. Esto no solo contribuye a la prevención de enfermedades, sino que también fomenta un entorno adecuado para el desarrollo físico, emocional y educativo de los menores.

1. **Programa de limpieza y desinfección:** Este programa se centra en mantener las instalaciones limpias y desinfectadas para prevenir la propagación de enfermedades. Incluye la limpieza regular de pisos, paredes, baños, mesas que pueden estar en contacto con los alimentos, como la desinfección de superficies de contacto frecuente.

   - La limpieza debe incluir el uso de productos adecuados para la desinfección.
   - Asegurarse de que los baños estén limpios, con agua corriente, jabón y toallas desechables, para fomentar el lavado de manos frecuente.
   - Asegurar que las áreas donde se almacenan los alimentos estén perfectamente limpias y desinfectadas, minimizando el riesgo de contaminación cruzada.

2. **Programa de desechos sólidos y líquidos:** Este programa tiene como fin garantizar una correcta gestión y disposición de los residuos sólidos (basura), para evitar la propagación de enfermedades y la contaminación del entorno. Las acciones incluyen:

   Clasificación de residuos: Separar los residuos en orgánicos e inorgánicos, y disponer de contenedores adecuados para cada tipo.

   Disposición adecuada de residuos peligrosos: En caso de contar con residuos peligrosos (como productos químicos o materiales contaminantes), asegurar su manejo y eliminación de acuerdo a las normativas sanitarias.

   Promoción del reciclaje: Fomentar la reducción, reutilización y reciclaje de materiales dentro de la unidad de atención.

3. **Programa de control de plagas:** Este programa tiene como objetivo prevenir y controlar la presencia de plagas. como insectos, roedores y otros animales que puedan transmitir enfermedades o contaminar los alimentos. Incluye la implementación de medidas de prevención, almacenamiento adecuado de alimentos y desinsectación y desratización periódicas.

4. **Programa de abastecimiento o suministro de agua potable:** Se centra en establecer un procedimiento que le permita a la UDS contar con el suministro de agua por lo menos el día de atención en los momentos que la Empresa de Acueducto no pueda suministrar el servicio

5. **Programa de capacitación:** considerado como un proceso permanente de capacitación para el Talento Humano de la Modalidad Educación en el Hogar que permite garantizar la adecuada implementación de los programas de Saneamiento Básico.

PUBLICA

Implementar estos programas dentro del Plan de Saneamiento Básico garantiza un ambiente saludable y seguro para los menores bajo atención, previene enfermedades, y promueve la higiene y el bienestar general. Es clave para asegurar la salud pública en cualquier unidad de servicio.

Con referencia a lo anterior se da continuidad a la socialización de:

Manual de Buenas Prácticas de Manufactura

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se constituyen como regulaciones de carácter obligatorio donde se busca evitar la presentación de riesgos de índole física, química y biológica durante el proceso de manufactura de alimentos, que pudieran repercutir en afectaciones a la salud de niños y niñas de las unidades de servicio.

Hacen parte de un Sistema de Aseguramiento de la Calidad destinado a la elaboración homogénea de alimentos, las Buenas Prácticas Manufactura, son especialmente monitoreadas para que su aplicación permita el alcance de los resultados esperados desde el ingreso de la materia prima hasta el servido de los alimentos, conforme a las especificaciones plasmadas en la resolución 2674 de 2013.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) aplicadas a los procesos de compra, transporte, recepción de alimentos, almacenamiento y servido son esenciales para garantizar la seguridad alimentaria y la calidad de los productos que se ofrecen al consumidor.

Proceso de Compra: El proceso de compra es clave para garantizar que los ingredientes o productos que se adquieren cumplen con los requisitos de calidad y seguridad alimentaria.

1. Establecer las cantidades a comprar: Esto se determina de acuerdo a lo establecido en la Minuta Patrón para la entrega de complementos alimentarios; según, grupos de edad y estado fisiológico de la población y al ciclo de menús para el refrigerio, aprobados por el ICBF.
2. Elaboración de listas de mercado.
3. Notas de pedido al proveedor.
4. Entrega de los alimentos por parte del proveedor a la Corporación EL Minuto de Dios de Garzón CORMIDI.
5. Verificación y evaluación de los productos comprados, recomendaciones y ajustes.

Transporte: El transporte en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se refiere al conjunto de procedimientos, condiciones y controles que se aplican durante el traslado de materias primas, productos intermedios o productos terminados, con el fin de preservar su calidad, inocuidad y trazabilidad, evitando cualquier tipo de contaminación, deterioro o alteración.

Este proceso incluye la selección adecuada del medio de transporte, el cumplimiento de requisitos sanitarios, el control de temperatura y humedad (si aplica), la manipulación correcta de los productos, así como el registro de condiciones durante el trayecto.

Principios clave en el transporte bajo BPM:

- Higiene y limpieza del vehículo.

PÚBLICA

- No mezclar productos incompatibles.
- Evitar exposición a contaminantes.
- Verificar integridad del empaque y rotulación.
- Mantener cadena de frío (si aplica).

Recepción de alimentos: La recepción de alimentos es el proceso mediante el cual se inspeccionan y verifican los insumos alimentarios al momento de su ingreso a la unidad de servicio o establecimiento, con el fin de asegurar que cumplan con los requisitos de calidad, inocuidad, integridad y condiciones sanitarias establecidos en las Buenas Prácticas de Manufactura. Este procedimiento incluye la revisión de aspectos como:

- Fecha de vencimiento y rotulado adecuado
- Temperatura y condiciones de transporte
- Integridad de los empaques y ausencia de contaminantes
- Características organolépticas (olor, color, textura, etc.)
- Procedencia del proveedor (registro sanitario, facturación)

Almacenamiento: El almacenamiento adecuado de los alimentos es esencial para evitar la contaminación y el deterioro.

Se da claridad que el servicio que se presta a los usuarios respecto a la entrega del refrigerio es un sistema de centro producción – satélite, respecto a los alimentos que llegan preparados como (pan de yuca, empanada, arepa de huevo…) donde se caracteriza porque la preparación y cocción de los alimentos que se realiza en un centro de producción de manera total y dichas preparaciones son para consumo inmediato y los RPP son para entregas que están programadas para cada UA, es decir reposan por unas horas hasta que llegue la entrega al beneficiario.

1. Para los productos lácteos y sus derivados se almacenan en cavas nevera conservando su temperatura sin perder la cadena de frio hasta la entrega final a los usuarios, para los productos lácteos que son ultra pasteurizados pueden almacenarse al medio ambiente por un periodo hasta de 180 días.
2. Para almacenar los paquetes alimentarios RPP se deben utilizar estibas que deben estar a mínimo 50 centímetros de la pared y a 15 centímetros del suelo, con el fin de permitir la limpieza, desinfección y control de plagas; una vez lleguen deben distribuirse a los usuarios en el menor tiempo posible. Nunca debe colocarse los alimentos en el piso.
3. Siempre se debe aplicar el principio de primeros en entrar, primeros en salir PEPS.
4. El sitio destinado para el almacenamiento debe ser exclusivo para los mismos, no se deben almacenar otro tipo de elementos ni sustancias ni otros materiales.
5. Las áreas de almacenamiento se deben mantener limpias y secas, cualquier derrame se debe limpiar, tan pronto como ocurran.
6. Para el almacenamiento de las frutas se realizará en canastillas destinadas para tal fin.

Servido: es una fase crítica en el proceso de manipulación, ya que cualquier error o mala práctica puede comprometer la seguridad y la calidad de los productos, afectando la salud de los consumidores. Para evitar la mala manipulación de alimentos durante el servido, es importante seguir una serie de buenas prácticas de higiene y control.

PÚBLICA

1. Para la entrega de los refrigerios, el personal encargado de la distribución de los mismos debe utilizar el gorro y tapabocas.
2. Lavado de manos previo a la entrega de los refrigerios, tanto de personal docente como de los participantes.
3. Los alimentos deben estar protegidos con empaque primario para evitar el contacto con las manos. En el caso de productos de panadería, si estos no cuentan con el empaque primario se debe utilizar servilletas o pinzas.
4. Lavado con agua potable, las bolsas de los productos lácteos.
5. En caso de que los productos lácteos no sean ultra pasteurizados, estos no deben romper con la cadena de frío.

Para finalizar el encuentro, se explicó a los beneficiarios que la lactancia materna es la acción natural de alimentar al bebé con el alimento producido por la madre, conocido como leche materna, o en su defecto por una madre sustituta que asuma ese papel.

Este alimento, además de ser la mejor opción que se le puede ofrecer al bebé en su primera hora de vida, es también un factor importante que influye en el desarrollo de cualquier sociedad, principalmente porque ofrece beneficios que ningún otro alimento proporciona: lo favorece en su adaptación al mundo, en su desarrollo psicoafectivo y en su relación con la madre; lo protege de enfermedades infecciosas, y es el alimento más nutritivo que existe, pues “estimula su desarrollo emocional y motriz, su coeficiente intelectual, su desarrollo visual, auditivo y comunicativo”.

Luego se socializa los beneficios de la lactancia materna:

Beneficios de la lactancia materna para el niño

- Se considera que la leche materna favorece el crecimiento y desarrollo físico e intelectual de los niños.
- Satisface su sed y sus necesidades alimentarias.
- El calostro regula la digestión del bebé, además de contener defensas para protegerlo de enfermedades e infecciones.
- Previene y combate diarreas, problemas respiratorios, problemas digestivos, diabetes, alergias, desnutrición y deshidratación.
- Beneficia el vínculo afectivo y emocional del bebé con su madre.

Beneficios de la lactancia materna para la madre

- Se reduce la mortalidad de las madres y las hemorragias posparto, y eso disminuye el riesgo de anemia.
- Las madres que lactan a sus hijos disminuyen el riesgo de contraer cáncer de seno o cáncer de ovarios.
- La lactancia materna ayuda a que el útero vuelva pronto a su tamaño ideal y colabora a la pérdida de sobrepeso al utilizar más calorías de lo normal.

PÚBLICA

Beneficios de la lactancia materna para la familia

- La leche materna aminora las posibilidades de contagio de enfermedades a los niños.
- Mejora la situación económica familiar al no tener que gastar dinero en leches de fórmula, biberones, entre otros.
- Se genera la cultura de la lactancia materna y mejora los vínculos afectivos entre los pertenecientes a la familia.

Beneficios de la lactancia materna para la sociedad

- Se reducen en general los gastos en salud para el país.
- Se disminuye la morbimortalidad infantil.
- Los niños crecen y serán ciudadanos con mejores capacidades físicas e intelectuales y, en consecuencia, mejorará la productividad nacional e internacional.
- Se favorece al medio ambiente, al reducirse los desperdicios de alimentos sucedáneos de la leche materna.
- Se crea conciencia nacional sobre la importancia de mantener y suministrar un recurso fundamental para el desarrollo de la sociedad.

Beneficios ecológicos de la lactancia materna

- Recurso natural renovable, no contaminante y autosustentable.
- Control del crecimiento de la población al espaciar los nacimientos.
- Evita el desperdicio de recursos naturales y la contaminación por los envases, cajas y latas de alimentos artificiales.
- Evita gastos de fabricación, en envases, comercialización, transporte y almacenamiento.
- Evita el uso de fuentes de energía y de utensilios especiales para prepararla y suministrarla.

Como actividad de retroalimentación se realizó el juego de mitos y verdades sobre la Lactancia Materna, donde los participantes se dividieron en dos grupos. Se les informó que se presentaran diversas afirmaciones leídas en voz alta, y ellos respondieron en un tiempo limitado de acuerdo a lo socializado en el encuentro, ubicándose en el círculo rojo “Falso” y verde “Verdadero”. Una vez todos respondieron, se les explicó si la afirmación era un mito o una verdad, proporcionando una explicación basada ene videncia científica.

MITOS Y VERDADES SOBRE “LACTANCIA MATERNA”

- “No todas las mujeres pueden amamantar”. **Falso:** Es muy excepcional que una mujer no esté en condiciones de amamantar. Si la lactancia fracasa, muchas veces es porque no se tuvo el apoyo necesario.

- “El calostro no alcanza para satisfacer al bebé”. **Falso:** El estómago del bebé al nacer y durante sus primeros días es muy pequeño por lo que el calostro se ajusta perfectamente a sus necesidades.

PUBLICA

- “Mi leche es mala y no sirve”. **Falso:** Las leches malas no existen. No hay que dudar de la calidad de la leche materna. Está especialmente diseñada por cada mujer para cada bebé y se adapta a sus necesidades a medida que crece.

- “Hay que alimentar cada 3 horas y 10 minutos de cada pecho”. **Falso:** Cada bebé y cada mujer son diferentes. Algún bebé pedirá más seguido y hay que respetar su demanda y podrá estar menos o más tiempo en el pecho. Seguir su ritmo es lo que ayudará a regular la cantidad de leche que necesite.

- “Mi leche es aguada”. **Falso:** La leche se puede ver más aguada al principio de la toma porque tiene mayor contenido de agua para saciar la sed. Luego aumenta el contenido de grasa y al final de la toma se verá más espesa

- “Mi leche no le alcanza”. **Falso:** Si en algún momento la producción de leche no se adecúa a las necesidades del bebé, se aumenta la estimulación y se vacían los pechos luego de cada toma. De esta manera, se producirá más.

- “Si tengo senos pequeños, produciré poca leche materna”. **Falso:** El tamaño de los pechos no tiene ninguna relación con la producción de leche, que es independiente de su medida.

- "El bebé necesita comer alimentos sólidos desde los 4 meses". **Falso:** La alimentación complementaria debe comenzar a los 6 meses, ya que hasta entonces la leche materna es suficiente para cubrir sus necesidades nutricionales.

- “El alcohol y la cafeína no se pueden consumir mientras se amamanta”. **Verdadero:** El consumo moderado de cafeína y alcohol no afecta negativamente la lactancia, pero es importante hacerlo con moderación. Un consumo excesivo de alcohol o cafeína puede pasar a la leche materna y afectar al bebé, por lo que es recomendable evitar grandes cantidades. Si la madre consume alcohol, puede esperar varias horas antes de amamantar, para reducir los efectos en el bebé.

- “Es el alimento ideal para el bebé”. **Verdadero:** La leche materna contiene todos los nutrientes que el bebé necesita durante los primeros 6 meses de vida, en las proporciones exactas.

- “Refuerza el sistema inmunológico”. **Verdadero:** Aporta anticuerpos que protegen al bebé contra enfermedades comunes como diarreas, infecciones respiratorias y alergias.

- “Favorece el vínculo madre-hijo”. **Verdadero:** Promueve el apego seguro, desarrollo emocional y bienestar tanto de la madre como del bebé.

- “Reduce el riesgo de enfermedades crónicas en el futuro”. **Verdadero:** Los bebés amamantados tienen menor riesgo de desarrollar obesidad, diabetes tipo 2, hipertensión y enfermedades cardiovasculares.

PUBLICA

- "Protege la salud de la madre". **Verdadero:** Disminuye el riesgo de cáncer de mama y ovarios, diabetes tipo 2 y depresión posparto.

- "Es económica y ecológica". **Verdadero:** No requiere preparación, envases ni recursos adicionales; es sostenible y siempre está disponible.

- "Debe ser exclusiva durante los primeros 6 meses". **Verdadero:** No se recomienda ofrecer agua, jugos ni otros alimentos durante este periodo, a menos que sea médicamente indicado.

- "Continúa siendo beneficiosa después de los 6 meses". **Verdadero:** A partir del sexto mes se deben introducir alimentos complementarios, pero la lactancia debe mantenerse idealmente hasta los 2 años o más.

- "No todas las madres producen la misma cantidad de leche, pero casi todas pueden amamantar". **Verdadero:** Con apoyo adecuado, buena técnica y acompañamiento, la mayoría de las madres pueden establecer una lactancia exitosa.

- "El calostro es oro líquido". **Verdadero:** La leche amarilla de los primeros días (calostro) es rica en nutrientes y defensas; es fundamental para el recién nacido.

UA 1: Los participantes manifestaron que la temática fue clara y dinámica, ya que les gustó aprender a través de juegos y actividades, no solo con charlas, y que no solo les ayudó a entender que no es solo lo que se consume, sino cómo se prepara y el ambiente donde se alimentan a los niños y niñas lo que marca la diferencia.

UA 2: Los participantes reflejaron la comprensión, apropiación y motivación para implementar lo aprendido durante el encuentro, manifestando su agradecimiento por la explicación de cómo cuidar la limpieza del hogar, preparar los alimentos correctamente y apoyar la lactancia materna, dado que todo está conectado con el bienestar de los niños y las niñas, y mujeres gestantes.

UA 3: Los participantes mencionaron que antes no le daban tanta importancia al agua potable o al lavado de manos constante incluyendo sus 11 pasos de manera correcta, pero que luego de socializada la temática entendieron mejor, que esas pequeñas acciones son claves para la salud de toda la familia.

4. Espacio de preguntas

Se brinda un espacio para que los participantes del encuentro realicen las preguntas que tienen sobre lo concertado.

5. Despedida

Finalmente se agradeció la participación activa de cada uno de los asistentes al encuentro, donde se compartió información valiosa sobre el Plan de Saneamiento Básico, las Buenas Prácticas de Manufactura y el Protocolo de Lactancia Materna, esperando que lo socializado no solo fortalezcan el cuidado dentro

PÚBLICA

de la Unidad de Servicio, sino que también se conviertan en herramientas útiles para aplicar en sus hogares, promoviendo entornos más seguros y saludables para nuestras niñas y niños.

Compromisos y/o tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Reforzar el vínculo afectivo y participar activamente en el desarrollo integral de sus hijos e hijas.	Participantes y/o padres de familia	Permanente
Participar activamente en cada encuentro, cumpliendo con los horarios establecidos.	Participantes y/o padres de familia	Permanente
Apoyar activamente las prácticas de lactancia y aplicar lo aprendido	Participantes y/o padres de familia	Permanente

FIRMA ASISTENTES

Nombre	Cargo o rol / Dependencia	Entidad	Firma
Anyi Dayani Villada Almeida	Nutricionista Dietista	CORMIDI	

Próxima reunión: N/A	Fecha	Hora	Lugar
	-	-	-

Colaborador que elabora el acta:	Profesional en Salud y Nutrición

PÚBLICA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA

















PÚBLICO

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

FEP1.8F	12/6/2024
Versión 9	Página 1 de 1
Clasificación de la información: Pública	

ACTIVIDAD: Socialización Plan de Saneamiento básico y Manual Buenas Prácticas Manufactura FECHA MIERCOLES 9 DE ABRIL DEL 2025 UA 1

HORA INICIAL: 9:00AM HORA FINAL: 11:00 AM LUGAR CARRERA 51 DN° 27 - 21 BARRIO ENRIQUE OLAYA HERRERA UDS CFA4

DEPENDENCIA LIDER: CORPORACION MINUTO DE DIOS DE GARZON "CORMIDI"

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	EDNA XIOMARA HERNANDEZ SEGURA	1006503850.	USUARIA	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3137802770- 3249516005		Edna Xiomara	
2	SHIRLY JULIETH LOSADA TRUJILLO	1076902057	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3143157700 Y/O 3204870686		Shirly L.	
3	VALENTINA GARCIA DORADO	1075792262	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			Mama 3223962519 Abuela 3132163943		Valentina Garcia	
4	IVON STEFFANY SANTANA VARGAS	1075242617	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3133267595		Ivon Steffany	
5	MARIA ANGELICA CORREA VILLABON	1075297044	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3184418903 ABUELA 3118979110		angelica correa	
6	EDNA ROCIO CACHAYA PALENCIA	1198107407	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3219348362 - 3125627908		Edna Rocio	
7	HEIDY JOHANA ROCHA RODRIGUEZ	1193107407	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3217273442		Heidy Johana R.	
8	ANA MARIA CUELLAR BONILLA	1057595717	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			MAMA 3213972242 -3205067094		Ana María Cuellar	
9	VERONICA MAYORGA PUENTES	1003807621	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			TELEFONO DIRECTO: 3144438960 WHATSAAP 3152148986		Veronica M.	
10	KAELY JULIANA QUIÑONEZ GORDO	1075266634	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			313 216 4059		Kaely Q.	
11	ANA DERLY GARZON HERMOSA	1006027872	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3112925418		Derly G. H.	
12	ANGIE MARCELA CUMACO SOTO	1075297918	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3227012157		Angie M Cumaco	
13	ANGELA LORENA CALERO ZUÑIGA	1075216530	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3209617259 Y/O 3106674884		Angela Calero	
14	LIZ KATERINE TOVAR GUTIERREZ	1075290198	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3223772790 Y/O 3228659903		Liz Katerine	
15	LAURA JIMENA CANACUE LIZ	1081395395	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			MAMA 3204707325 Y/O 3117430228 ABUELA		laura jimena	
16	NUBIA VELASCO NUÑEZ	1075232890	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3203185469 Y/O 3114610616		Nubia Velasco	
17	SANDRA ELIZABETH CANO CARDOZO	36311707	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			311 822 4300		Sandra Cano	
18	HEIDY YURANI LOZANO CALDERON	1075222320	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3134477121		Heidy Yurani L.	
19	CLARA YINETH GONZALEZ BUSTOS	1075239889	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3103044402 Y/O 3212509161		Clara Yineth Gon	
20												

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

Cualquier copia impresa de este documento es considerada como COPIA NO CONTROLADA.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y LA LEY 1581 DE 2012.

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

FB.P1.M	12/6/2024
Versión 9	Página 1 de 1
Clasificación de la Información: Pública	

ACTIVIDAD: Socialización Protocolo Lactancia Materna

FECHA MIERCOLES 9 DE ABRIL DEL 2025 UA 1

HORA INICIAL: 9:00AM HORA FINAL: 11:00 AM

LUGAR CARRERA 51 DN° 27 - 21 BARRIO ENRIQUE OLAYA HERRERA UDS CFA4

DEPENDENCIA LIDER: CORPORACION MINUTO DE DIOS DE GARZON "CORMIDI"

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	EDNA XIOMARA HERNANDEZ SEGURA	1006503850.	USUARIA	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3137502770- 3249815005		edna xiomara	
2	SHIRLY JULIETH LOSADA TRUJILLO	1076902057	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3143157700 Y/O 3204870686		Yulieth L.	
3	VALENTINA GARCIA DORADO	1075792262	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			Mama 3223962519 Abuela 3132163943	Valentina Garcia	Valentina Garcia	
4	IVON STEFFANY SANTANA VARGAS	1075242617	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3133267595		IVON STEFFANY	
5	MARIA ANGELICA CORREA VILLABON	1075297044	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3184418903 ABUELA 3118979110		angelica correa	
6	EDNA ROCIO CACHAYA PALENCIA	1196107407	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3219348362 - 3125627908		Edna Rocio	
7	HEIDY JOHANA ROCHA RODRIGUEZ	1193107407	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3217273442		Heidy Johana R	
8	ANA MARIA CUELLAR BONILLA	1057595717	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			MAMA 3213972242 -3205067094		Ana Maria Cuellar	
9	VERONICA MAYORGA PUENTES	1003807621	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			TELEFONO DIRECTO: 3144438980 WHATSAAP 3152148986		Veronica M	
10	KAELY JULIANA QUIÑONEZ GORDO	1075266634	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			313 216 4059		Juliana Q.	
11	ANA DERLY GARZON HERMOSA	1006027872	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3112925418		DERLY G. H	
12	ANGIE MARCELA CUMACO SOTO	1075297918	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3227012157		Angie M Cumaco	
13	ANGELA LORENA CALERO ZUÑIGA	1075216830	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3209617256 Y/O 3106674884		Angela Calero	
14	LIZ KATERINE TOVAR GUTIERREZ	1075290198	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3223772790 Y/O 3228659903		Liz Katerine	
15	LAURA JIMENA CANACUE LIZ	1081395395	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			MAMA 3204707325 Y/O 3117430228 ABUELA		laura jimena	
16	NUBIA VELASCO NUÑEZ	1075232890	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3203185489 Y/O 3114610616		Nubia velasco	
17	SANDRA ELIZABETH CANO CARDOZO	36311707	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			311 822 4300		Sandra Cano	
18	HEIDY YURANI LOZANO CALDERON	1075222320	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3134477121		Heidy Yurani	
19	CLARA YINETH GONZALEZ BUSTOS	1075239889	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3103044402 Y/O 3212509161		Clara Yineth Gonz	
20												

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera 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.

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

FE.P1.MI	12/6/2024
Versión 8	Página 1 de 1
Clasificación de la Información: Pública	

ACTIVIDAD: Socialización Plan de Saneamiento Básico y Manual de Buenas Prácticas Manufactura FECHA MIERCOLES 9 DE ABRIL DEL 2025 UA 7

HORA INICIAL: 2:00 PM HORA FINAL: 4:00 PM LUGAR CARRERA 51 DN° 27 - 21 BARRIO ENRIQUE OLAYA HERRERA UDS CFA4

DEPENDENCIA LIDER: CORPORACION MINUTO DE DIOS DE GARZON "CORMIDI"

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			ASI	PSI
1	MAIRA ALEJANDRA LIBREROS CAMACHO	1075211231	USUARIA	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3223780212 Y/O 3125664660			Maira Alejandra
2	YERALDIN TRUJILLO MEDINA	1075543536	USUARIA	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3168027730			Yeraldin Trujillo
3	MONICA MANCHOLA VALENCIA	1122726641	USUARIA	CORMIDI	HUILA	NEIVA			321 88 8632 Y/O 311 58 88 959			monica Manchola
4	ANDREA JHOANNA QUINAYA	1075285873	USUARIA	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3143201568 y/o 3150501783			Andrea Quinaya
5	ZAIRA YURLENI SOLER CAICEDO	1029881689	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			300 6021216 TIA			Zaira Yurleni S.
6	MARIA DANIELA LOSADA MOSCOSO	1003803725	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			ABUELA: 3223192086 Y/O MAMA:3156453548			Maria daniela
7	LINA PAOLA CHARRY SARRIAS	1003864399	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3146101328			Lina Paola Charry
8	CAREN YIZETH ASCENCIO CARVAJAL	1075214856	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3223981825 Y/O 3216827670			Caren Yizeth
9	AIDA LILIANA CAIZA PACHECO	34324878	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3107249195 y/o 3158119214			Aida Liliana Caiza
10	YURI MILENA OCAMPO CORTES	1079604158	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3214947833 Y/O 320 2328702			Yuri Milena Oc
11	INGRID TATIANA ASCENCIO CARVAJAL	1029881553	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3223981825			Angel futura
12	LEYDI TATIANA NUÑEZ ROJAS	1003802577	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3224800245 Y/O 322 4800184			Leydi tatiana
13	DANNA LUCIA MOTTA MENDEZ	1075251382	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3132285051 Y/O 3117812365			Danna Lucia
14	ANDREA MENESES MUÑOZ	1075305326	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3212491184 Y/O 3219686050			Andrea M
15	ANA MARCELA TRIVIÑO FIERRO	1075257310	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3222412515			Ana Marcela T.F
16	MARY LUZ SAMIENTO GUTIERREZ	40329240	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3214059008 Y/O 3144492569			Mary Luz S
17	YENI PAOLA QUIVANO TRUJILLO	1079506892	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			MAMA 3106807859 ABUELA 320 2252036			Yeni Paola Q
18	ANGIE KATHERINE DIAZ PEREZ	1075301595	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3223446817			Angie Diaz
19												
20												

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

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

FB.PI.MI	12/6/2024
Versión 9	Página 1 de 1
Clasificación de la información: Pública	

ACTIVIDAD: Socialización Protocolo Lactancia Materna

FECHA MIERCOLES DE ABRIL DEL 2025 UA 2

HORA INICIAL: 2:00 PM HORA FINAL: 4:00 PM

LUGAR CARRERA 51 DN° 27 - 21 BARRIO ENRIQUE OLAYA HERRERA UDS CPA4

DEPENDENCIA LIDER: CORPORACION MINUTO DE DIOS DE GARZON "CORMIDI"

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	MAIRA ALEJANDRA LIBREROS CAMACHO	1075211231	USUARIA	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3223780212 Y/O 3125864680			Maira Alejandra
2	YERALDIN TRUJILLO MEDINA	1075543536	USUARIA	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3168027730			Yeraldin Trujillo
3	MONICA MANCHOLA VALENCIA	1122726641	USUARIA	CORMIDI	HUILA	NEIVA			321 88 8632 Y/O 311 56 88 959			Monica Manchola
4	ANDREA JHOANNA QUINAYA	1075285673	USUARIA	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3143201586 y/o 3150501783			Andrea Quinaya
5	ZAIRA YURLENI SOLER CAICEDO	1029681669	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			300 6021216 TIA			Zaira Yurleni S.
6	MARIA DANIELA LOSADA MOSCOSO	1003803725	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			ABUELA: 3223192086 Y/O MAMA:3158453548			Maria daniela
7	LINA PAOLA CHARRY SARRIAS	1003864399	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3146101328			Lina Paola Charry
8	CAREN YIZETH ASCENCIO CARVAJAL	1075214858	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3223981825 Y/O 3216827670			Caren Yizeth
9	AIDA LILIANA CAIZA PACHECO	24324678	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3107249195 y/o 3158119214			Aida Liliana Caiza
10	YURI MILENA OCAMPO CORTES	1079604158	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3214947633 Y/O 320 2326702			Yuri Milena Occ
11	INGRID TATIANA ASCENCIO CARVAJAL	1029981553	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3223981825			Ingrid Tatiana
12	LEYDI TATIANA NUÑEZ ROJAS	1003802577	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3224800245 Y/O 322 4800194			Leydi Tatiana
13	DANNA LUCIA MOTTA MENDEZ	1075251392	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3132285051 Y/O 3117512365			Danna Lucia
14	ANDREA MENESES MUÑOZ	1075305326	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3212491184 Y/O 3219686050			Andrea M
15	ANA MARCELA TRIVIÑO FIERRO	1075257319	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3222412515			Ana Marcela T.F
16	MARY LUZ SAMIENTO GUTIERREZ	40329240	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3214059008 Y/O 3144492569			Mary Luz S
17	YENI PAOLA QUIVANO TRUJILLO	1079006992	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			MAMA 3106807859 ABUELA 320 2252036			Yeni Quivano
18	ANGIE KATHERINE DIAZ PEREZ	1075301595	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3223448817			Angie D Diaz
19												
20												

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

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

FEPI.MF	12/9/2024
Versión 9	Página 1 de 1
Clasificación de la Información: Pública	

ACTIVIDAD: Socialización Plan de Saneamiento Básico y Manual de Buenas Prácticas Manipulación FECHA MIERCOLES 9. DE ABRIL DEL 2025 UA 3

HORA INICIAL: 4:30 PM HORA FINAL: 6:30 PM LUGAR CARRERA 51 DN° 27 - 21 BARRIO ENRIQUE OLAYA HERRERA UDS CFA4

DEPENDENCIA LIDER: CORPORACION MINUTO DE DIOS DE GARZON "CORMIDI"

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			ASI	POR
1	NATALIA ALEJANDRA SUAZA URBANO	1075219709	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3123204323			Natalia A Suaza
2	LAURA CATERINE FELIX FALLA	1000971289	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3173483140 y/o 3227287390			Laura Felix
3	LEIDY BIVIANA IPUZ QUINTERO	100381341	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3123466234 y/o 3103426927			Leidy Ipuz
4	YEFRY VIVIANA LOPEZ TAFUR	36311965	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3178782827			Vivian Lopez
5	CAROL DAYANA PEREZ BONILLA	1003812107	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			MAMA 3219080448 ABUELA 3123748405			Carol Perez
6	OSCAR IVAN RINCON BOTELLO	1078246671	PADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3012723900 y/o 3145431921			Oscar Rincon
7	DAIRA PAOLA HIGUERA CARDENAS	1004149057	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3118794936 y/o 3105873844			Daira Paola H
8	KELLY YOHANA OVIEDO GUZMAN	1006511954	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3219703293 Y/O 3058333402			Kelly Oviedo H.
9	GLORIA MARCELA MONJE CUENCA	1004304880	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3105213055 - 3228212071			Gloria M.
10	NORMA CONSTANZA RODRIGUEZ BARRIOS	1075244074	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3204858976			Norma CRO
11	CAROL TATINA GONZALEZ BUSTOS	1076905439	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3143096082			
12	ERIKA FERNANDA PETECUA PICHINA	1075254966	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3106496956			Erika Petecua
13	CAROL DAYANNY OLIVEROS PICHINA	1075269280	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3156699846			Carol Oliveros
14	KERLI ALEJANDRA LASSO GUITIERREZ	1003810206	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3102784542			Alejandra Lasso G
15	KAREN LIZETH VALENCIA DIAZ	1010091248	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3143977672 y/o 2309447224			Karen Valencia
16	YEIDI VIVIANA MUÑOZ CANACUE	1075266607	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3224743302			Yeidi Munoz
17	YESSICA ALEXANDRA BRAVO CANACUE	1076507044	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3229394365			Yessica B
18	LIA ELCY CASTAÑEDA GUTIERREZ	36171598	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3053176818			Lia Elcy Castañeda
19	JULIETH DAYANA SABID ARIAS	1075270373	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3144929511			Julieth Sabid
20												

¡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

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

FE.PI.Mf	12/07/2024
Versión 9	Página 1 de 1
Clasificación de la Información: Público	

ACTIVIDAD: Socialización Protocolo Lactancia Materna

FECHA MIERCOLES 9 DE ABRIL DEL 2025 UA 3

HORA INICIAL: 4:30 PM HORA FINAL: 6:30 PM

LUGAR CARRERA 51 DN° 27 - 21 BARRIO ENRIQUE OLAYA HERRERA UDS CFA4

DEPENDENCIA LIDER: CORPORACION MINUTO DE DIOS DE GARZON "CORMIDI"

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	NATALIA ALEJANDRA SUAZA URBANO	1075219709	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3123204323			
2	LAURA CATERINE FELIX FALLA	1000971289	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3173483140 y/o 3227267390			
3	LEIDY BIVIANA IPUZ QUINTERO	100381341	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3123466234 y/o 3103426927			
4	YEFRY VIVIANA LOPEZ TAFUR	36311965	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3178782627			
5	CAROL DAYANA PEREZ BONILLA	1003812107	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			MAMA 3219080448 ABUELA 3123748405			
6	OSCAR IVAN RINCON BOTELLO	1078246671	PADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3012723900 y/o 3145431921			
7	DAIRA PAOLA HIGUERA CARDENAS	1004149057	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3118794936 y/o 3105873844			
8	KELLY YOHANA OVIEDO GUZMAN	1006511954	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3219703293 Y/O 3058333402			
9	GLORIA MARCELA MONJE CUENCA	1004304880	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3105213055 - 3228212071			
10	NORMA CONSTANZA RODRIGUEZ BARRIOS	1075244074	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3204858976			
11	CAROL TATINA GONZALEZ BUSTOS	1076905439	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3143096082			
12	ERIKA FERNANDA PETECUA PICHINA	1075254966	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3106496956			
13	CAROL DAYANNY OLIVEROS PICHINA	1075269280	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3156699846			
14	KERLI ALEJANDRA LASSO QUITIERREZ	1003810206	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3102784542			
15	KAREN LIZETH VALENCIA DIAZ	1010081248	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3143977672 y/o 2309447224			
16	YEIDI VIVIANA MUÑOZ CANACUE	1075266607	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3224743302			
17	YESSICA ALEXANDRA BRAVO CANACUE	1076507044	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3229394865			
18	LIA ELCY CASTAÑEDA GUTIERREZ	36171598	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3053176818			
19	JULIETH DAYANA SABID ARIAS	1075270373	MADRE DE USUARIO	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3144929511			
20												

¡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 LA LEY 1581 DE 2012.

Scanned with CamScanner

ACTA DE REUNIÓN Nº 2	
Hora: : UA1: 8:00 am – UA2 :10:30 am – UA3: 2:00pm	**Fecha:** 09 de abril 2025
Lugar:	Neiva, Huila Parque Biblioteca Galindo- Dejando Huellas 4
Dependencia que Convoca:	Componente Salud y Nutrición
Proceso:	Promoción y prevención
Objetivo:	Socializar a los participantes, padres de familia y/o cuidadores el Plan de Saneamiento Básico, el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Protocolo de Lactancia Materna, con el propósito de promover la adopción de prácticas seguras e higiénicas que garanticen la inocuidad alimentaria y favorezcan entornos saludables dentro de la Unidad de Servicio.

Agenda:

1. Saludo
2. Dinámica
3. Desarrollo de la temática
4. Espacio de preguntas
5. Despedida

Desarrollo:

1. Saludo

Para iniciar el encuentro, el profesional en salud y nutrición de la EAS ofrece un saludo afectuoso y cálido a los participantes, dándoles una cordial bienvenida y destacando la importancia de su participación en la jornada. A continuación, se procede a leer el orden del día, ofreciendo una breve explicación sobre el desarrollo de cada punto que se tratará durante el encuentro. Esta introducción busca contextualizar a los asistentes, asegurando que comprendan los objetivos de cada tema y el propósito de la actividad, de manera que se fomente un ambiente de colaboración y compromiso.

2. Dinámica

Se propone una actividad rompe hielo basada en el baile de la lactancia materna, con el propósito de promover e incentivar la práctica de la lactancia materna exclusiva y complementaria de manera lúdica y participativa."

3. Desarrollo de la temática

Con el apoyo de un cartel informativo, se socializa el Plan de Saneamiento Básico y el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, así como el protocolo de Lactancia Materna, adaptado específicamente para la modalidad de Educación Inicial en el Hogar. A través de una actividad lúdico-pedagógica, se busca sensibilizar y capacitar a los participantes sobre la importancia de implementar estas prácticas en el entorno familiar y educativo, promoviendo así un ambiente saludable, seguro y adecuado para el desarrollo de los niños. Esta estrategia permite una comprensión más profunda de los protocolos establecidos, a la vez que fomenta la interacción y el aprendizaje activo entre los cuidadores y educadores.

PUBLICA

A continuación, se expone los temas que fueron abordados con los participantes mediante un esquema visual:

Plan de Saneamiento Básico

El Plan de Saneamiento Básico es un conjunto de medidas y acciones diseñadas para garantizar condiciones higiénicas adecuadas en un entorno determinado, con el objetivo de prevenir la contaminación y proteger la salud de las personas que lo habitan o utilizan. Consta de 5 programas y son los siguientes:

Objetivo aplicable al GA: El Plan de Saneamiento Básico aplicado a una Unidad de Servicio de la Modalidad de Educación Inicial en el Hogar debe estar diseñado para asegurar que el ambiente donde los niños reciben su atención y educación sea saludable, seguro y limpio. Esto no solo contribuye a la prevención de enfermedades, sino que también fomenta un entorno adecuado para el desarrollo físico, emocional y educativo de los menores.

1. **Programa de limpieza y desinfección:** Este programa se centra en mantener las instalaciones limpias y desinfectadas para prevenir la propagación de enfermedades. Incluye la limpieza regular de pisos, paredes, baños, mesas que pueden estar en contacto con los alimentos, como la desinfección de superficies de contacto frecuente.

   - La limpieza debe incluir el uso de productos adecuados para la desinfección.
   - Asegurarse de que los baños estén limpios, con agua corriente, jabón y toallas desechables, para fomentar el lavado de manos frecuente.
   - Asegurar que las áreas donde se almacenan los alimentos estén perfectamente limpias y desinfectadas, minimizando el riesgo de contaminación cruzada.

2. **Programa de desechos sólidos y líquidos:** Este programa tiene como fin garantizar una correcta gestión y disposición de los residuos sólidos (basura), para evitar la propagación de enfermedades y la contaminación del entorno. Las acciones incluyen:

   Clasificación de residuos: Separar los residuos en orgánicos e inorgánicos, y disponer de contenedores adecuados para cada tipo.

   Disposición adecuada de residuos peligrosos: En caso de contar con residuos peligrosos (como productos químicos o materiales contaminantes), asegurar su manejo y eliminación de acuerdo a las normativas sanitarias.

   Promoción del reciclaje: Fomentar la reducción, reutilización y reciclaje de materiales dentro de la unidad de atención.

3. **Programa de control de plagas:** Este programa tiene como objetivo prevenir y controlar la presencia de plagas. como insectos, roedores y otros animales que puedan transmitir

PÚBLICA

enfermedades o contaminar los alimentos. Incluye la implementación de medidas de prevención, almacenamiento adecuado de alimentos y desinsectación y desratización periódicas.

4. **Programa de abastecimiento o suministro de agua potable:** Se centra en establecer un procedimiento que le permita a la UDS contar con el suministro de agua por lo menos el día de atención en los momentos que la Empresa de Acueducto no pueda suministrar el servicio

5. **Programa de capacitación:** considerado como un proceso permanente de capacitación para el Talento Humano de la Modalidad Educación en el Hogar que permite garantizar la adecuada implementación de los programas de Saneamiento Básico.

Implementar estos programas dentro del Plan de Saneamiento Básico garantiza un ambiente saludable y seguro para los menores bajo atención, previene enfermedades, y promueve la higiene y el bienestar general. Es clave para asegurar la salud pública en cualquier unidad de servicio.

Con referencia a lo anterior se da continuidad a la socialización de:

Manual de Buenas Prácticas de Manufactura

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se constituyen como regulaciones de carácter obligatorio donde se busca evitar la presentación de riesgos de índole física, química y biológica durante el proceso de manufactura de alimentos, que pudieran repercutir en afectaciones a la salud de niños y niñas de las unidades de servicio.

Hacen parte de un Sistema de Aseguramiento de la Calidad destinado a la elaboración homogénea de alimentos, las Buenas Prácticas Manufactura, son especialmente monitoreadas para que su aplicación permita el alcance de los resultados esperados desde el ingreso de la materia prima hasta el servido de los alimentos, conforme a las especificaciones plasmadas en la resolución 2674 de 2013.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) aplicadas a los procesos de compra, transporte, recepción de alimentos, almacenamiento y servido son esenciales para garantizar la seguridad alimentaria y la calidad de los productos que se ofrecen al consumidor.

Proceso de Compra: El proceso de compra es clave para garantizar que los ingredientes o productos que se adquieren cumplen con los requisitos de calidad y seguridad alimentaria.

1. Establecer las cantidades a comprar: Esto se determina de acuerdo a lo establecido en la Minuta Patrón para la entrega de complementos alimentarios; según, grupos de edad y estado fisiológico de la población y al ciclo de menús para el refrigerio, aprobados por el ICBF.
2. Elaboración de listas de mercado.
3. Notas de pedido al proveedor.
4. Entrega de los alimentos por parte del proveedor a la Corporación EL Minuto de Dios de Garzón CORMIDI.
5. Verificación y evaluación de los productos comprados, recomendaciones y ajustes.

PÚBLICA

Transporte: El transporte en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se refiere al conjunto de procedimientos, condiciones y controles que se aplican durante el traslado de materias primas, productos intermedios o productos terminados, con el fin de preservar su calidad, inocuidad y trazabilidad, evitando cualquier tipo de contaminación, deterioro o alteración.

Este proceso incluye la selección adecuada del medio de transporte, el cumplimiento de requisitos sanitarios, el control de temperatura y humedad (si aplica), la manipulación correcta de los productos, así como el registro de condiciones durante el trayecto.

Principios clave en el transporte bajo BPM:

- Higiene y limpieza del vehículo.
- No mezclar productos incompatibles.
- Evitar exposición a contaminantes.
- Verificar integridad del empaque y rotulación.
- Mantener cadena de frío (si aplica).

Recepción de alimentos: La recepción de alimentos es el proceso mediante el cual se inspeccionan y verifican los insumos alimentarios al momento de su ingreso a la unidad de servicio o establecimiento, con el fin de asegurar que cumplan con los requisitos de calidad, inocuidad, integridad y condiciones sanitarias establecidos en las Buenas Prácticas de Manufactura. Este procedimiento incluye la revisión de aspectos como:

- Fecha de vencimiento y rotulado adecuado
- Temperatura y condiciones de transporte
- Integridad de los empaques y ausencia de contaminantes
- Características organolépticas (olor, color, textura, etc.)
- Procedencia del proveedor (registro sanitario, facturación)

Almacenamiento: El almacenamiento adecuado de los alimentos es esencial para evitar la contaminación y el deterioro.

Se da claridad que el servicio que se presta a los usuarios respecto a la entrega del refrigerio es un sistema de centro producción – satélite, respecto a los alimentos que llegan preparados como (pan de yuca, empanada, arepa de huevo…) donde se caracteriza porque la preparación y cocción de los alimentos que se realiza en un centro de producción de manera total y dichas preparaciones son para consumo inmediato y los RPP son para entregas que están programadas para cada UA, es decir reposan por unas horas hasta que llegue la entrega al beneficiario.

1. Para los productos lácteos y sus derivados se almacenan en cavas nevera conservando su temperatura sin perder la cadena de frio hasta la entrega final a los usuarios, para los productos lácteos que son ultra pasteurizados pueden almacenarse al medio ambiente por un periodo hasta de 180 días.
2. Para almacenar los paquetes alimentarios RPP se deben utilizar estibas que deben estar a mínimo 50 centímetros de la pared y a 15 centímetros del suelo, con el fin de permitir la limpieza, desinfección y control de plagas; una vez lleguen deben distribuirse a los usuarios en el menor tiempo posible. Nunca debe colocarse los alimentos en el piso.
3. Siempre se debe aplicar el principio de primeros en entrar, primeros en salir PEPS.

PÚBLICA

4. El sitio destinado para el almacenamiento debe ser exclusivo para los mismos, no se deben almacenar otro tipo de elementos ni sustancias ni otros materiales.
5. Las áreas de almacenamiento se deben mantener limpias y secas, cualquier derrame se debe limpiar, tan pronto como ocurran.
6. Para el almacenamiento de las frutas se realizará en canastillas destinadas para tal fin.

Servido: es una fase crítica en el proceso de manipulación, ya que cualquier error o mala práctica puede comprometer la seguridad y la calidad de los productos, afectando la salud de los consumidores. Para evitar la mala manipulación de alimentos durante el servido, es importante seguir una serie de buenas prácticas de higiene y control.

1. Para la entrega de los refrigerios, el personal encargado de la distribución de los mismos debe utilizar el gorro y tapabocas.
2. Lavado de manos previo a la entrega de los refrigerios, tanto de personal docente como de los participantes.
3. Los alimentos deben estar protegidos con empaque primario para evitar el contacto con las manos. En el caso de productos de panadería, si estos no cuentan con el empaque primario se debe utilizar servilletas o pinzas.
4. Lavado con agua potable, las bolsas de los productos lácteos.
5. En caso de que los productos lácteos no sean ultra pasteurizados, estos no deben romper con la cadena de frío.

En el tercer momento de la intervención, se da paso a la socialización del protocolo de Lactancia Materna. Para iniciar, se expone la importancia fundamental de amamantar al bebé, destacando que la leche materna es el alimento ideal durante la primera hora de vida y en los primeros meses, ya que no solo representa la opción más segura y natural, sino que también influye significativamente en el desarrollo integral del niño y en el bienestar de la sociedad en general.

La lactancia materna ofrece beneficios únicos e irreemplazables: facilita la adaptación del recién nacido al entorno, fortalece el vínculo psicoafectivo con la madre y brinda una protección eficaz contra enfermedades infecciosas. Además, es el alimento más completo desde el punto de vista nutricional, ya que estimula el desarrollo emocional y motriz del bebé, favorece su coeficiente intelectual y contribuye al adecuado desarrollo visual, auditivo y comunicativo."

Seguidamente se socializa los beneficios de la lactancia materna:

Beneficios de la lactancia materna para el niño

- Se considera que la leche materna favorece el crecimiento y desarrollo físico e intelectual de los niños.
- Satisface su sed y sus necesidades alimentarias.
- El calostro regula la digestión del bebé, además de contener defensas para protegerlo de enfermedades e infecciones.
- Previene y combate diarreas, problemas respiratorios, problemas digestivos, diabetes, alergias, desnutrición y deshidratación.
- Beneficia el vínculo afectivo y emocional del bebé con su madre.

PÚBLICA

Beneficios de la lactancia materna para la madre

- Se reduce la mortalidad de las madres y las hemorragias posparto, y eso disminuye el riesgo de anemia.
- Las madres que lactan a sus hijos disminuyen el riesgo de contraer cáncer de seno o cáncer de ovarios.
- La lactancia materna ayuda a que el útero vuelva pronto a su tamaño ideal y colabora a la pérdida de sobrepeso al utilizar más calorías de lo normal.

Beneficios de la lactancia materna para la familia

- La leche materna aminora las posibilidades de contagio de enfermedades a los niños.
- Mejora la situación económica familiar al no tener que gastar dinero en leches de fórmula, biberones, entre otros.
- Se genera la cultura de la lactancia materna y mejora los vínculos afectivos entre los pertenecientes a la familia.

Beneficios de la lactancia materna para la sociedad

- Se reducen en general los gastos en salud para el país.
- Se disminuye la morbimortalidad infantil.
- Los niños crecen y serán ciudadanos con mejores capacidades físicas e intelectuales y, en consecuencia, mejorará la productividad nacional e internacional.
- Se favorece al medio ambiente, al reducirse los desperdicios de alimentos sucedáneos de la leche materna.
- Se crea conciencia nacional sobre la importancia de mantener y suministrar un recurso fundamental para el desarrollo de la sociedad.

Beneficios ecológicos de la lactancia materna

- Recurso natural renovable, no contaminante y autosustentable.
- Control del crecimiento de la población al espaciar los nacimientos.
- Evita el desperdicio de recursos naturales y la contaminación por los envases, cajas y latas de alimentos artificiales.
- Evita gastos de fabricación, en envases, comercialización, transporte y almacenamiento.
- Evita el uso de fuentes de energía y de utensilios especiales para prepararla y suministrarla.

Como actividad de retroalimentación se realizó el juego de mitos y verdades sobre la Lactancia Materna, donde los participantes se dividieron en dos grupos. Se les informó que se presentaran diversas afirmaciones leídas en voz alta, y ellos respondieron en un tiempo limitado de acuerdo a lo socializado en el encuentro, ubicándose en el círculo rojo “Falso” y verde “Verdadero”. Una vez todos respondieron, se les explicó si la afirmación era un mito o una verdad, proporcionando una explicación basada ene videncia científica.

PÚBLICA

MITOS Y VERDADES SOBRE "LACTANCIA MATERNA"

- "No todas las mujeres pueden amamantar". **Falso:** Es muy excepcional que una mujer no esté en condiciones de amamantar. Si la lactancia fracasa, muchas veces es porque no se tuvo el apoyo necesario.

- "El calostro no alcanza para satisfacer al bebé". **Falso:** El estómago del bebé al nacer y durante sus primeros días es muy pequeño por lo que el calostro se ajusta perfectamente a sus necesidades.
- "Mi leche es mala y no sirve". **Falso:** Las leches malas no existen. No hay que dudar de la calidad de la leche materna. Está especialmente diseñada por cada mujer para cada bebé y se adapta a sus necesidades a medida que crece.

- "Hay que alimentar cada 3 horas y 10 minutos de cada pecho". **Falso:** Cada bebé y cada mujer son diferentes. Algún bebé pedirá más seguido y hay que respetar su demanda y podrá estar menos o más tiempo en el pecho. Seguir su ritmo es lo que ayudará a regular la cantidad de leche que necesite.

- "Mi leche es aguada". **Falso:** La leche se puede ver más aguada al principio de la toma porque tiene mayor contenido de agua para saciar la sed. Luego aumenta el contenido de grasa y al final de la toma se verá más espesa

- "Mi leche no le alcanza". **Falso:** Si en algún momento la producción de leche no se adecúa a las necesidades del bebé, se aumenta la estimulación y se vacían los pechos luego de cada toma. De esta manera, se producirá más.

- "Si tengo senos pequeños, produciré poca leche materna". **Falso:** El tamaño de los pechos no tiene ninguna relación con la producción de leche, que es independiente de su medida.

- "El bebé necesita comer alimentos sólidos desde los 4 meses". **Falso:** La alimentación complementaria debe comenzar a los 6 meses, ya que hasta entonces la leche materna es suficiente para cubrir sus necesidades nutricionales.

- "El alcohol y la cafeína no se pueden consumir mientras se amamanta". **Verdadero:** El consumo moderado de cafeína y alcohol no afecta negativamente la lactancia, pero es importante hacerlo con moderación. Un consumo excesivo de alcohol o cafeína puede pasar a la leche materna y afectar al bebé, por lo que es recomendable evitar grandes cantidades. Si la madre consume alcohol, puede esperar varias horas antes de amamantar, para reducir los efectos en el bebé.

- "Es el alimento ideal para el bebé". **Verdadero:** La leche materna contiene todos los nutrientes que el bebé necesita durante los primeros 6 meses de vida, en las proporciones exactas.

PÚBLICA

- "Refuerza el sistema inmunológico". **Verdadero:** Aporta anticuerpos que protegen al bebé contra enfermedades comunes como diarreas, infecciones respiratorias y alergias.

- "Favorece el vínculo madre-hijo". **Verdadero:** Promueve el apego seguro, desarrollo emocional y bienestar tanto de la madre como del bebé.

- "Reduce el riesgo de enfermedades crónicas en el futuro". **Verdadero:** Los bebés amamantados tienen menor riesgo de desarrollar obesidad, diabetes tipo 2, hipertensión y enfermedades cardiovasculares.

- "Protege la salud de la madre". **Verdadero:** Disminuye el riesgo de cáncer de mama y ovarios, diabetes tipo 2 y depresión posparto.

- "Es económica y ecológica". **Verdadero:** No requiere preparación, envases ni recursos adicionales; es sostenible y siempre está disponible.

- "Debe ser exclusiva durante los primeros 6 meses". **Verdadero:** No se recomienda ofrecer agua, jugos ni otros alimentos durante este periodo, a menos que sea médicamente indicado.

- "Continúa siendo beneficiosa después de los 6 meses". **Verdadero:** A partir del sexto mes se deben introducir alimentos complementarios, pero la lactancia debe mantenerse idealmente hasta los 2 años o más.

- "No todas las madres producen la misma cantidad de leche, pero casi todas pueden amamantar". **Verdadero:** Con apoyo adecuado, buena técnica y acompañamiento, la mayoría de las madres pueden establecer una lactancia exitosa.

- "El calostro es oro líquido". **Verdadero:** La leche amarilla de los primeros días (calostro) es rica en nutrientes y defensas; es fundamental para el recién nacido.

4. Espacio de preguntas

Se destina un espacio dentro del encuentro para que los participantes expresen libremente sus inquietudes, comentarios o dudas relacionadas con los temas abordados. Este momento de diálogo permite aclarar conceptos, profundizar en aspectos específicos del protocolo de lactancia materna, el Plan de Saneamiento Básico, el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y reforzar la comprensión de la información socializada. Además, se busca fomentar la participación activa y el intercambio de experiencias, promoviendo un ambiente de confianza y escucha, donde cada aporte sea valorado como parte del proceso de aprendizaje colectivo."

5. Despedida

Para finalizar, se agradece sinceramente la participación activa y el compromiso de cada uno de los asistentes durante el encuentro. Se hace un breve resumen de los temas tratados y se refuerza la invitación a poner en práctica lo aprendido, especialmente en lo relacionado con la promoción de la lactancia materna, las buenas prácticas de higiene y el cuidado infantil en el hogar. Finalmente, se extiende un mensaje de motivación y compromiso continuo con la salud y el bienestar de los niños y sus familias,

PÚBLICA

recordando que cada acción cuenta en la construcción de entornos saludables. ¡Gracias por su presencia y hasta un próximo encuentro!"

Valoración del encuentro

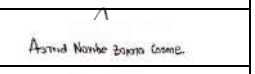
UA1: Los participantes agradecieron la socialización del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y del Plan de Saneamiento Básico, los cuales consideraron que son herramientas fundamentales para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos que se manipulan, procesan y consumen en nuestro entorno.

UA2: Durante la socialización, sentimos confianza al poder expresar lo que hemos escuchado o vivido, y fue muy valioso ir aclarando cada mito con el respaldo de la ciencia y la experiencia compartida. Esto nos ayudó a entender que muchas de esas ideas vienen de generaciones pasadas, pero que hoy sabemos que no son ciertas y pueden perjudicar una lactancia sana y armoniosa.

UA3: Las familias reconocieron que estas prácticas no solo garantizan la inocuidad y seguridad de los alimentos o productos que se manejan, sino que también reflejan una cultura de responsabilidad, limpieza y cuidado que es fundamental en cualquier entorno donde se brinda atención a la comunidad.

	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	**Fechas**
Reforzar el vínculo afectivo y participar activamente en el desarrollo integral de sus hijos e hijas.	Participantes y/o padres de familia	Permanente
Participar activamente en cada encuentro, cumpliendo con los horarios establecidos.	Participantes y/o padres de familia	Permanente
Apoyar activamente las prácticas de lactancia y aplicar lo aprendido	Participantes y/o padres de familia	Permanente

FIRMA ASISTENTES

Nombre	**Cargo o rol / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**
Astrid Nayibe Zapata Cosme	Nutricionistas Dietista	CORMIDI	
Próxima reunión: N/A	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
	-	-	-
Colaborador que elabora el acta:	Profesional en Salud y Nutrición		

PÚBLICA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA







¡Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

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

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

FEP1.MI	12/06/2024
Versión 9	Página 1 de 1
Clasificación de la Información: Pública	

ACTIVIDAD: socialización a los participantes BSB, BPM y protocolo UM FECHA: 09/09/2025

HORA INICIAL: 8:00 am HORA FINAL: 10:30 am LUGAR: Dejando Huellas 4

DEPENDENCIA LIDER: Salud y Nutrición

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	BRITNY SAMARA GAONA MOREA	1077728315	USUARIA	CORMIDI	HUILA	NEIVA			324879 7445		Britny Gaona	
2	DANNA VALENTINA GONZALEZ SANABRIA	1123806118	USUARIA	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3107431642		Danna Valentina	
3	JEYDI XIOMARA MOSQUERA CABALLERO	1075229138	USUARIA	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3242988437		Jeidi xiomara	
4	SURY ANDREA AVILES LOSADA	1075321970	USUARIA	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3133246977		Sury Andrea A.L	
5	YULI FERNANDA CORDOBA	1117820074	USUARIA	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3148[illegible]59		Yuli Fernanda Cordoba	
6	LUCY ELIANE MONTOYA FORERO	1075239142	USUARIA	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3100[illegible]614		Lucy montoya	
7	ARANZAZU SALDAÑA MUÑOZ	1076505079	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			304 356 0610		Aranzazu M	
8	YURY ANDREA CALDON PUENTES	1126454609	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			1126454 609		Yury Caldón	
9	KAREN TATIANA ROJAS VERA	1003807244	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3[illegible]		Karen Rojas	
10	MONICA RAMIREZ VARGAS	1075237661	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3107183735		Monica Ramirez V.	
11	LAURA VALENTINA QUINTERO VANEGAS	1003812869	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			324 239 8437		Laura Quintero	
12	MONICA ANDREA GRANADA GONZALEZ	1004768136	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3229962593		Monica Granada	
13	ANYI PERDOMO ORDOÑEZ	1075284548	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA		-	3115216294		Anyi Perdomo	
14	ANDREA DEL PILAR HERNANDEZ PASCUAS	1075289844	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3228962[illegible]		Andrea pilar	
15	HELLEN XIMENA QUIMBAYA PAMO	1077722823	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			324114 25677		Hellen Ximena	
16	YULI MARCELA CALDERON CORDOBA	1133150097	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3173509[illegible]3		Yuli Fernanda	
17	JESSICA ALEXANDRA GONZALEZ UNI	1075294024	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			314392 1381		Jessica gonzalez.	
18	ANDREA DEL PILAR HERNANDEZ PASCUAS	1075289844	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			321378 6734		andrea del pilar	

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

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

FB-P1-MI	12/09/2024
Versión: 9	Página 1 de 1
Clasificación de la Información: Pública	

ACTIVIDAD: SOCIALIZACIÓN A LOS PARTICIPANTES PSB-BPM Y PROTOCOLO LM FECHA: 09/09/2025

HORA INICIAL: 10:30 am HORA FINAL: 12:30 pm LUGAR: DESANDO HUELLAS 4

DEPENDENCIA LIDER: SALUD Y NUTRICIÓN

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	LICED LORENA ARANA RODRIGUEZ	1003805323	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3098942770		Liced Lorena	
2	KERLI VIBIANA ORTIZ CARDOZO	1077842193	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3028583539		Kerli Vibiana	
3	TATIANA CARVAJAL MEDINA	1075307580	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3176802270		Tatiana Carvaj	
4	ANGELA STEFANNY PEREZ CIFUENTES	1022934103	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3214274591		angela perez	
5	INGRI YURANI CONDE VILLARREAL	1075794368	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3143226		Ingri Yurani C	
6	NATALIA RUBIELA CASTELLANOS ROBAYO	1104709894	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3133837124		NATALIA RU	
7	LUZ ADRIANA MARINEZ BERNATE	1003805394	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3122075679		LUZ Adriana	
8	ANGIE XIOMARA SALAZAR NINCO	1076905966	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3212534092		Angie Ninco	
9	ROSANGELES AMELIA DIAZ CARDOZO	7190514	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3134574330		Rosangela diaz	
10	MAYERLY LEGUIZAMO BOLAÑOS	1082778101	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3142768258		Mayerli leguizamo	
11	KERLY JIRLEY REYES TRONCOSO	1077225888	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3508915		Karly Reyes	
12	MARYI YULIETH DIAZ CADENA	1007761579	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3158881		Maryi Diaz	
13	MARIA CAMILA YUSTES LASSO	1076904151	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3103339		maria carvajal	
14	DANA YULIETH SALINAS CAICEDO	1004466348	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3123016809		Dana Yulieth S	
15	DIANA MARCELA BARRGAN QUINTERO	1117815803	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3214943222		Diana Marcela	

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

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

FB.P1.MI	12/09/2024
Versión 9	Página 1 de 1
Clasificación de la Información: Pública	

ACTIVIDAD: Socialización a los participantes ISB-BIM y protocolo LM FECHA: 09/09/2025

HORA INICIAL: 2:00 PM HORA FINAL: 4:00 PM LUGAR: Desando Huellas 4

DEPENDENCIA LIDER: Salud y Nutrición

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	JESSICA LORENA PERDOMO AUDOR	1075296573	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			321 437 1240			Jessica Lorena
2	JHANNIELYS ARIANNA BERNAL MARTINEZ	6330091	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			321 421 4116			Jhannielys Bernal
3	JAYDIBE FERIA DELGADO	1117512711	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3219628477			Jaidibe Feria
4	GLORIA ESPERANZA TORRES BOCANEGRA	1075260899	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			322 771 5369			Gloria Torres
5	MAIRA ALEJANDRA GARZON GOMEZ	1075208012	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3236936612			Maira Alejandra
6	KARINA MADRIGAL GARCIA	1075791007	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3014995906			Karina Madrigal
7	ARACELYS TRIANA CRUZ	26478274	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3228246889			Aracelis Triana
8	LISBETH KATHERINE ARANGO LOPEZ	1077720043	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3145652404			Katerine Orango
9	MICHEL DANIELA MEZA RONDON	1076500756	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3133121351			Michel Daniela Meza
10	SULY KATERINE REYES LOZANO	1118776329	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3114917922			Suly Reyes
11	LAURA CAMILA VALENCIA CHIMBACO	1077225854	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			321 304 8946			Laura Valencia
12	TATIANA ARANA RODRIGUEZ	1004344612	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA						
13	KAREN LIZETH LOPEZ SILVA	1014667693	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3180045405			Karen Lopez
14	MARIA PAOLA BAUTISTA	1075309580	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3102235895	Paulitha.y12@hot.		Paola B L
15	YUDY MARCELA MOREA DIAZ	1075306805	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3143164984			Yudy Morea
16	NATALIA ARRAHONDA MOLINA	1083866651	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3125611881			Natalia Arrahonda
17	NELCY YADIRA CORREA MENESES	1003814959	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3202163325			Nelcy Yadira Correa
18	YULI FERNANDA CORDOBA	1117820075	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3214872159			Yuli Fernanda
19	DANIELA RIVERA GASCA	1003805320	MADRE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3227644106			Daniela Rivera

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

Powered by CamScanner

ACTA DE REUNIÓN Nº 2	
Hora: UA1: 9:00 am – UA2 :1:00 pm – UA3: 3:30pm	**Fecha:** 24 de abril 2025
Lugar:	Neiva, Huila, Villa Cecilia -caseta comunal - Construyendo Futuro con Amor 6
Dependencia que Convoca:	Componente Salud y Nutrición
Proceso:	Promoción y prevención
Objetivo:	Socializar a los participantes, padres de familia y/o cuidadores el Plan de Saneamiento Básico, el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Protocolo de Lactancia Materna, con el propósito de promover la adopción de prácticas seguras e higiénicas que garanticen la inocuidad alimentaria y favorezcan entornos saludables dentro de la Unidad de Servicio.

Agenda:

1. Saludo
2. Dinámica
3. Desarrollo de la temática
4. Espacio de preguntas
5. Despedida

Desarrollo:

1. Saludo

"Para iniciar el encuentro, el profesional en salud y nutrición de la EAS ofrece un saludo afectuoso y cálido a los participantes, dándoles una cordial bienvenida y destacando la importancia de su participación en la jornada. A continuación, se procede a leer el orden del día, ofreciendo una breve explicación sobre el desarrollo de cada punto que se tratará durante el encuentro. Esta introducción busca contextualizar a los asistentes, asegurando que comprendan los objetivos de cada tema y el propósito de la actividad, de manera que se fomente un ambiente de colaboración y compromiso.

2. Dinámica

"Se propone una actividad rompe hielo basada en el baile de la lactancia materna, con el propósito de promover e incentivar la práctica de la lactancia materna exclusiva y complementaria de manera lúdica y participativa."

3. Desarrollo de la temática

"Con el apoyo de un cartel informativo, se socializa el Plan de Saneamiento Básico y el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, así como el protocolo de Lactancia Materna, adaptado específicamente para la modalidad de Educación Inicial en el Hogar. A través de una actividad lúdico-pedagógica, se busca sensibilizar y capacitar a los participantes sobre la importancia de implementar estas prácticas en el entorno familiar y educativo, promoviendo así un ambiente saludable, seguro y adecuado para el desarrollo de los niños. Esta estrategia permite una comprensión más profunda de los protocolos establecidos, a la vez que fomenta la interacción y el aprendizaje activo entre los cuidadores y educadores."

PUBLICA

A continuación se expone los temas que fueron abordados con los participantes mediante un esquema visual:

Plan de Saneamiento Básico

El Plan de Saneamiento Básico es un conjunto de medidas y acciones diseñadas para garantizar condiciones higiénicas adecuadas en un entorno determinado, con el objetivo de prevenir la contaminación y proteger la salud de las personas que lo habitan o utilizan. Consta de 5 programas y son los siguientes:

Objetivo aplicable al GA: El Plan de Saneamiento Básico aplicado a una Unidad de Servicio de la Modalidad de Educación Inicial en el Hogar debe estar diseñado para asegurar que el ambiente donde los niños reciben su atención y educación sea saludable, seguro y limpio. Esto no solo contribuye a la prevención de enfermedades, sino que también fomenta un entorno adecuado para el desarrollo físico, emocional y educativo de los menores.

1. **Programa de limpieza y desinfección:** Este programa se centra en mantener las instalaciones limpias y desinfectadas para prevenir la propagación de enfermedades. Incluye la limpieza regular de pisos, paredes, baños, mesas que pueden estar en contacto con los alimentos, como la desinfección de superficies de contacto frecuente.

   - La limpieza debe incluir el uso de productos adecuados para la desinfección.
   - Asegurarse de que los baños estén limpios, con agua corriente, jabón y toallas desechables, para fomentar el lavado de manos frecuente.
   - Asegurar que las áreas donde se almacenan los alimentos estén perfectamente limpias y desinfectadas, minimizando el riesgo de contaminación cruzada.

2. **Programa de desechos sólidos y líquidos:** Este programa tiene como fin garantizar una correcta gestión y disposición de los residuos sólidos (basura), para evitar la propagación de enfermedades y la contaminación del entorno. Las acciones incluyen:

   Clasificación de residuos: Separar los residuos en orgánicos e inorgánicos, y disponer de contenedores adecuados para cada tipo.

   Disposición adecuada de residuos peligrosos: En caso de contar con residuos peligrosos (como productos químicos o materiales contaminantes), asegurar su manejo y eliminación de acuerdo a las normativas sanitarias.

   Promoción del reciclaje: Fomentar la reducción, reutilización y reciclaje de materiales dentro de la unidad de atención.

3. **Programa de control de plagas:** Este programa tiene como objetivo prevenir y controlar la presencia de plagas. como insectos, roedores y otros animales que puedan transmitir

PÚBLICA

enfermedades o contaminar los alimentos. Incluye la implementación de medidas de prevención, almacenamiento adecuado de alimentos y desinsectación y desratización periódicas.

4. **Programa de abastecimiento o suministro de agua potable:** Se centra en establecer un procedimiento que le permita a la UDS contar con el suministro de agua por lo menos el día de atención en los momentos que la Empresa de Acueducto no pueda suministrar el servicio

5. **Programa de capacitación:** considerado como un proceso permanente de capacitación para el Talento Humano de la Modalidad Educación en el Hogar que permite garantizar la adecuada implementación de los programas de Saneamiento Básico.

Implementar estos programas dentro del Plan de Saneamiento Básico garantiza un ambiente saludable y seguro para los menores bajo atención, previene enfermedades, y promueve la higiene y el bienestar general. Es clave para asegurar la salud pública en cualquier unidad de servicio.

Con referencia a lo anterior se da continuidad a la socialización de:

Manual de Buenas Prácticas de Manufactura

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se constituyen como regulaciones de carácter obligatorio donde se busca evitar la presentación de riesgos de índole física, química y biológica durante el proceso de manufactura de alimentos, que pudieran repercutir en afectaciones a la salud de niños y niñas de las unidades de servicio.

Hacen parte de un Sistema de Aseguramiento de la Calidad destinado a la elaboración homogénea de alimentos, las Buenas Prácticas Manufactura, son especialmente monitoreadas para que su aplicación permita el alcance de los resultados esperados desde el ingreso de la materia prima hasta el servido de los alimentos, conforme a las especificaciones plasmadas en la resolución 2674 de 2013.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) aplicadas a los procesos de compra, transporte, recepción de alimentos, almacenamiento y servido son esenciales para garantizar la seguridad alimentaria y la calidad de los productos que se ofrecen al consumidor.

Proceso de Compra: El proceso de compra es clave para garantizar que los ingredientes o productos que se adquieren cumplen con los requisitos de calidad y seguridad alimentaria.

1. Establecer las cantidades a comprar: Esto se determina de acuerdo a lo establecido en la Minuta Patrón para la entrega de complementos alimentarios; según, grupos de edad y estado fisiológico de la población y al ciclo de menús para el refrigerio, aprobados por el ICBF.
2. Elaboración de listas de mercado.
3. Notas de pedido al proveedor.
4. Entrega de los alimentos por parte del proveedor a la Corporación EL Minuto de Dios de Garzón CORMIDI.
5. Verificación y evaluación de los productos comprados, recomendaciones y ajustes.

PÚBLICA

Transporte: El transporte en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se refiere al conjunto de procedimientos, condiciones y controles que se aplican durante el traslado de materias primas, productos intermedios o productos terminados, con el fin de preservar su calidad, inocuidad y trazabilidad, evitando cualquier tipo de contaminación, deterioro o alteración.

Este proceso incluye la selección adecuada del medio de transporte, el cumplimiento de requisitos sanitarios, el control de temperatura y humedad (si aplica), la manipulación correcta de los productos, así como el registro de condiciones durante el trayecto.

Principios clave en el transporte bajo BPM:

- Higiene y limpieza del vehículo.
- No mezclar productos incompatibles.
- Evitar exposición a contaminantes.
- Verificar integridad del empaque y rotulación.
- Mantener cadena de frío (si aplica).

Recepción de alimentos: La recepción de alimentos es el proceso mediante el cual se inspeccionan y verifican los insumos alimentarios al momento de su ingreso a la unidad de servicio o establecimiento, con el fin de asegurar que cumplan con los requisitos de calidad, inocuidad, integridad y condiciones sanitarias establecidos en las Buenas Prácticas de Manufactura. Este procedimiento incluye la revisión de aspectos como:

- Fecha de vencimiento y rotulado adecuado
- Temperatura y condiciones de transporte
- Integridad de los empaques y ausencia de contaminantes
- Características organolépticas (olor, color, textura, etc.)
- Procedencia del proveedor (registro sanitario, facturación)

Almacenamiento: El almacenamiento adecuado de los alimentos es esencial para evitar la contaminación y el deterioro.

Se da claridad que el servicio que se presta a los usuarios respecto a la entrega del refrigerio es un sistema de centro producción – satélite, respecto a los alimentos que llegan preparados como (pan de yuca, empanada, arepa de huevo…) donde se caracteriza porque la preparación y cocción de los alimentos que se realiza en un centro de producción de manera total y dichas preparaciones son para consumo inmediato y los RPP son para entregas que están programadas para cada UA, es decir reposan por unas horas hasta que llegue la entrega al beneficiario.

1. Para los productos lácteos y sus derivados se almacenan en cavas nevera conservando su temperatura sin perder la cadena de frio hasta la entrega final a los usuarios, para los productos lácteos que son ultra pasteurizados pueden almacenarse al medio ambiente por un periodo hasta de 180 días.
2. Para almacenar los paquetes alimentarios RPP se deben utilizar estibas que deben estar a mínimo 50 centímetros de la pared y a 15 centímetros del suelo, con el fin de permitir la limpieza, desinfección y control de plagas; una vez lleguen deben distribuirse a los usuarios en el menor tiempo posible. Nunca debe colocarse los alimentos en el piso.
3. Siempre se debe aplicar el principio de primeros en entrar, primeros en salir PEPS.

PÚBLICA

4. El sitio destinado para el almacenamiento debe ser exclusivo para los mismos, no se deben almacenar otro tipo de elementos ni sustancias ni otros materiales.
5. Las áreas de almacenamiento se deben mantener limpias y secas, cualquier derrame se debe limpiar, tan pronto como ocurran.
6. Para el almacenamiento de las frutas se realizará en canastillas destinadas para tal fin.

Servido: es una fase crítica en el proceso de manipulación, ya que cualquier error o mala práctica puede comprometer la seguridad y la calidad de los productos, afectando la salud de los consumidores. Para evitar la mala manipulación de alimentos durante el servido, es importante seguir una serie de buenas prácticas de higiene y control.

1. Para la entrega de los refrigerios, el personal encargado de la distribución de los mismos debe utilizar el gorro y tapabocas.
2. Lavado de manos previo a la entrega de los refrigerios, tanto de personal docente como de los participantes.
3. Los alimentos deben estar protegidos con empaque primario para evitar el contacto con las manos. En el caso de productos de panadería, si estos no cuentan con el empaque primario se debe utilizar servilletas o pinzas.
4. Lavado con agua potable, las bolsas de los productos lácteos.
5. En caso de que los productos lácteos no sean ultra pasteurizados, estos no deben romper con la cadena de frío.

En el tercer momento de la intervención, se da paso a la socialización del protocolo de Lactancia Materna. Para iniciar, se expone la importancia fundamental de amamantar al bebé, destacando que la leche materna es el alimento ideal durante la primera hora de vida y en los primeros meses, ya que no solo representa la opción más segura y natural, sino que también influye significativamente en el desarrollo integral del niño y en el bienestar de la sociedad en general.

La lactancia materna ofrece beneficios únicos e irreemplazables: facilita la adaptación del recién nacido al entorno, fortalece el vínculo psicoafectivo con la madre y brinda una protección eficaz contra enfermedades infecciosas. Además, es el alimento más completo desde el punto de vista nutricional, ya que estimula el desarrollo emocional y motriz del bebé, favorece su coeficiente intelectual y contribuye al adecuado desarrollo visual, auditivo y comunicativo."

Seguidamente se socializa los beneficios de la lactancia materna:

Beneficios de la lactancia materna para el niño

- Se considera que la leche materna favorece el crecimiento y desarrollo físico e intelectual de los niños.
- Satisface su sed y sus necesidades alimentarias.
- El calostro regula la digestión del bebé, además de contener defensas para protegerlo de enfermedades e infecciones.
- Previene y combate diarreas, problemas respiratorios, problemas digestivos, diabetes, alergias, desnutrición y deshidratación.
- Beneficia el vínculo afectivo y emocional del bebé con su madre.

PÚBLICA

Beneficios de la lactancia materna para la madre

- Se reduce la mortalidad de las madres y las hemorragias posparto, y eso disminuye el riesgo de anemia.
- Las madres que lactan a sus hijos disminuyen el riesgo de contraer cáncer de seno o cáncer de ovarios.
- La lactancia materna ayuda a que el útero vuelva pronto a su tamaño ideal y colabora a la pérdida de sobrepeso al utilizar más calorías de lo normal.

Beneficios de la lactancia materna para la familia

- La leche materna aminora las posibilidades de contagio de enfermedades a los niños.
- Mejora la situación económica familiar al no tener que gastar dinero en leches de fórmula, biberones, entre otros.
- Se genera la cultura de la lactancia materna y mejora los vínculos afectivos entre los pertenecientes a la familia.

Beneficios de la lactancia materna para la sociedad

- Se reducen en general los gastos en salud para el país.
- Se disminuye la morbimortalidad infantil.
- Los niños crecen y serán ciudadanos con mejores capacidades físicas e intelectuales y, en consecuencia, mejorará la productividad nacional e internacional.
- Se favorece al medio ambiente, al reducirse los desperdicios de alimentos sucedáneos de la leche materna.
- Se crea conciencia nacional sobre la importancia de mantener y suministrar un recurso fundamental para el desarrollo de la sociedad.

Beneficios ecológicos de la lactancia materna

- Recurso natural renovable, no contaminante y autosustentable.
- Control del crecimiento de la población al espaciar los nacimientos.
- Evita el desperdicio de recursos naturales y la contaminación por los envases, cajas y latas de alimentos artificiales.
- Evita gastos de fabricación, en envases, comercialización, transporte y almacenamiento.
- Evita el uso de fuentes de energía y de utensilios especiales para prepararla y suministrarla.

Como actividad de retroalimentación se realizó el juego de mitos y verdades sobre la Lactancia Materna, donde los participantes se dividieron en dos grupos. Se les informó que se presentaran diversas afirmaciones leídas en voz alta, y ellos respondieron en un tiempo limitado de acuerdo a lo socializado en el encuentro, ubicándose en el círculo rojo “Falso” y verde “Verdadero”. Una vez todos respondieron, se les explicó si la afirmación era un mito o una verdad, proporcionando una explicación basada ene videncia científica.

PUBLICA

MITOS Y VERDADES SOBRE "LACTANCIA MATERNA"

- "No todas las mujeres pueden amamantar". **Falso:** Es muy excepcional que una mujer no esté en condiciones de amamantar. Si la lactancia fracasa, muchas veces es porque no se tuvo el apoyo necesario.

- "El calostro no alcanza para satisfacer al bebé". **Falso:** El estómago del bebé al nacer y durante sus primeros días es muy pequeño por lo que el calostro se ajusta perfectamente a sus necesidades.
- "Mi leche es mala y no sirve". **Falso:** Las leches malas no existen. No hay que dudar de la calidad de la leche materna. Está especialmente diseñada por cada mujer para cada bebé y se adapta a sus necesidades a medida que crece.

- "Hay que alimentar cada 3 horas y 10 minutos de cada pecho". **Falso:** Cada bebé y cada mujer son diferentes. Algún bebé pedirá más seguido y hay que respetar su demanda y podrá estar menos o más tiempo en el pecho. Seguir su ritmo es lo que ayudará a regular la cantidad de leche que necesite.

- "Mi leche es aguada". **Falso:** La leche se puede ver más aguada al principio de la toma porque tiene mayor contenido de agua para saciar la sed. Luego aumenta el contenido de grasa y al final de la toma se verá más espesa

- "Mi leche no le alcanza". **Falso:** Si en algún momento la producción de leche no se adecúa a las necesidades del bebé, se aumenta la estimulación y se vacían los pechos luego de cada toma. De esta manera, se producirá más.

- "Si tengo senos pequeños, produciré poca leche materna". **Falso:** El tamaño de los pechos no tiene ninguna relación con la producción de leche, que es independiente de su medida.

- "El bebé necesita comer alimentos sólidos desde los 4 meses". **Falso:** La alimentación complementaria debe comenzar a los 6 meses, ya que hasta entonces la leche materna es suficiente para cubrir sus necesidades nutricionales.

- "El alcohol y la cafeína no se pueden consumir mientras se amamanta". **Verdadero:** El consumo moderado de cafeína y alcohol no afecta negativamente la lactancia, pero es importante hacerlo con moderación. Un consumo excesivo de alcohol o cafeína puede pasar a la leche materna y afectar al bebé, por lo que es recomendable evitar grandes cantidades. Si la madre consume alcohol, puede esperar varias horas antes de amamantar, para reducir los efectos en el bebé.

- "Es el alimento ideal para el bebé". **Verdadero:** La leche materna contiene todos los nutrientes que el bebé necesita durante los primeros 6 meses de vida, en las proporciones exactas.

- "Refuerza el sistema inmunológico". **Verdadero:** Aporta anticuerpos que protegen al bebé contra enfermedades comunes como diarreas, infecciones respiratorias y alergias.

PÚBLICA

- "Favorece el vínculo madre-hijo". **Verdadero:** Promueve el apego seguro, desarrollo emocional y bienestar tanto de la madre como del bebé.

- "Reduce el riesgo de enfermedades crónicas en el futuro". **Verdadero:** Los bebés amamantados tienen menor riesgo de desarrollar obesidad, diabetes tipo 2, hipertensión y enfermedades cardiovasculares.

- "Protege la salud de la madre". **Verdadero:** Disminuye el riesgo de cáncer de mama y ovarios, diabetes tipo 2 y depresión posparto.

- "Es económica y ecológica". **Verdadero:** No requiere preparación, envases ni recursos adicionales; es sostenible y siempre está disponible.

- "Debe ser exclusiva durante los primeros 6 meses". **Verdadero:** No se recomienda ofrecer agua, jugos ni otros alimentos durante este periodo, a menos que sea médicamente indicado.

- "Continúa siendo beneficiosa después de los 6 meses". **Verdadero:** A partir del sexto mes se deben introducir alimentos complementarios, pero la lactancia debe mantenerse idealmente hasta los 2 años o más.

- "No todas las madres producen la misma cantidad de leche, pero casi todas pueden amamantar". **Verdadero:** Con apoyo adecuado, buena técnica y acompañamiento, la mayoría de las madres pueden establecer una lactancia exitosa.

- "El calostro es oro líquido". **Verdadero:** La leche amarilla de los primeros días (calostro) es rica en nutrientes y defensas; es fundamental para el recién nacido.

4. Espacio de preguntas

Se destina un espacio dentro del encuentro para que los participantes expresen libremente sus inquietudes, comentarios o dudas relacionadas con los temas abordados. Este momento de diálogo permite aclarar conceptos, profundizar en aspectos específicos del protocolo de lactancia materna, el Plan de Saneamiento Básico, el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y reforzar la comprensión de la información socializada. Además, se busca fomentar la participación activa y el intercambio de experiencias, promoviendo un ambiente de confianza y escucha, donde cada aporte sea valorado como parte del proceso de aprendizaje colectivo."

5. Despedida

Para finalizar, se agradece sinceramente la participación activa y el compromiso de cada uno de los asistentes durante el encuentro. Se hace un breve resumen de los temas tratados y se refuerza la invitación a poner en práctica lo aprendido, especialmente en lo relacionado con la promoción de la lactancia materna, las buenas prácticas de higiene y el cuidado infantil en el hogar. Finalmente, se extiende un mensaje de motivación y compromiso continuo con la salud y el bienestar de los niños y sus familias, recordando que cada acción cuenta en la construcción de entornos saludables. ¡Gracias por su presencia y hasta un próximo encuentro!"

PÚBLICA

Valoración del encuentro

UA1: Los acudientes y participantes reconocieron la importancia de alimentar adecuadamente a niñas y niños según su momento de desarrollo y aclarando varios mitos que antes influían en sus prácticas. Además, durante las sesiones, los acudientes valoraron positivamente el intercambio de experiencias como una oportunidad para fortalecer su confianza en el proceso a la mamitas primerizas y también para reconocer que la lactancia materna no solo beneficia al bebé, sino que tiene un impacto positivo en la salud de la madre, al reducir el riesgo de ciertos tipos de cáncer y favorecer la recuperación postparto."

UA2: Asimismo, los participantes manifestaron de manera clara su intención de mantener y fortalecer las buenas prácticas de higiene en el hogar, reconociendo que estas son fundamentales para garantizar un entorno seguro, saludable y libre de agentes que puedan poner en riesgo la salud de sus hijos. Durante el espacio de diálogo, expresaron su interés por aplicar de forma constante medidas preventivas como el adecuado lavado de manos, la desinfección de superficies, la correcta manipulación de alimentos y el manejo responsable de residuos. Esta disposición refleja no solo una toma de conciencia sobre la importancia del saneamiento básico, sino también un compromiso activo con la promoción de hábitos que favorezcan el bienestar integral de la familia, en especial de los niños en edad inicial."

UA3: Las familias resaltaron la importancia de que en la unidad de atención se esté implementando el Plan de Saneamiento Básico y el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ya que consideran que estas acciones contribuyen a garantizar la calidad del servicio ofrecido a los sus hijos.

Compromisos y/o tareas	**Responsable(s): Nombre / Cargo o rol**	**Fechas**
Reforzar el vínculo afectivo y participar activamente en el desarrollo integral de sus hijos e hijas.	Participantes y/o padres de familia	Permanente
Participar activamente en cada encuentro, cumpliendo con los horarios establecidos.	Participantes y/o padres de familia	Permanente
Apoyar activamente las prácticas de lactancia y aplicar lo aprendido	Participantes y/o padres de familia	Permanente

FIRMA ASISTENTES

Nombre	**Cargo o rol / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**
Astrid Nayibe Zapata Cosme	Nutricionistas Dietista	CORMIDI	Astrid Nayibe Zapata Cosme.
Próxima reunión: N/A	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
	-	-	-
Colaborador que elabora el acta:	Profesional en Salud y Nutrición		

PÚBLICA

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS













BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

FO-P1-08 | 1306/2024
Versión 8 | Página 1 de 1
Clasificación de la información: Pública

ACTIVIDAD: Socialización a los participantes PSB, RPH y Proyecto Lactancia materna. FECHA: 24-Abril-2025
HORA INICIAL: 9:00 am HORA FINAL: 10:00 AM LUGAR: Construyendo Futuro con Amor 6
DEPENDENCIA LÍDER: Salud y Nutrición

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AS	PSI
1	LUISA FERNANDA CASTILLO REYES	1.075.321.584	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	3166710907		Luisa Castillo	
2	ALIANNYS ALEJANDRA TERAN CARRILLO	6.372.504	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	3212370251		Alejandra.	
3	DERLY MARCELA LOPEZ MADRIGAL	1.075.294.989	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	3238203426		Derly Lopez	
4	YURIETH NATALIA VASQUEZ GORDILLO	1.077.224.615	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	3015560354		Natalia Vasquez	
5	ELISA FERNANDA PARRA PERDOMO	1.003.951.713	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	3124112720		Elisa fernanda	
6	MARITZA OLAYA VELASQUEZ	1.075.241.212	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	318 8842257		Maritza olaya.	
7	JENNY ALEXANDRA ZAPATA ARTEAGA	1.006.026.100	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	3203450517		Jenny Zapata.	
8	MAYRA SAHIDY SANCHEZ PUENTES	1.075.215.453	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	3052661441		Mayra Sanchez	
9	NICOLE DAJANA RIVERA SABOGAL	1.003.628.698	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	318 2725465		Dajana R.	
10	MARIA DEL PILAR GIRALDO CHALA	1.076.904.229	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	320 8235140		Mar chala	
11	LINDA CATHERINE CALDERON PUENTES	1.075.288.777	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	3158339798		Linda Calderon	
12	DIANA CAROLINA VERA TOVAR	26.421.052	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	3183862325		Diana Carolina Vera Tovar	
13	EVELIA CALDERON DE GOMEZ	36.160.951	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	315 6714580		Evelia Calderon	
14	LAURA DANIELA GARZON VERU	1.129.844.222	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	3004718026		Laura Garzon	
15	EDNA ROCIO DIAZ SANCHEZ	1.078.778.345	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	3223187300		Edna Rocio Diaz S.	
16	ARLENCY YULIETH HERNANDEZ GASCA	1.075.302.901	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	310 7832691		Yulieth H.	
17	ADRIANA MARIA COBALEDA RAMIREZ	1.075.280.565	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	311 6952420		Adriana Maria C.R.	
18	MAYRA ALEJANDRA BONILLA ROA	1.075.286.019	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	310 8707043		Mayra Bonilla	
19												
20												

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiental

Scanned with CamScanner

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
GESTIÓN Y DIRECCIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

FILP1.69 | Versión 0 | Página 1 de 1

ACTIVIDAD: Socialización a los participantes PSB, BPH y promoción lactancia materna. FECHA: 24-Abril-2025

HORA INICIAL: 1:00 pm HORA FINAL: 3:00 pm LUGAR: CONSTRUYENDO FUTURO CON AMOR 6

DEPENDENCIA LÍDER: Salud y Nutrición

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	DANYISMAR SALAZAR VASQUEZ	4.676.416	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	3117425436			Danyismar Salazar
2	DURLEY GUTIERREZ GAONA	1.075.230.791	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	3209982191			Durley Gutierrez
3	EBLYN NATHALIA CARVAJAL VARGAS	1.075.264.839	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	3133458037			Eblyn Nathalia Carvajal
4	DEINY DANIELA CORREA CORTES	1.078.746.421	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	3125550661			Deiny Daniela C
5	ANGIE DANIELA VELANDIA VALENCIA	1.075.217.113	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	318 2012456			Angie Daniela
6	MARIA LUCIA CERQUERA OTALORA	1.075.214.488	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	321 3181275			Maria Lucia C
7	LINA PATRICIA GARZON HORTA	1.003 815.535	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	310 7929690			Lina Garzón Horta
8	LUCERO MEDINA VALENCIA	1.084 922.710	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	320 4348557			Lucero Medina
9	MARYI GISELA ESPINOSA SILVA	1.075.313.703	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	316 3174347			Maryi Espinosa
10	YULIZA BARRETO CARDOZO	1.116.205.149	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	3223180331			Yuliza Barreto C
11	MARBY YURENA ROJAS MONJE	1.082.214.322	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	3165375031			Marby Rojas
12	LIZETH PAOLA REINA VANEGAS	1.077.720.158	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	3182019048			Paola Vanegas
13	YINA CORALIA VANEGAS NARVAEZ	1.075.544.314	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	318 8022664			Yina Vanegas
14	DAYANARA GOMEZ QUINAYA	1.003.808.821	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	3153305852			Dayanara G.
15	MERYIDT PATRICIA ESCOBAR BERNAL	1.075.285.699	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	3222669944			Patricia E.
16	WENDY ALEJANDRA DURAN MOTTA	1.003.807.348	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	311 8140325			Wendy Duran
17	YINA CORALIA VANEGAS NARVAEZ	1.075.544.314	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	318 8022664			Yina Vanegas
18	DEINY DANIELA CORREA CORTES	1.078.746.421	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	3125550661			Deiny Daniela
19												
20												

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

Scanned with CamScanner

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN
FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

ACTIVIDAD: SOCIALIZACIÓN A LOS PARTICIPANTES PSB, BIEN Y PROYECTO LACTANCIA MATERNA FECHA: 28-abril-2025

HORA INICIAL: 3:30 pm HORA FINAL: 5:30 pm LUGAR: CONSTRUYENDO BIENESTAR CON AMOR 6

DEPENDENCIA LIDER: SALUD Y NUTRICIÓN

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	YULI TATIANA GRACIA BUYUCUE	1.075.245.735	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	322 5335764			
2	FRANCY YULIANI SILVA ORTIZ	1.080.362.625	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	320 8098788			
3	ALEJANDRA HERNANDEZ CARDOZO	1.075.319.388	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	321 2330572			
4	MARIA ALEJANDRA DUQUE FORERO	1.003.802.488	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	322 7707209			
5	ANA YULIETH SILVA CUBILLOS	1.075.307.961	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	322 8496783			
6	SAMARIA CEBALLOS PULECIO	1.075.240.179	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	3108165227			
7	WENCY YURANI REINA GONZALEZ	1.081.154.144	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	312 4914154			
8	LUZ DERLY SOTO MEDINA	1.075.269.520	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	314 2250078			
9	MARYURI YARLEY ORTEGA ROJAS	1.118.382.873	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	310 8897983			
10	YURI TATIANA GONZALEZ PUIZ	1.075.291.690	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	3008212608			
11	YIRLEY ALMARIO WALLES	1.083.914.741	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	322 4702091			
12	ASTRID VIVIANA CANDELO QUITIAN	117.501.453	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	3013885968			
13	MIREYI PERALTA RODRIGUEZ	55.155.384	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	300 4769568			
14	YULI TATIANA LIEVANO CALDERON	1.080.180.237	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	313 8725978			
15	DANNA LIZETH GUZMAN BARRETO	1.078.505.507	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	3506893187			
16	DIANA MILENA PASCUAS PORTILLO	1.075.243.943	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	321 4396812			
17	SANDRA RINCON CHIPIAJE	1.030.668.460	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	314 2624846			
18	ANDREA AVENDAÑO ROJAS	1.075.217.564	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	315 6890191			
19	ISABEL MOTTA POLO	36.173.749	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	3102164913			
20	STEFANIA AYA POLANIA	1.000.569.978	MADRE/ PADRE/CUIDADO	CORMIDI	HUILA	NEIVA	NA	NA	315 3376490			

Scanned with CamScanner

Powered by CamScanner

ACTA DE REUNIÓN Nº 2	
Hora: UA1: 9:00 am – UA2 :1:00 pm – UA3: 3:30pm	**Fecha:** 23 de abril 2025
Lugar:	Neiva, Huila, Villa Cecilia -caseta comunal - Construyendo Futuro con Amor 5
Dependencia que Convoca:	Componente Salud y Nutrición
Proceso:	Promoción y prevención
Objetivo:	Socializar a los participantes, padres de familia y/o cuidadores el Plan de Saneamiento Básico, el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Protocolo de Lactancia Materna, con el propósito de promover la adopción de prácticas seguras e higiénicas que garanticen la inocuidad alimentaria y favorezcan entornos saludables dentro de la Unidad de Servicio.

Agenda:

1. Saludo
2. Dinámica
3. Desarrollo de la temática
4. Espacio de preguntas
5. Despedida

Desarrollo:

1. Saludo

"Para iniciar el encuentro, el profesional en salud y nutrición de la EAS ofrece un saludo afectuoso y cálido a los participantes, dándoles una cordial bienvenida y destacando la importancia de su participación en la jornada. A continuación, se procede a leer el orden del día, ofreciendo una breve explicación sobre el desarrollo de cada punto que se tratará durante el encuentro. Esta introducción busca contextualizar a los asistentes, asegurando que comprendan los objetivos de cada tema y el propósito de la actividad, de manera que se fomente un ambiente de colaboración y compromiso.

2. Dinámica

"Se propone una actividad rompe hielo basada en el baile de la lactancia materna, con el propósito de promover e incentivar la práctica de la lactancia materna exclusiva y complementaria de manera lúdica y participativa."

3. Desarrollo de la temática

"Con el apoyo de un cartel informativo, se socializa el Plan de Saneamiento Básico y el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, así como el protocolo de Lactancia Materna, adaptado específicamente para la modalidad de Educación Inicial en el Hogar. A través de una actividad lúdico-pedagógica, se busca sensibilizar y capacitar a los participantes sobre la importancia de implementar estas prácticas en el entorno familiar y educativo, promoviendo así un ambiente saludable, seguro y adecuado para el desarrollo de los niños. Esta estrategia permite una comprensión más profunda de los protocolos establecidos, a la vez que fomenta la interacción y el aprendizaje activo entre los cuidadores y educadores."

PUBLICA

A continuación se expone los temas que fueron abordados con los participantes mediante un esquema visual:

Plan de Saneamiento Básico

El Plan de Saneamiento Básico es un conjunto de medidas y acciones diseñadas para garantizar condiciones higiénicas adecuadas en un entorno determinado, con el objetivo de prevenir la contaminación y proteger la salud de las personas que lo habitan o utilizan. Consta de 5 programas y son los siguientes:

Objetivo aplicable al GA: El Plan de Saneamiento Básico aplicado a una Unidad de Servicio de la Modalidad de Educación Inicial en el Hogar debe estar diseñado para asegurar que el ambiente donde los niños reciben su atención y educación sea saludable, seguro y limpio. Esto no solo contribuye a la prevención de enfermedades, sino que también fomenta un entorno adecuado para el desarrollo físico, emocional y educativo de los menores.

1. **Programa de limpieza y desinfección:** Este programa se centra en mantener las instalaciones limpias y desinfectadas para prevenir la propagación de enfermedades. Incluye la limpieza regular de pisos, paredes, baños, mesas que pueden estar en contacto con los alimentos, como la desinfección de superficies de contacto frecuente.

   - La limpieza debe incluir el uso de productos adecuados para la desinfección.
   - Asegurarse de que los baños estén limpios, con agua corriente, jabón y toallas desechables, para fomentar el lavado de manos frecuente.
   - Asegurar que las áreas donde se almacenan los alimentos estén perfectamente limpias y desinfectadas, minimizando el riesgo de contaminación cruzada.

2. **Programa de desechos sólidos y líquidos:** Este programa tiene como fin garantizar una correcta gestión y disposición de los residuos sólidos (basura), para evitar la propagación de enfermedades y la contaminación del entorno. Las acciones incluyen:

   Clasificación de residuos: Separar los residuos en orgánicos e inorgánicos, y disponer de contenedores adecuados para cada tipo.

   Disposición adecuada de residuos peligrosos: En caso de contar con residuos peligrosos (como productos químicos o materiales contaminantes), asegurar su manejo y eliminación de acuerdo a las normativas sanitarias.

   Promoción del reciclaje: Fomentar la reducción, reutilización y reciclaje de materiales dentro de la unidad de atención.

3. **Programa de control de plagas:** Este programa tiene como objetivo prevenir y controlar la presencia de plagas. como insectos, roedores y otros animales que puedan transmitir

PÚBLICA

enfermedades o contaminar los alimentos. Incluye la implementación de medidas de prevención, almacenamiento adecuado de alimentos y desinsectación y desratización periódicas.

4. **Programa de abastecimiento o suministro de agua potable:** Se centra en establecer un procedimiento que le permita a la UDS contar con el suministro de agua por lo menos el día de atención en los momentos que la Empresa de Acueducto no pueda suministrar el servicio

5. **Programa de capacitación:** considerado como un proceso permanente de capacitación para el Talento Humano de la Modalidad Educación en el Hogar que permite garantizar la adecuada implementación de los programas de Saneamiento Básico.

Implementar estos programas dentro del Plan de Saneamiento Básico garantiza un ambiente saludable y seguro para los menores bajo atención, previene enfermedades, y promueve la higiene y el bienestar general. Es clave para asegurar la salud pública en cualquier unidad de servicio.

Con referencia a lo anterior se da continuidad a la socialización de:

Manual de Buenas Prácticas de Manufactura

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se constituyen como regulaciones de carácter obligatorio donde se busca evitar la presentación de riesgos de índole física, química y biológica durante el proceso de manufactura de alimentos, que pudieran repercutir en afectaciones a la salud de niños y niñas de las unidades de servicio.

Hacen parte de un Sistema de Aseguramiento de la Calidad destinado a la elaboración homogénea de alimentos, las Buenas Prácticas Manufactura, son especialmente monitoreadas para que su aplicación permita el alcance de los resultados esperados desde el ingreso de la materia prima hasta el servido de los alimentos, conforme a las especificaciones plasmadas en la resolución 2674 de 2013.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) aplicadas a los procesos de compra, transporte, recepción de alimentos, almacenamiento y servido son esenciales para garantizar la seguridad alimentaria y la calidad de los productos que se ofrecen al consumidor.

Proceso de Compra: El proceso de compra es clave para garantizar que los ingredientes o productos que se adquieren cumplen con los requisitos de calidad y seguridad alimentaria.

1. Establecer las cantidades a comprar: Esto se determina de acuerdo a lo establecido en la Minuta Patrón para la entrega de complementos alimentarios; según, grupos de edad y estado fisiológico de la población y al ciclo de menús para el refrigerio, aprobados por el ICBF.
2. Elaboración de listas de mercado.
3. Notas de pedido al proveedor.
4. Entrega de los alimentos por parte del proveedor a la Corporación EL Minuto de Dios de Garzón CORMIDI.
5. Verificación y evaluación de los productos comprados, recomendaciones y ajustes.

PÚBLICA

Transporte: El transporte en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se refiere al conjunto de procedimientos, condiciones y controles que se aplican durante el traslado de materias primas, productos intermedios o productos terminados, con el fin de preservar su calidad, inocuidad y trazabilidad, evitando cualquier tipo de contaminación, deterioro o alteración.

Este proceso incluye la selección adecuada del medio de transporte, el cumplimiento de requisitos sanitarios, el control de temperatura y humedad (si aplica), la manipulación correcta de los productos, así como el registro de condiciones durante el trayecto.

Principios clave en el transporte bajo BPM:

- Higiene y limpieza del vehículo.
- No mezclar productos incompatibles.
- Evitar exposición a contaminantes.
- Verificar integridad del empaque y rotulación.
- Mantener cadena de frío (si aplica).

Recepción de alimentos: La recepción de alimentos es el proceso mediante el cual se inspeccionan y verifican los insumos alimentarios al momento de su ingreso a la unidad de servicio o establecimiento, con el fin de asegurar que cumplan con los requisitos de calidad, inocuidad, integridad y condiciones sanitarias establecidos en las Buenas Prácticas de Manufactura. Este procedimiento incluye la revisión de aspectos como:

- Fecha de vencimiento y rotulado adecuado
- Temperatura y condiciones de transporte
- Integridad de los empaques y ausencia de contaminantes
- Características organolépticas (olor, color, textura, etc.)
- Procedencia del proveedor (registro sanitario, facturación)

Almacenamiento: El almacenamiento adecuado de los alimentos es esencial para evitar la contaminación y el deterioro.

Se da claridad que el servicio que se presta a los usuarios respecto a la entrega del refrigerio es un sistema de centro producción – satélite, respecto a los alimentos que llegan preparados como (pan de yuca, empanada, arepa de huevo…) donde se caracteriza porque la preparación y cocción de los alimentos que se realiza en un centro de producción de manera total y dichas preparaciones son para consumo inmediato y los RPP son para entregas que están programadas para cada UA, es decir reposan por unas horas hasta que llegue la entrega al beneficiario.

1. Para los productos lácteos y sus derivados se almacenan en cavas nevera conservando su temperatura sin perder la cadena de frio hasta la entrega final a los usuarios, para los productos lácteos que son ultra pasteurizados pueden almacenarse al medio ambiente por un periodo hasta de 180 días.
2. Para almacenar los paquetes alimentarios RPP se deben utilizar estibas que deben estar a mínimo 50 centímetros de la pared y a 15 centímetros del suelo, con el fin de permitir la limpieza, desinfección y control de plagas; una vez lleguen deben distribuirse a los usuarios en el menor tiempo posible. Nunca debe colocarse los alimentos en el piso.
3. Siempre se debe aplicar el principio de primeros en entrar, primeros en salir PEPS.

PÚBLICA

4. El sitio destinado para el almacenamiento debe ser exclusivo para los mismos, no se deben almacenar otro tipo de elementos ni sustancias ni otros materiales.
5. Las áreas de almacenamiento se deben mantener limpias y secas, cualquier derrame se debe limpiar, tan pronto como ocurran.
6. Para el almacenamiento de las frutas se realizará en canastillas destinadas para tal fin.

Servido: es una fase crítica en el proceso de manipulación, ya que cualquier error o mala práctica puede comprometer la seguridad y la calidad de los productos, afectando la salud de los consumidores. Para evitar la mala manipulación de alimentos durante el servido, es importante seguir una serie de buenas prácticas de higiene y control.

1. Para la entrega de los refrigerios, el personal encargado de la distribución de los mismos debe utilizar el gorro y tapabocas.
2. Lavado de manos previo a la entrega de los refrigerios, tanto de personal docente como de los participantes.
3. Los alimentos deben estar protegidos con empaque primario para evitar el contacto con las manos. En el caso de productos de panadería, si estos no cuentan con el empaque primario se debe utilizar servilletas o pinzas.
4. Lavado con agua potable, las bolsas de los productos lácteos.
5. En caso de que los productos lácteos no sean ultra pasteurizados, estos no deben romper con la cadena de frío.

En el tercer momento de la intervención, se da paso a la socialización del protocolo de Lactancia Materna. Para iniciar, se expone la importancia fundamental de amamantar al bebé, destacando que la leche materna es el alimento ideal durante la primera hora de vida y en los primeros meses, ya que no solo representa la opción más segura y natural, sino que también influye significativamente en el desarrollo integral del niño y en el bienestar de la sociedad en general.

La lactancia materna ofrece beneficios únicos e irreemplazables: facilita la adaptación del recién nacido al entorno, fortalece el vínculo psicoafectivo con la madre y brinda una protección eficaz contra enfermedades infecciosas. Además, es el alimento más completo desde el punto de vista nutricional, ya que estimula el desarrollo emocional y motriz del bebé, favorece su coeficiente intelectual y contribuye al adecuado desarrollo visual, auditivo y comunicativo."

Seguidamente se socializa los beneficios de la lactancia materna:

Beneficios de la lactancia materna para el niño

- Se considera que la leche materna favorece el crecimiento y desarrollo físico e intelectual de los niños.
- Satisface su sed y sus necesidades alimentarias.
- El calostro regula la digestión del bebé, además de contener defensas para protegerlo de enfermedades e infecciones.
- Previene y combate diarreas, problemas respiratorios, problemas digestivos, diabetes, alergias, desnutrición y deshidratación.
- Beneficia el vínculo afectivo y emocional del bebé con su madre.

PÚBLICA

Beneficios de la lactancia materna para la madre

- Se reduce la mortalidad de las madres y las hemorragias posparto, y eso disminuye el riesgo de anemia.
- Las madres que lactan a sus hijos disminuyen el riesgo de contraer cáncer de seno o cáncer de ovarios.
- La lactancia materna ayuda a que el útero vuelva pronto a su tamaño ideal y colabora a la pérdida de sobrepeso al utilizar más calorías de lo normal.

Beneficios de la lactancia materna para la familia

- La leche materna aminora las posibilidades de contagio de enfermedades a los niños.
- Mejora la situación económica familiar al no tener que gastar dinero en leches de fórmula, biberones, entre otros.
- Se genera la cultura de la lactancia materna y mejora los vínculos afectivos entre los pertenecientes a la familia.

Beneficios de la lactancia materna para la sociedad

- Se reducen en general los gastos en salud para el país.
- Se disminuye la morbimortalidad infantil.
- Los niños crecen y serán ciudadanos con mejores capacidades físicas e intelectuales y, en consecuencia, mejorará la productividad nacional e internacional.
- Se favorece al medio ambiente, al reducirse los desperdicios de alimentos sucedáneos de la leche materna.
- Se crea conciencia nacional sobre la importancia de mantener y suministrar un recurso fundamental para el desarrollo de la sociedad.

Beneficios ecológicos de la lactancia materna

- Recurso natural renovable, no contaminante y autosustentable.
- Control del crecimiento de la población al espaciar los nacimientos.
- Evita el desperdicio de recursos naturales y la contaminación por los envases, cajas y latas de alimentos artificiales.
- Evita gastos de fabricación, en envases, comercialización, transporte y almacenamiento.
- Evita el uso de fuentes de energía y de utensilios especiales para prepararla y suministrarla.

Como actividad de retroalimentación se realizó el juego de mitos y verdades sobre la Lactancia Materna, donde los participantes se dividieron en dos grupos. Se les informó que se presentaran diversas afirmaciones leídas en voz alta, y ellos respondieron en un tiempo limitado de acuerdo a lo socializado en el encuentro, ubicándose en el círculo rojo “Falso” y verde “Verdadero”. Una vez todos respondieron, se les explicó si la afirmación era un mito o una verdad, proporcionando una explicación basada ene videncia científica.

PUBLICA

MITOS Y VERDADES SOBRE "LACTANCIA MATERNA"

- "No todas las mujeres pueden amamantar". **Falso:** Es muy excepcional que una mujer no esté en condiciones de amamantar. Si la lactancia fracasa, muchas veces es porque no se tuvo el apoyo necesario.

- "El calostro no alcanza para satisfacer al bebé". **Falso:** El estómago del bebé al nacer y durante sus primeros días es muy pequeño por lo que el calostro se ajusta perfectamente a sus necesidades.
- "Mi leche es mala y no sirve". **Falso:** Las leches malas no existen. No hay que dudar de la calidad de la leche materna. Está especialmente diseñada por cada mujer para cada bebé y se adapta a sus necesidades a medida que crece.

- "Hay que alimentar cada 3 horas y 10 minutos de cada pecho". **Falso:** Cada bebé y cada mujer son diferentes. Algún bebé pedirá más seguido y hay que respetar su demanda y podrá estar menos o más tiempo en el pecho. Seguir su ritmo es lo que ayudará a regular la cantidad de leche que necesite.

- "Mi leche es aguada". **Falso:** La leche se puede ver más aguada al principio de la toma porque tiene mayor contenido de agua para saciar la sed. Luego aumenta el contenido de grasa y al final de la toma se verá más espesa

- "Mi leche no le alcanza". **Falso:** Si en algún momento la producción de leche no se adecúa a las necesidades del bebé, se aumenta la estimulación y se vacían los pechos luego de cada toma. De esta manera, se producirá más.

- "Si tengo senos pequeños, produciré poca leche materna". **Falso:** El tamaño de los pechos no tiene ninguna relación con la producción de leche, que es independiente de su medida.

- "El bebé necesita comer alimentos sólidos desde los 4 meses". **Falso:** La alimentación complementaria debe comenzar a los 6 meses, ya que hasta entonces la leche materna es suficiente para cubrir sus necesidades nutricionales.

- "El alcohol y la cafeína no se pueden consumir mientras se amamanta". **Verdadero:** El consumo moderado de cafeína y alcohol no afecta negativamente la lactancia, pero es importante hacerlo con moderación. Un consumo excesivo de alcohol o cafeína puede pasar a la leche materna y afectar al bebé, por lo que es recomendable evitar grandes cantidades. Si la madre consume alcohol, puede esperar varias horas antes de amamantar, para reducir los efectos en el bebé.

- "Es el alimento ideal para el bebé". **Verdadero:** La leche materna contiene todos los nutrientes que el bebé necesita durante los primeros 6 meses de vida, en las proporciones exactas.

- "Refuerza el sistema inmunológico". **Verdadero:** Aporta anticuerpos que protegen al bebé contra enfermedades comunes como diarreas, infecciones respiratorias y alergias.

PÚBLICA

- "Favorece el vínculo madre-hijo". **Verdadero:** Promueve el apego seguro, desarrollo emocional y bienestar tanto de la madre como del bebé.

- "Reduce el riesgo de enfermedades crónicas en el futuro". **Verdadero:** Los bebés amamantados tienen menor riesgo de desarrollar obesidad, diabetes tipo 2, hipertensión y enfermedades cardiovasculares.

- "Protege la salud de la madre". **Verdadero:** Disminuye el riesgo de cáncer de mama y ovarios, diabetes tipo 2 y depresión posparto.

- "Es económica y ecológica". **Verdadero:** No requiere preparación, envases ni recursos adicionales; es sostenible y siempre está disponible.

- "Debe ser exclusiva durante los primeros 6 meses". **Verdadero:** No se recomienda ofrecer agua, jugos ni otros alimentos durante este periodo, a menos que sea médicamente indicado.

- "Continúa siendo beneficiosa después de los 6 meses". **Verdadero:** A partir del sexto mes se deben introducir alimentos complementarios, pero la lactancia debe mantenerse idealmente hasta los 2 años o más.

- "No todas las madres producen la misma cantidad de leche, pero casi todas pueden amamantar". **Verdadero:** Con apoyo adecuado, buena técnica y acompañamiento, la mayoría de las madres pueden establecer una lactancia exitosa.

- "El calostro es oro líquido". **Verdadero:** La leche amarilla de los primeros días (calostro) es rica en nutrientes y defensas; es fundamental para el recién nacido.

4. Espacio de preguntas

Se destina un espacio dentro del encuentro para que los participantes expresen libremente sus inquietudes, comentarios o dudas relacionadas con los temas abordados. Este momento de diálogo permite aclarar conceptos, profundizar en aspectos específicos del protocolo de lactancia materna, el Plan de Saneamiento Básico, el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y reforzar la comprensión de la información socializada. Además, se busca fomentar la participación activa y el intercambio de experiencias, promoviendo un ambiente de confianza y escucha, donde cada aporte sea valorado como parte del proceso de aprendizaje colectivo."

5. Despedida

Para finalizar, se agradece sinceramente la participación activa y el compromiso de cada uno de los asistentes durante el encuentro. Se hace un breve resumen de los temas tratados y se refuerza la invitación a poner en práctica lo aprendido, especialmente en lo relacionado con la promoción de la lactancia materna, las buenas prácticas de higiene y el cuidado infantil en el hogar. Finalmente, se extiende un mensaje de motivación y compromiso continuo con la salud y el bienestar de los niños y sus familias, recordando que cada acción cuenta en la construcción de entornos saludables. ¡Gracias por su presencia y hasta un próximo encuentro!"

PÚBLICA

Valoración del encuentro

UA1: Los participantes se comprometen a poner en práctica hábitos como el correcto lavado de manos antes de cocinar o comer, la limpieza adecuada de frutas y verduras, la cocción completa de los alimentos, el almacenamiento seguro en refrigeración, y el mantenimiento de la cocina y utensilios en condiciones higiénicas. Además, consideramos importante fomentar estas prácticas con todos los miembros de la familia para crear una cultura de autocuidado.

UA2: Las familias agradecieron por el espacio de socialización sobre los mitos y verdades de la lactancia materna. Ya que una experiencia muy enriquecedora, ya que no solo aprendimos desde la evidencia científica, sino que también tuvimos la oportunidad de compartir nuestras vivencias, dudas y conocimientos entre todas y todos.

UA3: Durante la jornada en conjunto con los participantes y docentes se dejó en claro la importancia de desmentir creencias erróneas que por años han circulado en nuestras comunidades y que muchas veces generan miedo, culpa o desinformación en las madres lactantes. Gracias a la metodología utilizada, pudimos identificar qué prácticas se basan en mitos y cuáles están respaldadas por la ciencia, lo que nos permitió fortalecer nuestra confianza en la lactancia como un acto natural, saludable y fundamental para el desarrollo del bebé y el bienestar de la madre.

Compromisos y/o tareas	**Responsable(s): Nombre / Cargo o rol**	**Fechas**
Reforzar el vínculo afectivo y participar activamente en el desarrollo integral de sus hijos e hijas.	Participantes y/o padres de familia	Permanente
Participar activamente en cada encuentro, cumpliendo con los horarios establecidos.	Participantes y/o padres de familia	Permanente
Apoyar activamente las prácticas de lactancia y aplicar lo aprendido	Participantes y/o padres de familia	Permanente

FIRMA ASISTENTES

Nombre	**Cargo o rol / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**
Astrid Nayibe Zapata Cosme	Nutricionistas Dietista	CORMIDI	Astrid Nayibe Zapata Cosme.
Próxima reunión: N/A	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
	-	-	-
Colaborador que elabora el acta:	Profesional en Salud y Nutrición		

PUBLICA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA











BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA	FE.P1.J6	12/09/2024
		Versión 6	Página 1 de 1
		Clasificación de la información: Pública	

ACTIVIDAD: Socialización a los participantes BPH-PSN y protocolo LM. FECHA: 23 octubre 2025

HORA INICIAL: 9:00 am HORA FINAL: 11:00 am LUGAR: CONSTRUYENDO FUTURO CON AMOR 5

DEPENDENCIA LIDER: Salud y Nutrición

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACION		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			ASI	PSI
1	GLORIA ESPERANZA VARGAS DIAZ	36.167.571	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3214215751		Gloria Vargas	
2	ATENAIDA RAMIREZ BOCIGA	1.075.260.315	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3115309402		Atenaida Ramirez C	
3	SONIA MARCELA CHAVEZ MONTEALEGI	1.075.279.468	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3182714788		Sonia	
4	KAREN DAYANNA GARCIA CASTAÑEDA	1.004.035.495	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3125661295		Karen Garcia	
5	MAYERLY GUARACA FIERRO	1075297828	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3214392814		Mayerly Guaraca F	
6	MARIA LUZDARY SANDOVAL ZAPATA	66763719	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3125406711		maria Luz S	
7	MARIA LUZDARY SANDOVAL ZAPATA	66763719	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3125406711		maria Luz S	
8	VALENTINA ROMERO LOSADA	1.003.894.157	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3203648510		Valentina Romero	
9	JESSIKA PAOLA BARRERA BUENDIA	1003803779	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3332300625		PAOLA BUENDIA	
10	LAURA NATALI LAVERDE GUERRA	1.000.130.044	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3229381651		Laura Guerra	
11	LOREN DAYANA CELIS GIL	1007875016	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3027079557		Loren Dayana	
12	EMMA SOFIA CASTAÑEDA PERDOMO	1075795012	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3228473245		Emma Perdomo	
13	KAROL VANESA ROJAS SANCHEZ	1075298790	USUARIA	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3214821803		Karol Vanessa R.	
14	CATERIN VIRGINIA PEROZA CHIRINO	2423624	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3207807883		Caterin Peroza	
15	PAULA LICETH RAMOS GUEVARA	1075795277	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3133780790		Paula Liceth R.	
16	MARALET PULIDO MILLAN	3.071.589	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3143036968		Maralet Pulido	
17	KELLY JOHANA CARDOZO ESPINOSA	1.075.296.438	USUARIA	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3143054240		Kelly Johana Cardozo E	
18	CAROLINA GARCIA GARCIA	26431323	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3227032485		Carolina Garcia G	
19	JEISSY ANALIZ CAYONES RODRIGUEZ	5296093	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3223688279		Jeissy Cayones	
20												

¡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.

Powered by CamScanner

	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA	FS.P1.MI	12/06/2024
		Versión 9	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

ACTIVIDAD: socialización a los participantes PSB-BPH y protocolo lactancia materna FECHA 23/abril/2025

HORA INICIAL: 1:00 PM HORA FINAL: 3:00 PM LUGAR Construyendo Futuro con Amor S

DEPENDENCIA LIDER: Salud y Nutrición

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	ALEJANDRA GONZALEZ QUINTERO	1.003.865.378	USUARIA	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3106967212			Alejandra G
2	DAYAN MELISA MEDINA GONZALEZ	1.003.951.380	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3214406478			Dayan Melisa M.
3	INGRI MARCELA CUENCA BERNAL	1075267290	USUARIA	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3105781195			Ingri cuenca
4	YUDY FRANCELLI CUCHIMBA CHACUE	1.075.262.702	USUARIA	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3108033001			Yudy cuchimba
5	MARYLIN BALDERRAMA SANCHEZ	1075278979	USUARIA	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3106110339			Maryl. lyn. VS
6	ANA CAROLINA MEDINA GONZALEZ	8091052	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3134021695			Ana carolina
7	KARLA PAOLA MONTILLA TORREZ	1079390179	USUARIA	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3124726349			Karla Montilla
8	CARINA SANABRIA GIRON	1075313608	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3202645725			Carina Girons
9	MARIA DE LOS ANGELE LOSADA MENDEZ	1.075.304.525	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3125940924			M Angeli Losada
10	JAZMIN YISSEL MARCADO VARGAS	1.003.951.721	USUARIA	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3160576585			Jazmin Vargas
11	MAIRA ALEJANDRA RODRIGUEZ CONTRERA	1006520281	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3124378514			Maira R.
12	INGRITH YICETH CORDOBA MANCHOLA	1075294214	USUARIA	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3115350310			Ingrid cordoba
13	NASLY CATALINA MONTES LOSADA	1003961201	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3145362572			Nasly losada
14	NEIDY JULIETH PINEDA GONZALEZ	1080297376	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3118393721			N julieth pineda
15	HAROLD ORLEY LISCANO LOZANO	1192720289	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3152382009			Harold O.
16	LIZETH SNEIDER HERRERA GALLARDO	36213252	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3142072579			Lizeth h.
17	CHARLYE KATHERINE SAENZ MARIN	1.075.274.361	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3152702333			
18	MARIA LUZDARY SANDOVAL ZAPATA	66763718	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3125406711			maria luz S
19												
20												

¡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

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

FE.P1.M8	12/09/2024
Versión 8	Página 1 de 1
Clasificación de la Información: Pública	

ACTIVIDAD: SOCIALIZACIÓN A LOS PARTICIPANTES BIH-PSN Y ENTORNO LOCATARIO MATERNO FECHA 23 abril 2025

HORA INICIAL: 3:30 PM HORA FINAL: 5:30 PM LUGAR CONSTRUYENDO FUTURO CRA Anexo 5

DEPENDENCIA LIDER: SALUD Y NUTRICIÓN

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	ANA KARINA BARRERA CARRILLO	1075328436	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3128863132			
2	YENIFER MONTES GARCIA	1250698327	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3214703022			
3	CINDY LORENA MONTIEL AGUIRRE	1075289360	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3214316868			
4	ZURY STHEFANY SANCHEZ FIGUEROA	1075286421	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3223001017			
5	MARIA ALEJANDRA GARZON TRUJILLO	1003951711	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3177506089			
6	DIANA ALEJANDRA GUTIERREZ RUBIANO	1075286496	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3208554915			
7	DIANA MAYERLI RODRIGUEZ PEREZ	1075299938	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3053989648			
8	LAURA DANIELA ARANGO QUINTERO	1006517042	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3102695548			
9	NICOL DAYANA ORTIZ HERMOSA	1075223900	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3003173611			
10	YENNY SUSANAA OROZCO VERA	1075241117	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3115799466			
11	LEISBY MILENA HERNANDEZ MONSALVE	36313783	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3138720177			
12	ISABEL SOFIA QUINTERO HORTA	1075795354	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3212411845			
13	DAIRA LIZETH RODRIGUEZ MONTENEGRO	1 075 318 321	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3227702458			
14	YENY ALEXANDRA CARDOZO CARDOZO	1 075 292 564	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3208694633			
15	ANDREA LISBETH BENITES DIAZ	1 206 497 933	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3108062045			
16	DORIS VANEZA GUTIERREZ GARCIA	1 075 313 434	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3153231768			
17	PAULA ANDREA CARDOZO PLAZAS	1 075 790 938	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3203306786			
18	PAULA ANDREA PERDOMO ARANGO	1 003 809 550	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3204529491			
19	INGRID DAYANA INCA MANCHOLA	1000615295	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3219652253			

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

Powered by CamScanner

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ Nª 2	
Hora: UA1: 8:30 am – UA2 :10:30 am – UA3: 1:30pm	**Fecha: 9/04/2025**
Lugar:	**UDS DEJANDO HUELLAS 3 CASETA COMUNAL SANTA LIBRADA CRA 15 # 15-17**
Dependencia que Convoca:	**COMPONENTE SALUD Y NUTRICION**
Proceso:	**PROMOCION Y PREVENCION.**
Objetivo:	**SOCIALIZAR LOS PROTOCOLOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO Y BPM-LACTANCIA MATERNA**

Agenda:

1.- Saludo
2.- Presentación
3.- Socialización del Plan de Saneamiento Básico y protocolos de Bpm y lactancia materna
Desarrollo:

1.- se da inicio a la formación a padres de familia da la unidad de servicio DH3 se les da la bienvenida.

2.- **Presentación** con la actividad de presentación cada uno de los profesionales se presenta dando inicio los docentes luego el componente de salud.

3.- Socialización del tema "PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Se llevó a cabo una socialización del plan de saneamiento básico y los programas que lo conforman con actividades lúdicas Por medio de unas fichas ilustrativas en donde las familias formarán grupos para observar y elegir la caneca de color en donde se depositarán los residuos sólidos y realizar su respetivo deposito en el hogar, Con el fin de promover e incentivar y garantizar la inocuidad alimentaria y de que se tengan acciones para un plan de saneamiento básico optimo dentro del hogar para evitar que los niños padezcan de enfermedades prevalentes durante la infancia.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:
Busca disminuir los riesgos de contaminación de alimentos y garantizar su inocuidad. El propósito del programa de limpieza y desinfección es garantizar a los participantes de la modalidad familiar alimentos inocuos.

En conversatorio con las familias comentaron como realizar el aseo adecuado de la casa y en qué tiempo los hacen por ejemplo que diariamente barren la casa, trapean, limpia polvo, lavan la losa y dejan aseada la cocina, los fines de semana, desinfectan la nevera, aseo general del baño, lavan la ropa y desinfectan las canecas donde se deposita la basura, y en el momento donde hacen mercado hacen desinfección de los elementos donde se almacena la lacena. Y comentan que cuando algo no les sirven los desechan, seguidamente se les explica el proceso de desinfección donde se les muestra la tabla de dosificación para cada elemento de la casa y en qué tiempo se debe realizar, los usuarios estuvieron muy participativos donde mostraron gran interés por el tema y contaron historias de como les

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

gusta realizar el aseo unos dijeron que ponían música, otros que hacían el aseo en familia y que trataban a realizarlo los fines de semana para que todos participaran. También se les orienta a las familias sobre la importancia de realizar un aseo a diario en casa y de hacer una buena desinfección para evitar que los niños se enfermen de infecciones respiratorias agudas por acumulación de polvo en la casa.

TABLA DE DOSIFICACIÓN

Alimentos, áreas, superficies o equipos a desinfectar	Frecuencia de limpieza y desinfección	Detergente en polvo	Hipoclorito Comercial ml/L de agua	Tiempo de exposición
Equipos de Cocina (nevera, estufa, etc.)	Diario	20 gr *1 lt agua	2ml* 1lt de agua	1 minuto
Frutas, verduras	Semanal	No aplica	3 ml * 1lt de agua	3 minutos
Huevos	Mensual	No aplica	3 ml * 1lt de agua	1 minutos
Menaje y Cubiertos	No aplica	15 gr *1 lt agua	2ml*1lt de agua	10 minutos
Material Didáctico, Mobiliario y Forros Colchonetas	semanal	10 gr *1 lt agua	2ml* 1lt de agua	15 minutos
Servicios sanitarios, vaseníllas sifones, , recogedores,canecas residuos, trampagrasa	Diario, cuando se presta el servicio	20 gr *1 lt agua	5ml* 1lt agua	Temperatura ambiente
Cocina (Todas las superficies)	Diario, cuando se presta el servicio	15 gr *1 lt agua	4ml * 1lt de agua	Temperatura ambiente
Alimentos, áreas, superficies o equipos a desinfectar	**Frecuencia de limpieza y desinfección**	**Detergente en polvo**	**Hipoclorito Comercial ml/L de agua**	**Tiempo de exposición**
Salón/comedor (Pisos y Superficies)	Diario, cuando se presta el servicio	20 gr *1 lt agua	4 ml* 1 lt de agua	Temperatura ambiente
Mesas y Sillas del Comedor	Diario, cuando se presta el servicio	20 gr *1 lt agua	2ml* 1lt de agua	Temperatura ambiente
Ambientes	Diario, cuando se presta el servicio	No aplica	2ml * lt de agua	N.A

PROGRAMA MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS.

En el proceso de almacenamiento y distribución de alimentos se generan una serie de subproductos y desechos sólidos que deben ser manejados de tal forma que impida la contaminación del producto final y se minimice el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos sólidos.

Residuo sólido: Es todo desecho en estado sólido que resulta después de realizar los procedimientos operacionales que se llevan a cabo en un proceso. Dicho residuo puede clasificarse como: material orgánico, inorgánico, reciclable y no reciclable, entre otros.

Material reciclable: Son todos los desechos que mediante determinados procesos de degeneración se pueden volverá utilizar. A este grupo pertenece el cartón, vidrio, papel y algunos materiales plásticos.

• Material no reciclable: Son todos los desechos que no pueden ser reutilizados debido a su composición fisicoquímica. A este grupo pertenecen el material orgánico en general, las latas y algunos plásticos.

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

Se trabajó de una forma lúdica donde se les enseño a los acudientes a la separación de los residuos donde se manejó el código de colores y por medio de fichas con imágenes de residuos se hará la clasificación de cada uno de ellos y se le explica cuál es el destino de cada uno, se les indico que la

Caneca blanca se llamaba residuos aprovechables y ahí se va a almacenar los plásticos, cajas de cartón, vidrio, papel etc.

En la caneca verde se colocará los residuos de comida y restantes de cascaras que se conoce como residuos orgánicos aprovechables,

la caneca negra va los desechos no aprovechables como los papeles higiénicos, toallas higiénicas y los residuos que no se puede dar segundo uso.



las familias estuvieron atentas al tema y jugaron con las imágenes de los residuos donde se ayudaban las unas con las otras para realizar la actividad. Cada participante pasaba a colocar el residuo en el contenedor al cual era la forma correcta de desecharlo y nombraba la utilidad que se le puede dar a los residuos reciclables aprovechables, y residuos orgánicos.

PROMAGRA CONTROL DEL AGUA

El agua potable en las unidades de servicio, no constituye un factor de riesgo en la transmisión de patógenos a los usuarios, y es suficiente para la atención de los mismos. El control de agua es un sistema de vigilancia y control para garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de proceso en las unidades de la modalidad familiar, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua y asegurar desde este punto la inocuidad de los alimentos que se suministran para preparar y los que se consumen en el encuentro.

Agua: Sustancia líquida sin olor, color ni sabor que se encuentra en la naturaleza en estado más o menos puro formando ríos, lagos y mares, ocupa las tres cuartas partes del planeta Tierra y forma parte de los seres vivos; está constituida por hidrógeno y oxígeno (H2O).

Contaminación del agua: Cualquier cambio químico, físico o biológico en la calidad del agua que tiene un efecto dañino en cualquier cosa viva que consuma esa agua. Cuando los seres humanos beben el agua contaminada tienen a menudo problemas de salud.

Agua contaminada: Cuando existe algún cambio en las características fisicoquímicas, microbiológicas u organolépticas de agua para consumo humano cuando el agua contiene residuos de alimentos, mugre o cualquier otro tipo de elemento que impida su utilización.

Potabilización: Es un proceso que se lleva a cabo sobre cualquier agua para transformarla en agua potable y de esta manera hacerla absolutamente apta para el consumo humano. La potabilización, mayormente, se realiza sobre aguas originadas en manantiales naturales y en aguas subterráneas.

Se les oriento a las familias el ahorro de agua potable de una manera responsable donde se mostraron algunos tips del buen uso del agua con figuras animadas y cada usuaria debía explicar que mensaje nos quería decir, y que debemos de tomar conciencia del buen uso, del agua se les recomendó que donde no llegara el agua potable se podía realizar un filtro casero que consta de una botella plástica con capaz de algodón, carbón, arena fina, arena gruesa y piedras, debido al cambio climático en donde el agua escasea y llega a los hogares turbia.



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

Decisiones: las **familias** estuvieron muy participativas, donde mostraron interés por el tema y por las actividades planeadas y quedando como compromiso poner en práctica lo aprendido en sus casas y en especial con nuestros niños y niñas. Se incentivó a las familias a enseñar mediante el ejemplo, a que volvamos a retomar costumbres perdidas en donde se entregaba al niño el vaso de agua para cepillarse sin desperdiciar agua, lavar la losa con poca cantidad de agua, ojala en platones con poca agua, regar las plantas y lavado de moto con agua en balde sin usar mangueras, reutilizar el agua del segundo ciclo del lavado o del enjuague para lavar patios baños, y utilizar la lavadora a con carga completa de ropa para ahorrar agua y energía,

Y tomar conciencia de que el agua se agota, gota a gota cada vez que no realizamos mantenimientos a las tuberías y grifos, con frecuencia y según necesidad.

CONTROL DE PLAGAS

Las plagas, Y vectores, son organismos vivos que transmiten enfermedades infecciosas. Los vectores son organismos, como insectos y animales, que transmiten agentes patógenos (como bacterias, virus, hongos o parásitos) de un individuo a otro.



Por medio de un juego de concentración se buscaron las parejas de imágenes iguales de animales causales de plagas como raton cucaracha, moscas zancudos pulgas entre otras hasta completar la totalidad de las fichas, luego se socializo con las familias sobre la importancia del orden y aseo en casa para hacer prevención de plagas, para evitar contaminación de los alimentos y evitar que la familia se enferme.

Manual de Buenas Prácticas de Manufactura Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)



PÚBLICA

se constituyen como regulaciones de carácter obligatorio donde se busca evitar la presentación de riesgos de índole física, química y biológica durante el proceso de manufactura de alimentos, que pudieran repercutir en afectaciones a la salud de niños y niñas de las unidades de servicio. Hacen parte de un Sistema de Aseguramiento de la Calidad destinado a la elaboración homogénea de alimentos, las Buenas Prácticas Manufactura, son especialmente monitoreadas para que su aplicación permita el alcance de los resultados esperados desde el ingreso de la materia prima hasta el servido de los alimentos, conforme a las especificaciones plasmadas en la resolución 2674 de 2013. Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) aplicadas a los procesos de compra, transporte, recepción de alimentos, almacenamiento y servido son esenciales para garantizar la seguridad alimentaria y la calidad de los productos que se ofrecen al consumidor.

Proceso de Compra: El proceso de compra es clave para garantizar que los ingredientes o productos que se adquieren cumplen con los requisitos de calidad y seguridad alimentaria. 1. Establecer las cantidades a comprar: Esto se determina de acuerdo a lo establecido en la Minuta Patrón para la entrega de complementos alimentarios; según, grupos de edad y estado fisiológico de la población y al ciclo de menús para el refrigerio, aprobados por el ICBF. 2. Elaboración de listas de mercado. 3. Notas de pedido al proveedor. 4. Entrega de los alimentos por parte del proveedor a la Corporación EL Minuto de Dios de Garzón CORMIDI. 5. Verificación y evaluación de los productos comprados, recomendaciones y ajustes.

Transporte: El transporte en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

se refiere al conjunto de procedimientos, condiciones y controles que se aplican durante el traslado de materias primas, productos intermedios o productos terminados, con el fin de preservar su calidad, inocuidad y trazabilidad, evitando cualquier tipo de contaminación, deterioro o alteración. Este proceso incluye la selección adecuada del medio de transporte, el cumplimiento de requisitos sanitarios, el control de temperatura y humedad (si aplica), la manipulación correcta de los productos, así como el registro de condiciones durante el trayecto .Principios clave en el transporte bajo BPM:

- Higiene y limpieza del vehículo.
- No mezclar productos incompatibles.
- Evitar exposición a contaminantes.
- Verificar integridad del empaque y rotulación.
- Mantener cadena de frío (si aplica).

Recepción de alimentos: La recepción de alimentos es el proceso mediante el cual se inspeccionan y verifican los insumos alimentarios al momento de su ingreso a la unidad de servicio o establecimiento, con el fin de asegurar que cumplan con los requisitos de calidad, inocuidad, integridad y condiciones sanitarias establecidos en las Buenas Prácticas de Manufactura. Este procedimiento incluye la revisión de aspectos

como:

- Fecha de vencimiento y rotulado adecuado
- Temperatura y condiciones de transporte
- Integridad de los empaques y ausencia de contaminantes
- Características organolépticas (olor, color, textura, etc.)
- Procedencia del proveedor (registro sanitario, facturación)

Almacenamiento: El almacenamiento adecuado de los alimentos es esencial para evitar la contaminación y el de deterioro. Se da claridad que el servicio que se presta a los usuarios respecto a la entrega del refrigerio es un sistema de centro producción – satélite, respecto a los alimentos que llegan preparados como (pan de yuca, empanada, arepa de huevo…) donde se caracteriza porque la preparación y cocción de los alimentos que se realiza en un centro

PÚBLICA

de producción de manera total y dichas preparaciones son para consumo inmediato y los RPP son para entregas que están programadas para cada UA, es decir reposan por unas horas hasta que llegue la entrega al beneficiario.

1. Para los productos lácteos y sus derivados se almacenan en cavas nevera conservando su temperatura sin perder la cadena de frio hasta la entrega final a los usuarios, para los productos lácteos que son ultra pasteurizados pueden almacenarse al medio ambiente por un periodo hasta de 180 días.

2. Para almacenar los paquetes alimentarios RPP se deben utilizar estibas que deben estar a mínimo

50 centímetros de la pared y a 15 centímetros del suelo, con el fin de permitir la limpieza, desinfección y control de plagas; una vez lleguen deben distribuirse a los usuarios en el menor tiempo posible. Nunca debe colocarse los alimentos en el piso.

3. Siempre se debe aplicar el principio de primeros en entrar, primeros en salir PEPS.

4. El sitio destinado para el almacenamiento debe ser exclusivo para los mismos, no se deben almacenar otro tipo de elementos ni sustancias ni otros materiales.

5. Las áreas de almacenamiento se deben mantener limpias y secas, cualquier derrame se debe limpiar, tan pronto como ocurran.

6. Para el almacenamiento de las frutas se realizará en canastillas destinadas para tal fin

Servido: es una fase crítica en el proceso de manipulación, ya que cualquier error o mala práctica puede comprometer la seguridad y la calidad de los productos, afectando la salud de los consumidores. Para evitar la mala manipulación de alimentos durante el servido, es importante seguir una serie de buenas

Prácticas de higiene y control.

1. Para la entrega de los refrigerios, el personal encargado de la distribución de los mismos debeutilizar el gorro y tapabocas.

2. Lavado de manos previo a la entrega de los refrigerios, tanto de personal docente como de los participantes.

3. Los alimentos deben estar protegidos con empaque primario para evitar el contacto con las manos.

En el caso de productos de panadería, si estos no cuentan con el empaque primario se debe utilizarservilletas o pinzas.

4. Lavado con agua potable, las bolsas de los productos lácteos.

5. En caso de que los productos lácteos no sean ultra pasteurizado, estos no deben romper con la cadena de frío.

Socialización del protocolo de lactancia materna

PÚBLICA



La lactancia materna ofrece beneficios únicos e irreemplazables: facilita la adaptación del recién nacido al entorno, fortalece el vínculo psicoafectivo con la madre y brinda una protección eficaz contra enfermedades infecciosas. Además, es el alimento más completo desde el punto de vista nutricional, ya que estimula el desarrollo emocional y motriz del bebé, favorece su coeficiente intelectual y contribuye aladecuado desarrollo visual, auditivo y comunicativo."

Beneficios de la lactancia materna para el niño

• Se considera que la leche materna favorece el crecimiento y desarrollo físico e intelectual de los niños.

• Satisface su sed y sus necesidades alimentarias.

• El calostro regula la digestión del bebé, además de contener defensas para protegerlo de enfermedades e infecciones.

• Previene y combate diarreas, problemas respiratorios, problemas digestivos, diabetes, alergias, desnutrición y deshidratación.

• Beneficia el vínculo afectivo y emocional del bebé con su madre.

Beneficios de la lactancia materna para la madre

• Se reduce la mortalidad de las madres y las hemorragias posparto, y eso disminuye el riesgo de anemia.

• Las madres que lactan a sus hijos disminuyen el riesgo de contraer cáncer de seno o cáncer de ovarios.

• La lactancia materna ayuda a que el útero vuelva pronto a su tamaño ideal y colabora a la

Pérdida de sobrepeso al utilizar más calorías de lo normal.

PUBLICA

Beneficios de la lactancia materna para la familia

• La leche materna aminora las posibilidades de contagio de enfermedades a los niños.

• Mejora la situación económica familiar al no tener que gastar dinero en leches de fórmula, biberones, entre otros.

• Se genera la cultura de la lactancia materna y mejora los vínculos afectivos entre los pertenecientes a la familia.

Beneficios de la lactancia materna para la sociedad

• Se reducen en general los gastos en salud para el país.

• Se disminuye la morbimortalidad infantil.

• Los niños crecen y serán ciudadanos con mejores capacidades físicas e intelectuales y, enconsecuencia, mejorará la productividad nacional e internacional.

• Se favorece al medio ambiente, al reducirse los desperdicios de alimentos sucedáneos de la leche materna.

• Se crea conciencia nacional sobre la importancia de mantener y suministrar un recurso fundamental para el desarrollo de la sociedad.

Beneficios ecológicos de la lactancia materna

• Recurso natural renovable, no contaminante y autosustentable.

• Control del crecimiento de la población al espaciar los nacimientos

. Evita el desperdicio de recursos naturales y la contaminación por los envases, cajas y latas de alimentos artificiales.

• Evita gastos de fabricación, en envases, comercialización, transporte y almacenamiento.

• Evita el uso de fuentes de energía y de utensilios especiales para prepararla y suministrarla.

Observaciones:

UA 1: Durante el encuentro donde están los participantes del grupo etareo gestantes-lactantes, se observó mamitas comprometidas con el programa la puntualidad, la realización de los juegos y disposición para la elaboración de las actividades, donde por medio de experiencias vividas compartieron con los demás usuarios del programa,

UA2: Los acudientes en este grupo etareo niños entre 6 a 11 meses, sus acudientes tras la socialización participaron activamente de las actividades realizadas se les observo disfrutarlas junto con sus hijos en brazos, y en la actividad de concentración fue exitosa ya que escucharon y guardaron silencio para poder memorizar y hacerla de manera exitosa.

UA3: en este grupo donde están usuarios de 1 a 2 años, tras la socialización de los protocolos jugaron al los diferentes juegos en compañía de sus niños y. Se disfrutaron con alegría las actividades lúdicas realizadas para dar a conocer los programas del plan de saneamiento básico.

PÚBLICA

4.- agradecimientos

Se les da agradecimientos a todos por su responsabilidad en el encuentro e igualmente por su participación.

Decisiones:

se da por terminado el encuentro donde se dio a conocer los el plan de saneamiento básico, y los protocolos de BPM y el de lactancia materna donde el tema quedo claro, se respondieron dudas, e inquietudes , se agradeció por las asistencia

Cierre: Se realiza cierre y se finaliza el encuentro grupal, Agradeciendo la asistencia y disponibilidad a las personas asistentes.

Anexo firmas de asistentes.

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Participar de todos los encuentros grupales durante la vigencia 2025	FAMILIAS Y EQUIPO TALENTO HUMANO	VIGENCIA 2025
-Cumplir con lo establecido para llevar a cabo el plan de saneamiento básico, las bpm en las uds	FAMILIAS Y EQUIPO DE TALENTO HUMANO	VIGENCIA 2025
Participar activamente en cada encuentro, cumpliendocon los horarios establecidos.	Participantes y/o padres de familia	Permanente
Apoyar activamente las prácticas de lactancia y aplicar lo aprendido	Participantes y/o padres de familia	Permanente

FIRMA ASISTENTES

Nombre	Cargo o rol / Dependencia	Entidad	Firma
LUZ NEYDA BOBADILLA CARVAJAL	AGENTE EDUCATIVA	CORMIDI	LUZ NEYDA BOBADILLA CARVAJAL
FRANCY ELENA GARZON O	APOYO EN SALUD Y NUTRICION	CORMIDI	FRANCY E GARZON
INGRIF LORENA SANCHEZ SUAREZ	AUXILIAR PEDAGOGICA	CORMIDI	INGRIF LORENA SANCHEZ SUAREZ

PÚBLICA

Próxima reunión: N/A	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
	15/04/2025	8:30 am	CASETA SANTA LIBRADA
Colaborador que elabora el acta:	FRANCY ELENA GARZON – Apoyo en salud		

EVIDENCIA FOTOGRAFICA









BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

F8.P1.MI	12/06/2024
Versión 9	Página 1 de 1
Clasificación de la Información: Pública	

ACTIVIDAD: Socializacion PSB - BPM. LACTANCIA MATERNA. FECHA 9-Abril-2025

HORA INICIAL: 8:30. HORA FINAL: 10:30 LUGAR Caseta C. Santa Librada

DEPENDENCIA LIDER: Componente Salud y NUTRICION. UAI

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	KAROL VANESSA CONTRERAS TOQUICA	1.075.265.593	USUARIA	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3168452982		Karol Vanessa	
2	DEICY DANIELA PAZ DEVIA	1.193.130.671	USUARIA	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3209585597		Deicy Daniela Paz	
3	NAYIVI GUTIERREZ GONZALEZ	1.078.778.597	USUARIA	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3014876360		Nayivi G.	
4	DANIELA ALEJANDRA ALZATE DIAZ	1.006.814.634	USUARIA	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3123373881		Daniela A.	
5	CESIA TORRES RAMIREZ	1.075.598.247	USUARIA	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3133515114	1656.cesi@gmail.com	Cesia Torres	
6	LINA MARITZA NARVAEZ TRUJILLO	1.117.806.296	USUARIA	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3223673036		Lina N.T.	
7	KAROL MELISSA PALMA GARCIA	1.076.904.727	USUARIA	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3228691479	gmail.com	Melissa Palma	
8	DANNA VALENTINA ZUÑIGA PALENCIA	1.077.723.049	USUARIA	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3143114286			
9	YULY VALDERRAMA ESPINOSA	1.075.266.928	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3154399087		Valderrama	
10	ISABELA RIVERA MENDEZ	1.076.904.479	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3163857837		Isabela Rive.	
11	SHIRLEY VANESSA CORTEZ PEREZ	1.003.808.705	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3133454222		S. Vanessa	
12	GELUY JESSICA HORTA SAAB	1.075.280.430	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3229047507	Jesika-9002@hotmail.com	Geluy JHS	
13	YEIMY VIVIANA CALLEJAS PERDOMO	1.019.066.876	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3213749530	Viviana callejas P22@gmail.com	Viviana Callejas	
14	YESENIA MARIA SANCHEZ CALDERON	1.075.280.911	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3203360548		Yesenia S.	
15	ADRIANA ALEJANDRA UNI TOVAR	1.075.320.628	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3138568321	Unitovaradriana alejandra@gmail.com	Adriana Uni	
16												
17												
18												
19												
20												

¡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.

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

F8.P1.MI	12/06/2024
Versión 9	Página 1 de 1
Clasificación de la Información: Publica	

ACTIVIDAD: Socialización PSB- BPM-Y LACTAUCIA MATERNA. FECHA 9-Abril-2025.

HORA INICIAL: 1:30. HORA FINAL: 3:30. LUGAR Caseta C. Santa Librada.

DEPENDENCIA LIDER: SALUD Y NUTRICION. UA3

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	SORANGELA CONTRERAS VACA	1.091.805.548	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3115962196			Sorangela C.
2	MAYERLY RAMIREZ CHACON	1.075.290.715	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3152665723			Mayerly
3	LINA MARIA PERDOMO HORTA	1.075.317.853	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3107151310			Lina Perdomo
4	DIANA CATALINA CUENCA CABRERA	1.079.174.938	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3143163807			Catalina Cuenca.
5	RAQUEL LORENA GOMEZ ARAGONEZ	1.075.227.300	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3123907734			Raquel Lorena Gomez
6	MARIA YERALDYN PEÑUELA SOTO	1.007.646.891	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3133699734			Geraldin P.
7	MARYERLY JARAMILLO GUTIERREZ	1.075.252.103	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3213486250			Maryerly Jaramillo
8	YASMIN VIEDA NARVAEZ	1.079.177.529	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3222411605			Yasmin Vieda
9	JOHANNA KATHERINE GONZALEZ VALDERRRAMA	1.080.183.707	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3118659390			Johanna Gonzalez
10	JESSICA FERNANDA HERRERA MORALES	1.075.264.231	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3502776655			Jessica Fernanda
11	MARIA NURY HERNANDEZ PERDOMO	36.306.315	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3195222776			Maria Nury H.
12	DEISSY KATHERINE DUSSAN MARTINEZ	1.075.280.728	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3105826656			Deissy Katherine
13	ANA MARIA CANO OCA	1.075.309.994	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3124990622			Ana Maria
14	NICOLE ANDREA MORENO RAMIREZ	1.075.790.847	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3219585656			N. Andrea A
15	YURID LORENA MORA PEREZ	1.075.248.316	TIA	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3138733948			Lorena Mora
16	HEIDY CAMILA LEAL QUIÑONEZ	1.003.952.043	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3173825353			Camila Q.
17	ALEJANDRA TRUJILLO PERDOMO	1.075.282.800	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3173850927	alejandra.at3760 541@gmail.com		Alejandra Trujillo
18	CINDY TATIANA CASALLAS PIMENTEL	1.075.281.512	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3214924601	[illegible]		Cindy Tatiana
19												
20												

¡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.

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

FB.P1.MI	12/08/2024
Versión 9	Página 1 de 1
Clasificación de la Información: Pública	

ACTIVIDAD: Socialización PSB- BPM-LACTANCIA MATERNA FECHA 9-Abril-2025.

HORA INICIAL: 4:00. HORA FINAL: 6:00. LUGAR Caseta C. Santa Librada

DEPENDENCIA LIDER: CPZ

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	KARLA TATIANA OTALORA BAHAMON	1.075.210.766	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3143223364			
2	CLAUDIA CAMILA ARDILA JORGE	1.075.317.009	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3204387253	Camila_ardila27		
3	LUZ ANGELA QUINTERO RINCON	1.075.314.448	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3202975310	Angela_9111@hotmail.com		
4	ANA MARIA SOTO ALVAREZ	1.075.319.548	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3125860920			
5	YUBERLY YULIETH RAMIREZ TIQUE	1.075.296.638	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3144151768			
6	ANDREA CATALINA HERNANDEZ SUAREZ	1.075.255.812	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3133700248	catalinahernandez muz@gmail.com		
7	MAUREN SOFIA SANCHEZ SUAREZ	1.077.226.186	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3118693293	maurensuarez 192@gmail.com		
8	ALEJANDRA TRUJILLO PERDOMO	1.003.952.043	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3173825353	alejandra.at3160 542@gmail.com		
9	JACKELINE ESPINOSA FERREIRA	1.075.317.686	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3103412187			
10	MARIA DOLORES RAMOS PATIÑO	1.075.226.625	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3161010043			
11	IRIS ESTEFANIA RAMIREZ HOYOS	1.083.864.149	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3229812713			
12	YURY MARCELA MORA ROJAS	1.075.250.328	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3202418694			
13	LINDA YURANE MEDINA CARDOZO	1.010.149.630	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3134860417			
14	DANIELA MARIA SUAREZ MURCIA	1.075.309.161	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3214536549			
15	IRENE PEREZ MURCIA	1.003.950 031	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3203476770			
16	LISSETH DAYANNA QUIMBAYA LEGUIZAMON	1.003.896.232	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3197336461			
17	MARIA ANGELICA HERRERA QUIROGA	1.003.804.417	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3237385815			
18	LEIDY TATIANA PERDOMO SUAREZ	1.075.281.512	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3214924601	leidyperdomo 422@gmail.com		
19	LEIDY TATIANA PERDOMO SUAREZ	1.075.281.512	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3214924601	leidyperdomo 422@gmail.com		
20												

¡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

Powered by CamScanner

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ Nª 2	
Hora: UA1: 8:30 am – UA2 :10:30 am – UA3: 1:30pm	**Fecha: 24/04/2025**
Lugar:	**GA DEJANDO HUELLAS 5 CASETA COMUNAL SANTA ROSA CLL 82 CRA 2-65 COMUNA 9**
Dependencia que Convoca:	**COMPONENTE SALUD Y NUTRICION**
Proceso:	**PROMOCION Y PREVENCION.**
Objetivo:	**SOCIALIZAR LOS PROTOCOLOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO Y BPM-LACTANCIA MATERNA**

Agenda:

1.- Saludo
2.- Presentación
3.- Socialización del Plan de Saneamiento Básico y protocolos de Bpm y lactancia materna
Desarrollo:

1.- se da inicio a la formación a padres de familia da la unidad de servicio DH3 se les da la bienvenida.

2.- **Presentación** con la actividad de presentación cada uno de los profesionales se presenta dando inicio los docentes luego el componente de salud.

3.- Socialización del tema "PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Se llevó a cabo una socialización del plan de saneamiento básico y los programas que lo conforman con actividades lúdicas Por medio de unas fichas ilustrativas en donde las familias formarán grupos para observar y elegir la caneca de color en donde se depositarán los residuos sólidos y realizar su respetivo deposito en el hogar, Con el fin de promover e incentivar y garantizar la inocuidad alimentaria y de que se tengan acciones para un plan de saneamiento básico optimo dentro del hogar para evitar que los niños padezcan de enfermedades prevalentes durante la infancia.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:
Busca disminuir los riesgos de contaminación de alimentos y garantizar su inocuidad. El propósito del programa de limpieza y desinfección es garantizar a los participantes de la modalidad familiar alimentos inocuos.

En conversatorio con las familias comentaron como realizar el aseo adecuado de la casa y en qué tiempo los hacen por ejemplo que diariamente barren la casa, trapean, limpia polvo, lavan la losa y dejan aseada la cocina, los fines de semana, desinfectan la nevera, aseo general del baño, lavan la ropa y desinfectan las canecas donde se deposita la basura, y en el momento donde hacen mercado hacen desinfección de los elementos donde se almacena la lacena. Y comentan que cuando algo no les sirven los desechan, seguidamente se les explica el proceso de desinfección donde se les muestra la tabla de dosificación para cada elemento de la casa y en qué tiempo se debe realizar, los usuarios estuvieron muy participativos donde mostraron gran interés por el tema y contaron historias de como les

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

gusta realizar el aseo unos dijeron que ponían música, otros que hacían el aseo en familia y que trataban a realizarlo los fines de semana para que todos participaran. También se les orienta a las familias sobre la importancia de realizar un aseo a diario en casa y de hacer una buena desinfección para evitar que los niños se enfermen de infecciones respiratorias agudas por acumulación de polvo en la casa.

TABLA DE DOSIFICACIÓN

Alimentos, áreas, superficies o equipos a desinfectar	Frecuencia de limpieza y desinfección	Detergente en polvo	Hipoclorito Comercial ml/L de agua	Tiempo de exposición
Equipos de Cocina (nevera, estufa, etc.)	Diario	20 gr *1 lt agua	2ml* 1lt de agua	1 minuto
Frutas, verduras	Semanal	No aplica	3 ml * 1lt de agua	3 minutos
Huevos	Mensual	No aplica	3 ml * 1lt de agua	1 minutos
Menaje y Cubiertos	No aplica	15 gr *1 lt agua	2ml*1lt de agua	10 minutos
Material Didáctico, Mobiliario y Forros Colchonetas	semanal	10 gr *1 lt agua	2ml* 1lt de agua	15 minutos
Servicios sanitarios, vaseníllas sifones, , recogedores,canecas residuos, trampagrasa	Diario, cuando se presta el servicio	20 gr *1 lt agua	5ml* 1lt agua	Temperatura ambiente
Cocina (Todas las superficies)	Diario, cuando se presta el servicio	15 gr *1 lt agua	4ml * 1lt de agua	Temperatura ambiente
Alimentos, áreas, superficies o equipos a desinfectar	**Frecuencia de limpieza y desinfección**	**Detergente en polvo**	**Hipoclorito Comercial ml/L de agua**	**Tiempo de exposición**
Salón/comedor (Pisos y Superficies)	Diario, cuando se presta el servicio	20 gr *1 lt agua	4 ml* 1 lt de agua	Temperatura ambiente
Mesas y Sillas del Comedor	Diario, cuando se presta el servicio	20 gr *1 lt agua	2ml* 1lt de agua	Temperatura ambiente
Ambientes	Diario, cuando se presta el servicio	No aplica	2ml * lt de agua	N.A

PROGRAMA MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS.

En el proceso de almacenamiento y distribución de alimentos se generan una serie de subproductos y desechos sólidos que deben ser manejados de tal forma que impida la contaminación del producto final y se minimice el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos sólidos.

Residuo sólido: Es todo desecho en estado sólido que resulta después de realizar los procedimientos operacionales que se llevan a cabo en un proceso. Dicho residuo puede clasificarse como: material orgánico, inorgánico, reciclable y no reciclable, entre otros.

Material reciclable: Son todos los desechos que mediante determinados procesos de degeneración se pueden volverá utilizar. A este grupo pertenece el cartón, vidrio, papel y algunos materiales plásticos.

• Material no reciclable: Son todos los desechos que no pueden ser reutilizados debido a su composición fisicoquímica. A este grupo pertenecen el material orgánico en general, las latas y algunos plásticos.

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

Se trabajó de una forma lúdica donde se les enseño a los acudientes a la separación de los residuos donde se manejó el código de colores y por medio de fichas con imágenes de residuos se hará la clasificación de cada uno de ellos y se le explica cuál es el destino de cada uno, se les indico que la

Caneca blanca se llamaba residuos aprovechables y ahí se va a almacenar los plásticos, cajas de cartón, vidrio, papel etc.

En la caneca verde se colocará los residuos de comida y restantes de cascaras que se conoce como residuos orgánicos aprovechables,

la caneca negra va los desechos no aprovechables como los papeles higiénicos, toallas higiénicas y los residuos que no se puede dar segundo uso.



las familias estuvieron atentas al tema y jugaron con las imágenes de los residuos donde se ayudaban las unas con las otras para realizar la actividad. Cada participante pasaba a colocar el residuo en el contenedor al cual era la forma correcta de desecharlo y nombraba la utilidad que se le puede dar a los residuos reciclables aprovechables, y residuos orgánicos.

PROMAGRA CONTROL DEL AGUA

El agua potable en las unidades de servicio, no constituye un factor de riesgo en la transmisión de patógenos a los usuarios, y es suficiente para la atención de los mismos. El control de agua es un sistema de vigilancia y control para garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de proceso en las unidades de la modalidad familiar, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua y asegurar desde este punto la inocuidad de los alimentos que se suministran para preparar y los que se consumen en el encuentro.

Agua: Sustancia líquida sin olor, color ni sabor que se encuentra en la naturaleza en estado más o menos puro formando ríos, lagos y mares, ocupa las tres cuartas partes del planeta Tierra y forma parte de los seres vivos; está constituida por hidrógeno y oxígeno (H2O).

Contaminación del agua: Cualquier cambio químico, físico o biológico en la calidad del agua que tiene un efecto dañino en cualquier cosa viva que consuma esa agua. Cuando los seres humanos beben el agua contaminada tienen a menudo problemas de salud.

Agua contaminada: Cuando existe algún cambio en las características fisicoquímicas, microbiológicas u organolépticas de agua para consumo humano cuando el agua contiene residuos de alimentos, mugre o cualquier otro tipo de elemento que impida su utilización.

Potabilización: Es un proceso que se lleva a cabo sobre cualquier agua para transformarla en agua potable y de esta manera hacerla absolutamente apta para el consumo humano. La potabilización, mayormente, se realiza sobre aguas originadas en manantiales naturales y en aguas subterráneas.

Se les oriento a las familias el ahorro de agua potable de una manera responsable donde se mostraron algunos tips del buen uso del agua con figuras animadas y cada usuaria debía explicar que mensaje nos quería decir, y que debemos de tomar conciencia del buen uso, del agua se les recomendó que donde no llegara el agua potable se podía realizar un filtro casero que consta de una botella plástica con capaz de algodón, carbón, arena fina, arena gruesa y piedras, debido al cambio climático en donde el agua escasea y llega a los hogares turbia.



Decisiones: las **familias** estuvieron muy participativas, donde mostraron interés por el tema y por las actividades planeadas y quedando como compromiso poner en práctica lo aprendido en sus casas y en especial con nuestros niños y niñas. Se incentivo a las familias a enseñar mediante el ejemplo, a que volvamos a retomar costumbres perdidas en donde se entregaba al niño el vaso de agua para cepillarse sin desperdiciar agua, lavar la losa con poca cantidad de agua, ojala en platones con poca agua, regar las plantas y lavado de moto con agua en balde sin usar mangueras, reutilizar el agua del segundo ciclo del lavado o del enjuague para lavar patios baños, y utilizar la lavadora a con carga completa de ropa para ahorrar agua y energía,

Y tomar conciencia de que el agua se agota, gota a gota cada vez que no realizamos mantenimientos a las tuberías y grifos, con frecuencia y según necesidad.

CONTROL DE PLAGAS

Las plagas, Y vectores, son organismos vivos que transmiten enfermedades infecciosas. Los vectores son organismos, como insectos y animales, que transmiten agentes patógenos (como bacterias, virus, hongos o parásitos) de un individuo a otro.



Por medio de un juego de concentración se buscaron las parejas de imágenes iguales de animales causales de plagas como raton cucaracha, moscas zancudos pulgas entre otras hasta completar la totalidad de las fichas, luego se socializo con las familias sobre la importancia del orden y aseo en casa para hacer prevención de plagas, para evitar contaminación de los alimentos y evitar que la familia se enferme.

Manual de Buenas Prácticas de Manufactura Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

PÚBLICA



Se constituyen como regulaciones de carácter obligatorio donde se busca evitar la presentación de riesgos de índole física, química y biológica durante el proceso de manufactura de alimentos, que pudieran repercutir en afectaciones a la salud de niños y niñas de las unidades de servicio. Hacen parte de un Sistema de Aseguramiento de la Calidad destinado a la elaboración homogénea de alimentos, las Buenas Prácticas Manufactura, son especialmente monitoreadas para que su aplicación permita el alcance de los resultados esperados desde el ingreso de la materia prima hasta el servido de los alimentos, conforme a las especificaciones plasmadas en la resolución 2674 de 2013. Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) aplicadas a los procesos de compra, transporte, recepción de alimentos, almacenamiento y servido son esenciales para garantizar la seguridad alimentaria y la calidad de los productos que se ofrecen al consumidor.

Proceso de Compra: El proceso de compra es clave para garantizar que los ingredientes o productos que se adquieren cumplen con los requisitos de calidad y seguridad alimentaria. 1. Establecer las cantidades a comprar: Esto se determina de acuerdo a lo establecido en la Minuta Patrón para la entrega de complementos alimentarios; según, grupos de edad y estado fisiológico de la población y al ciclo de menús para el refrigerio, aprobados por el ICBF. 2. Elaboración de listas de mercado. 3. Notas de pedido al proveedor. 4. Entrega de los alimentos por parte del proveedor a la Corporación EL Minuto de Dios de Garzón CORMIDI. 5. Verificación y evaluación de los productos comprados, recomendaciones y ajustes.

Transporte: El transporte en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

se refiere al conjunto de procedimientos, condiciones y controles que se aplican durante el traslado de materias primas, productos intermedios o productos terminados, con el fin de preservar su calidad, inocuidad y trazabilidad, evitando cualquier tipo de contaminación, deterioro o alteración. Este proceso incluye la selección adecuada del medio de transporte, el cumplimiento de requisitos sanitarios, el control de temperatura y humedad (si aplica), la manipulación correcta de los productos, así como el registro de condiciones durante el trayecto .Principios clave en el transporte bajo BPM:

- Higiene y limpieza del vehículo.
- No mezclar productos incompatibles.
- Evitar exposición a contaminantes.
- Verificar integridad del empaque y rotulación.
- Mantener cadena de frío (si aplica).

Recepción de alimentos: La recepción de alimentos es el proceso mediante el cual se inspeccionan y verifican los insumos alimentarios al momento de su ingreso a la unidad de servicio o establecimiento, con el fin de asegurar que

PUBLICA

cumplan con los requisitos de calidad, inocuidad, integridad y condiciones sanitarias establecidos en las Buenas Prácticas de Manufactura. Este procedimiento incluye la revisión de aspectos

como:

- Fecha de vencimiento y rotulado adecuado
- Temperatura y condiciones de transporte
- Integridad de los empaques y ausencia de contaminantes
- Características organolépticas (olor, color, textura, etc.)
- Procedencia del proveedor (registro sanitario, facturación)

Almacenamiento: El almacenamiento adecuado de los alimentos es esencial para evitar la contaminación y el de deterioro. Se da claridad que el servicio que se presta a los usuarios respecto a la entrega del refrigerio es un sistema de centro producción – satélite, respecto a los alimentos que llegan preparados como (pan de yuca, empanada, arepa de huevo…) donde se caracteriza porque la preparación y cocción de los alimentos que se realiza en un centro de producción de manera total y dichas preparaciones son para consumo inmediato y los RPP son para entregas que están programadas para cada UA, es decir reposan por unas horas hasta que llegue la entrega al beneficiario.

1. Para los productos lácteos y sus derivados se almacenan en cavas nevera conservando su temperatura sin perder la cadena de frio hasta la entrega final a los usuarios, para los productos lácteos que son ultra pasteurizados pueden almacenarse al medio ambiente por un periodo hasta de 180 días.

2. Para almacenar los paquetes alimentarios RPP se deben utilizar estibas que deben estar a mínimo

50 centímetros de la pared y a 15 centímetros del suelo, con el fin de permitir la limpieza, desinfección y control de plagas; una vez lleguen deben distribuirse a los usuarios en el menor tiempo posible. Nunca debe colocarse los alimentos en el piso.

3. Siempre se debe aplicar el principio de primeros en entrar, primeros en salir PEPS.

4. El sitio destinado para el almacenamiento debe ser exclusivo para los mismos, no se deben almacenar otro tipo de elementos ni sustancias ni otros materiales.

5. Las áreas de almacenamiento se deben mantener limpias y secas, cualquier derrame se debe limpiar, tan pronto como ocurran.

6. Para el almacenamiento de las frutas se realizará en canastillas destinadas para tal fin

Servido: es una fase crítica en el proceso de manipulación, ya que cualquier error o mala práctica puede comprometer la seguridad y la calidad de los productos, afectando la salud de los consumidores. Para evitar la mala manipulación de alimentos durante el servido, es importante seguir una serie de buenas

Prácticas de higiene y control.

1. Para la entrega de los refrigerios, el personal encargado de la distribución de los mismos debeutilizar el gorro y tapabocas.

2. Lavado de manos previo a la entrega de los refrigerios, tanto de personal docente como de los participantes.

3. Los alimentos deben estar protegidos con empaque primario para evitar el contacto con las manos.

PUBLICA

En el caso de productos de panadería, si estos no cuentan con el empaque primario se debe utilizarservilletas o pinzas.

4. Lavado con agua potable, las bolsas de los productos lácteos.

5. En caso de que los productos lácteos no sean ultra pasteurizado, estos no deben romper con la cadena de frío.

Socialización del protocolo de lactancia materna



La lactancia materna ofrece beneficios únicos e irreemplazables: facilita la adaptación del recién nacido al entorno, fortalece el vínculo psicoafectivo con la madre y brinda una protección eficaz contra enfermedades infecciosas. Además, es el alimento más completo desde el punto de vista nutricional, ya que estimula el desarrollo emocional y motriz del bebé, favorece su coeficiente intelectual y contribuye aladecuado desarrollo visual, auditivo y comunicativo."

Beneficios de la lactancia materna para el niño

• Se considera que la leche materna favorece el crecimiento y desarrollo físico e intelectual de los niños.

• Satisface su sed y sus necesidades alimentarias.

• El calostro regula la digestión del bebé, además de contener defensas para protegerlo de enfermedades e infecciones.

• Previene y combate diarreas, problemas respiratorios, problemas digestivos, diabetes, alergias, desnutrición y deshidratación.

• Beneficia el vínculo afectivo y emocional del bebé con su madre.

PUBLICA

Beneficios de la lactancia materna para la madre

• Se reduce la mortalidad de las madres y las hemorragias posparto, y eso disminuye el riesgo de anemia.

• Las madres que lactan a sus hijos disminuyen el riesgo de contraer cáncer de seno o cáncer de ovarios.

• La lactancia materna ayuda a que el útero vuelva pronto a su tamaño ideal y colabora a la

Pérdida de sobrepeso al utilizar más calorías de lo normal.

Beneficios de la lactancia materna para la familia

• La leche materna aminora las posibilidades de contagio de enfermedades a los niños.

• Mejora la situación económica familiar al no tener que gastar dinero en leches de fórmula, biberones, entre otros.

• Se genera la cultura de la lactancia materna y mejora los vínculos afectivos entre los pertenecientes a la familia.

Beneficios de la lactancia materna para la sociedad

• Se reducen en general los gastos en salud para el país.

• Se disminuye la morbimortalidad infantil.

• Los niños crecen y serán ciudadanos con mejores capacidades físicas e intelectuales y, enconsecuencia, mejorará la productividad nacional e internacional.

• Se favorece al medio ambiente, al reducirse los desperdicios de alimentos sucedáneos de la leche materna.

• Se crea conciencia nacional sobre la importancia de mantener y suministrar un recurso fundamental para el desarrollo de la sociedad.

Beneficios ecológicos de la lactancia materna

• Recurso natural renovable, no contaminante y autosustentable.

• Control del crecimiento de la población al espaciar los nacimientos

. Evita el desperdicio de recursos naturales y la contaminación por los envases, cajas y latas de alimentos artificiales.

• Evita gastos de fabricación, en envases, comercialización, transporte y almacenamiento.

• Evita el uso de fuentes de energía y de utensilios especiales para prepararla y suministrarla.

Observaciones:

UA 1: Durante el encuentro donde están los participantes del grupo etareo gestantes-lactantes, se observó mamitas comprometidas con el programa la puntualidad, la realización de los juegos y disposición para la elaboración de las actividades, donde por medio de experiencias vividas compartieron con los demás usuarios del programa,

PÚBLICA

UA2: Los acudientes en este grupo etareo niños entre 6 a 11 meses, sus acudientes tras la socialización participaron activamente de las actividades realizadas se les observo disfrutarlas junto con sus hijos en brazos, y en la actividad de concentración fue exitosa ya que escucharon y guardaron silencio para poder memorizar y hacerla de manera exitosa.

UA3: en este grupo donde están usuarios de 1 a 2 años, tras la socialización de los protocolos jugaron al los diferentes juegos en compañía de sus niños y. Se disfrutaron con alegría las actividades lúdicas realizadas para dar a conocer los programas del plan de saneamiento básico.

4.- agradecimientos

Se les da agradecimientos a todos por su responsabilidad en el encuentro e igualmente por su participación.

Decisiones:

se da por terminado el encuentro donde se dio a conocer los el plan de saneamiento básico, y los protocolos de BPM y el de lactancia materna donde el tema quedo claro, se respondieron dudas, e inquietudes , se agradeció por las asistencia

Cierre: Se realiza cierre y se finaliza el encuentro grupal, Agradeciendo la asistencia y disponibilidad a las personas asistentes.

Anexo firmas de asistentes.

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Participar de todos los encuentros grupales durante la vigencia 2025	FAMILIAS Y EQUIPO TALENTO HUMANO	VIGENCIA 2025
-Cumplir con lo establecido para llevar a cabo el plan de saneamiento básico, las bpm en las Uds.	FAMILIAS Y EQUIPO DE TALENTO HUMANO	VIGENCIA 2025
Participar activamente en cada encuentro, cumpliendo con los horarios establecidos.	PARTICIPANTES Y/O PADRES DE FAMILIA	Permanente
Apoyar activamente las prácticas de lactancia y aplicar lo aprendido	PARTICIPANTES Y/O PADRES DE FAMILIA	Permanente

FIRMA ASISTENTES

Nombre	Cargo o rol / Dependencia	Entidad	Firma
EDERLE MAGALY BACCA RAMÍREZ	AGENTE EDUCATIVA	CORMIDI	Ederle Magaly Bacca Ramírez

PÚBLICA

FRANCY ELENA GARZON O	APOYO EN SALUD Y NUTRICION	CORMIDI	FRANCY E GARZON
LUCY INÉS VANEGAS SÁNCHEZ	AUXILIAR PEDAGOGICA	CORMIDI	Lucy Inés Vanegas Sánchez
Próxima reunión: N/A	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
	21/05/2025	8:30 am	CASETA SANTA ROSA
Colaborador que elabora el acta:	FRANCY ELENA GARZON – Apoyo en salud		

EVIDENCIA FOTOGRAFICA









BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

F-LP1-M	12/09/2024
Versión 9	Página 1 de 1
Clasificación de la Información: Público	

ACTIVIDAD: Socialización PSB- BPH. LACTANCIA MATERNA FECHA 23- Abril- 2025.

HORA INICIAL: 8:00 AM. HORA FINAL: 10:00 AM. LUGAR CASETA DEL BARRIO SANTA ROSA

DEPENDENCIA LIDER: Salud y Nutrición

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			ASI	PSI
1	KAROL VIVIANA GOMEZ LOPEZ	1193128723		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3056556722		Karol Gomez	
2	AUDRI YUSNEIDY MUÑOZ GASCA	1007820569		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3222732508	yusneydymunoz	Audri Muñoz	
3	AINYI LORENA LARGO GAVIRIA	1192713670		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3027756765	largogaviria@gmail	Ainyi Lorena Lar	
4	AINGIE LORENA ARTUNDUAGA OSORIO	1075245098		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3016209391		Aingie Artunduaga	
5	LINDA FERNANDA URREGO MURCIA	1003802568		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3169771603	.	Linda Urrego	
6	ASLY DANIELA CUPA PALOMINO	1075210804		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3206905713		Asly daniela C	
7	VICLEIDY JOHANA ESCOBAR ESCOBAR	1133149450		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3219809099		Vicleidy E	
8	KARINA JAIDIBER YATE PEÑA	1005726142		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3153534558	karinayate283 @gmail.com	karina yate	
9	EDNA MARGARITA MOYA ALARCON	1075210166		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3184039343	ednamoya0596@gmail.com	Edna Moya.	
10	GINA MARCELA QUIÑONEZ MICOLTA	1075209870		CORMIDI	HUILA	NEIVA			312 3360243		Gina marcela	
11	YODI ALEXIS ALVAREZ VARGAS	1075245963		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3138470264		Yodi Alvarez	
12	MAIRA ALEJANDRA JARAMILLO ANGULO	1075220717		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3024789162	.	Maira Jaramillo	
13	LAURA TATIANA SANCHEZ RIVERA	1193082842		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3112483140		Laura Sanchez	
14	MICHEL DAYANA LOSADA LOSADA	1075297343		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3166253174		MICHEL L.	
15	GISELA BUITRAGO GARCIA	1003829054		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3134284566	GisBuitrago404@	Gisela B.G.	
16	MARIA DEL MAR LOSADA AMAYA	1003866323		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3042504544		MARIA LOSADA	
17	MARIA CAMILA CAVIEDES RAMIREZ	1075295077		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3103333524	camilamar19952 @hotmail.com	Maria Camila Ca	
18												
19												
20												

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

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA	F6.P1.M8	12/03/2024
		Versión 9	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

ACTIVIDAD: Socializacion BPM. PSB. Lactancia Materna FECHA 23-Abril-2025.

HORA INICIAL: 2:00 pm. HORA FINAL: 4:00. LUGAR CASITA DEL BARRIO SANTA ROSA

DEPENDENCIA LIDER: Salud y Nutricion.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			ASI	PSI
1	ANGELA CRISTINA OROZCO CRESPO	36312408		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3123122363			
2	DIANA CAROLINA GARZÓN ENRIQUEZ	1006832218		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3203816097			
3	CARMEN YANETH GUZMAN GAONA	1075225418		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3243355781			
4	PAULA CATALINA CARDENAS PIÑEROS	1031174823		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3222948304			
5	ANGIE ALEXANDRA QUINTERO LUGO	1075313294		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3238045200	Angiealexandraquintero@hotmail		
6	KATERINNE HERRERA DUQUE	1075315147		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3226506904			
7	TATIANA SANCHEZ TOVAR	1075272907		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3102015011			
8	ERIKA LIZETH GONZALEZ SANABRIA	1118371732		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3123830864			
9	KATHERINE CARDENAS PORRAS	1192731748		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3219427351			
10	SANDRA MILENA FIERRO ARDILA	1075214309		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3212937811			
11	ERIKA JULIETH SILVA RAMIREZ	1075314853		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3222694569			
12	MIRLEY ASENCIO TORO	1012438117		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3136633171			
13	MILENA LOSADA RAMON	1117517984		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3115756211			
14	DANIELA ANDREA RODRIGUEZ PIÑEROS	1075290020		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3224239849			
15	ANGIE LORENA DIAZ GUERRERO	1075322146		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3104353975			
16	MARLA ALEXANDRA SANCHEZ VANEGAS	1075264099		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3203127200			
17									3232328779			
18												
19												
20												

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

Powered by CamScanner

	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN	FR.P1.18	12/06/2024
BIENESTAR FAMILIAR	FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA	Versión 9	Página 1 de 1
		Clasificación de la información: Pública	

ACTIVIDAD: Socialización BPM-PSB- Lactancia H FECHA 23-Abril-2025.

HORA INICIAL: 4:00 pm HORA FINAL: 6:00 pm. LUGAR CASETA DEL BARRIO SANTA ROSA

DEPENDENCIA LIDER: Salud y Nutrición.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AD	PS
1	AIDYI ROCIO ORTIZ GASCA	1075283162		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3194284586			Aidyi Ortiz-
2	YURLY DANIELA MENESES CAMAYO	1007488003		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3227091702			Yurly mC
3	MARÍA CONSTANZA SANCHEZ DOCTOR	1075287027		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3157501697			María Sanch
4	LUZ MARY OBREGON RODRIGUEZ	1075287027		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3134957163			Luz Mario
5	ADRIANA FERNANDA TELLEZ OTALORA	1003814474		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3122487307			Adriana Tellez
6	YULY ANDREA RINCON CARDOZO	1075216308		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3103333524			YMA-Ra Rincon
7	MAYERLY JIMENA CASTRILLON RODRIGUEZ	1010149968		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3173280372			Mayerli Castillo
8	ALECXA YURANY BRAVO ANACONA	1003815325		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3249246581			Alecxa Bravo
9	FRANCY ALEXANDRA ROJAS JURADO	1075233767		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3102126021			Frany Pl
10	MARIA LUISA SUAREZ OTERO	1075286304		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3163074211			Hª Luisa S
11	LAURA MELISA HOME QUEGUAN	1077878510		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3228306851			Laura Home
12	ANDREA KATHERINE LONDOÑO MONTEALE	1077725103		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3125289117			Andrea Londoño
13	YESSICA DEL PILAR AGUIRRE TOVAR	1075300009		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3153949005			Yessica Aguir
14	HANNA KATERINE GONZALEZ RODRIGUEZ	1075221218		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3241022539			Hanna Gonzale
15	CHAVELY LORA MARTINEZ	1052288800		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3145762917			Chavely Lora
16	EDITH VALENTINA HURTADO VARGAS	1002382849		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3107224908			Edith Valentina
17	LINA RUIZ CASTAÑEDA	1075281605		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3228887654			Lina Ruiz.
18	SANDY YULIETH CHARRY TAPIERO	1003814097		CORMIDI	HUILA	NEIVA			3228416265			Sandy Yulieth
19												
20												

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

Powered by CamScanner

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ Nª 2	
Hora: UA1: 8:30 am – UA2 :10:30 am – UA3: 1:30pm	**Fecha: 23/04/2025**
Lugar:	**GA DEJANDO HUELLAS 5 CASETA COMUNAL SANTA ROSA CLL 82 CRA 2-65 COMUNA 9**
Dependencia que Convoca:	**COMPONENTE SALUD Y NUTRICION**
Proceso:	**PROMOCION Y PREVENCION.**
Objetivo:	**SOCIALIZAR LOS PROTOCOLOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO Y BPM-LACTANCIA MATERNA**

Agenda:

1.- Saludo
2.- Presentación
3.- Socialización del Plan de Saneamiento Básico y protocolos de Bpm y lactancia materna
Desarrollo:

1.- se da inicio a la formación a padres de familia da la unidad de servicio DH3 se les da la bienvenida.

2.- **Presentación** con la actividad de presentación cada uno de los profesionales se presenta dando inicio los docentes luego el componente de salud.

3.- Socialización del tema "PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Se llevó a cabo una socialización del plan de saneamiento básico y los programas que lo conforman con actividades lúdicas Por medio de unas fichas ilustrativas en donde las familias formarán grupos para observar y elegir la caneca de color en donde se depositarán los residuos sólidos y realizar su respetivo deposito en el hogar, Con el fin de promover e incentivar y garantizar la inocuidad alimentaria y de que se tengan acciones para un plan de saneamiento básico optimo dentro del hogar para evitar que los niños padezcan de enfermedades prevalentes durante la infancia.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:
Busca disminuir los riesgos de contaminación de alimentos y garantizar su inocuidad. El propósito del programa de limpieza y desinfección es garantizar a los participantes de la modalidad familiar alimentos inocuos.

En conversatorio con las familias comentaron como realizar el aseo adecuado de la casa y en qué tiempo los hacen por ejemplo que diariamente barren la casa, trapean, limpia polvo, lavan la losa y dejan aseada la cocina, los fines de semana, desinfectan la nevera, aseo general del baño, lavan la ropa y desinfectan las canecas donde se deposita la basura, y en el momento donde hacen mercado hacen desinfección de los elementos donde se almacena la lacena. Y comentan que cuando algo no les sirven los desechan, seguidamente se les explica el proceso de desinfección donde se les muestra la tabla de dosificación para cada elemento de la casa y en qué tiempo se debe realizar, los usuarios estuvieron muy participativos donde mostraron gran interés por el tema y contaron historias de como les

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

gusta realizar el aseo unos dijeron que ponían música, otros que hacían el aseo en familia y que trataban a realizarlo los fines de semana para que todos participaran. También se les orienta a las familias sobre la importancia de realizar un aseo a diario en casa y de hacer una buena desinfección para evitar que los niños se enfermen de infecciones respiratorias agudas por acumulación de polvo en la casa.

TABLA DE DOSIFICACIÓN

Alimentos, áreas, superficies o equipos a desinfectar	Frecuencia de limpieza y desinfección	Detergente en polvo	Hipoclorito Comercial ml/L de agua	Tiempo de exposición
Equipos de Cocina (nevera, estufa, etc.)	Diario	20 gr *1 lt agua	2ml* 1lt de agua	1 minuto
Frutas, verduras	Semanal	No aplica	3 ml * 1lt de agua	3 minutos
Huevos	Mensual	No aplica	3 ml * 1lt de agua	1 minutos
Menaje y Cubiertos	No aplica	15 gr *1 lt agua	2ml*1lt de agua	10 minutos
Material Didáctico, Mobiliario y Forros Colchonetas	semanal	10 gr *1 lt agua	2ml* 1lt de agua	15 minutos
Servicios sanitarios, vaseníllas sifones, , recogedores,canecas residuos, trampagrasa	Diario, cuando se presta el servicio	20 gr *1 lt agua	5ml* 1lt agua	Temperatura ambiente
Cocina (Todas las superficies)	Diario, cuando se presta el servicio	15 gr *1 lt agua	4ml * 1lt de agua	Temperatura ambiente
Alimentos, áreas, superficies o equipos a desinfectar	**Frecuencia de limpieza y desinfección**	**Detergente en polvo**	**Hipoclorito Comercial ml/L de agua**	**Tiempo de exposición**
Salón/comedor (Pisos y Superficies)	Diario, cuando se presta el servicio	20 gr *1 lt agua	4 ml* 1 lt de agua	Temperatura ambiente
Mesas y Sillas del Comedor	Diario, cuando se presta el servicio	20 gr *1 lt agua	2ml* 1lt de agua	Temperatura ambiente
Ambientes	Diario, cuando se presta el servicio	No aplica	2ml * lt de agua	N.A

PROGRAMA MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS.

En el proceso de almacenamiento y distribución de alimentos se generan una serie de subproductos y desechos sólidos que deben ser manejados de tal forma que impida la contaminación del producto final y se minimice el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos sólidos.

Residuo sólido: Es todo desecho en estado sólido que resulta después de realizar los procedimientos operacionales que se llevan a cabo en un proceso. Dicho residuo puede clasificarse como: material orgánico, inorgánico, reciclable y no reciclable, entre otros.

Material reciclable: Son todos los desechos que mediante determinados procesos de degeneración se pueden volverá utilizar. A este grupo pertenece el cartón, vidrio, papel y algunos materiales plásticos.

• Material no reciclable: Son todos los desechos que no pueden ser reutilizados debido a su composición fisicoquímica. A este grupo pertenecen el material orgánico en general, las latas y algunos plásticos.

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

Se trabajó de una forma lúdica donde se les enseño a los acudientes a la separación de los residuos donde se manejó el código de colores y por medio de fichas con imágenes de residuos se hará la clasificación de cada uno de ellos y se le explica cuál es el destino de cada uno, se les indico que la

Caneca blanca se llamaba residuos aprovechables y ahí se va a almacenar los plásticos, cajas de cartón, vidrio, papel etc.

En la caneca verde se colocará los residuos de comida y restantes de cascaras que se conoce como residuos orgánicos aprovechables,

la caneca negra va los desechos no aprovechables como los papeles higiénicos, toallas higiénicas y los residuos que no se puede dar segundo uso.



las familias estuvieron atentas al tema y jugaron con las imágenes de los residuos donde se ayudaban las unas con las otras para realizar la actividad. Cada participante pasaba a colocar el residuo en el contenedor al cual era la forma correcta de desecharlo y nombraba la utilidad que se le puede dar a los residuos reciclables aprovechables, y residuos orgánicos.

PROMAGRA CONTROL DEL AGUA

El agua potable en las unidades de servicio, no constituye un factor de riesgo en la transmisión de patógenos a los usuarios, y es suficiente para la atención de los mismos. El control de agua es un sistema de vigilancia y control para garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de proceso en las unidades de la modalidad familiar, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua y asegurar desde este punto la inocuidad de los alimentos que se suministran para preparar y los que se consumen en el encuentro.

Agua: Sustancia líquida sin olor, color ni sabor que se encuentra en la naturaleza en estado más o menos puro formando ríos, lagos y mares, ocupa las tres cuartas partes del planeta Tierra y forma parte de los seres vivos; está constituida por hidrógeno y oxígeno (H2O).

Contaminación del agua: Cualquier cambio químico, físico o biológico en la calidad del agua que tiene un efecto dañino en cualquier cosa viva que consuma esa agua. Cuando los seres humanos beben el agua contaminada tienen a menudo problemas de salud.

Agua contaminada: Cuando existe algún cambio en las características fisicoquímicas, microbiológicas u organolépticas de agua para consumo humano cuando el agua contiene residuos de alimentos, mugre o cualquier otro tipo de elemento que impida su utilización.

Potabilización: Es un proceso que se lleva a cabo sobre cualquier agua para transformarla en agua potable y de esta manera hacerla absolutamente apta para el consumo humano. La potabilización, mayormente, se realiza sobre aguas originadas en manantiales naturales y en aguas subterráneas.

Se les oriento a las familias el ahorro de agua potable de una manera responsable donde se mostraron algunos tips del buen uso del agua con figuras animadas y cada usuaria debía explicar que mensaje nos quería decir, y que debemos de tomar conciencia del buen uso, del agua se les recomendó que donde no llegara el agua potable se podía realizar un filtro casero que consta de una botella plástica con capaz de algodón, carbón, arena fina, arena gruesa y piedras, debido al cambio climático en donde el agua escasea y llega a los hogares turbia.



Decisiones: las **familias** estuvieron muy participativas, donde mostraron interés por el tema y por las actividades planeadas y quedando como compromiso poner en práctica lo aprendido en sus casas y en especial con nuestros niños y niñas. Se incentivo a las familias a enseñar mediante el ejemplo, a que volvamos a retomar costumbres perdidas en donde se entregaba al niño el vaso de agua para cepillarse sin desperdiciar agua, lavar la losa con poca cantidad de agua, ojala en platones con poca agua, regar las plantas y lavado de moto con agua en balde sin usar mangueras, reutilizar el agua del segundo ciclo del lavado o del enjuague para lavar patios baños, y utilizar la lavadora a con carga completa de ropa para ahorrar agua y energía,

Y tomar conciencia de que el agua se agota, gota a gota cada vez que no realizamos mantenimientos a las tuberías y grifos, con frecuencia y según necesidad.

CONTROL DE PLAGAS

Las plagas, Y vectores, son organismos vivos que transmiten enfermedades infecciosas. Los vectores son organismos, como insectos y animales, que transmiten agentes patógenos (como bacterias, virus, hongos o parásitos) de un individuo a otro.



Por medio de un juego de concentración se buscaron las parejas de imágenes iguales de animales causales de plagas como raton cucaracha, moscas zancudos pulgas entre otras hasta completar la totalidad de las fichas, luego se socializo con las familias sobre la importancia del orden y aseo en casa para hacer prevención de plagas, para evitar contaminación de los alimentos y evitar que la familia se enferme.

Manual de Buenas Prácticas de Manufactura Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)



PÚBLICA

Se constituyen como regulaciones de carácter obligatorio donde se busca evitar la presentación de riesgos de índole física, química y biológica durante el proceso de manufactura de alimentos, que pudieran repercutir en afectaciones a la salud de niños y niñas de las unidades de servicio. Hacen parte de un Sistema de Aseguramiento de la Calidad destinado a la elaboración homogénea de alimentos, las Buenas Prácticas Manufactura, son especialmente monitoreadas para que su aplicación permita el alcance de los resultados esperados desde el ingreso de la materia prima hasta el servido de los alimentos, conforme a las especificaciones plasmadas en la resolución 2674 de 2013. Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) aplicadas a los procesos de compra, transporte, recepción de alimentos, almacenamiento y servido son esenciales para garantizar la seguridad alimentaria y la calidad de los productos que se ofrecen al consumidor.

Proceso de Compra: El proceso de compra es clave para garantizar que los ingredientes o productos que se adquieren cumplen con los requisitos de calidad y seguridad alimentaria. 1. Establecer las cantidades a comprar: Esto se determina de acuerdo a lo establecido en la Minuta Patrón para la entrega de complementos alimentarios; según, grupos de edad y estado fisiológico de la población y al ciclo de menús para el refrigerio, aprobados por el ICBF. 2. Elaboración de listas de mercado. 3. Notas de pedido al proveedor. 4. Entrega de los alimentos por parte del proveedor a la Corporación EL Minuto de Dios de Garzón CORMIDI. 5. Verificación y evaluación de los productos comprados, recomendaciones y ajustes.

Transporte: El transporte en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

se refiere al conjunto de procedimientos, condiciones y controles que se aplican durante el traslado de materias primas, productos intermedios o productos terminados, con el fin de preservar su calidad, inocuidad y trazabilidad, evitando cualquier tipo de contaminación, deterioro o alteración. Este proceso incluye la selección adecuada del medio de transporte, el cumplimiento de requisitos sanitarios, el control de temperatura y humedad (si aplica), la manipulación correcta de los productos, así como el registro de condiciones durante el trayecto .Principios clave en el transporte bajo BPM:

- Higiene y limpieza del vehículo.
- No mezclar productos incompatibles.
- Evitar exposición a contaminantes.
- Verificar integridad del empaque y rotulación.
- Mantener cadena de frío (si aplica).

Recepción de alimentos: La recepción de alimentos es el proceso mediante el cual se inspeccionan y verifican los insumos alimentarios al momento de su ingreso a la unidad de servicio o establecimiento, con el fin de asegurar que cumplan con los requisitos de calidad, inocuidad, integridad y condiciones sanitarias establecidos en las Buenas Prácticas de Manufactura. Este procedimiento incluye la revisión de aspectos

como:

- Fecha de vencimiento y rotulado adecuado
- Temperatura y condiciones de transporte
- Integridad de los empaques y ausencia de contaminantes
- Características organolépticas (olor, color, textura, etc.)
- Procedencia del proveedor (registro sanitario, facturación)

Almacenamiento: El almacenamiento adecuado de los alimentos es esencial para evitar la contaminación y el de deterioro. Se da claridad que el servicio que se presta a los usuarios respecto a la entrega del refrigerio es un sistema de centro producción – satélite, respecto a los alimentos que llegan preparados como (pan de yuca, empanada, arepa de huevo…) donde se caracteriza porque la preparación y cocción de los alimentos que se realiza en un centro

PÚBLICA

de producción de manera total y dichas preparaciones son para consumo inmediato y los RPP son para entregas que están programadas para cada UA, es decir reposan por unas horas hasta que llegue la entrega al beneficiario.

1. Para los productos lácteos y sus derivados se almacenan en cavas nevera conservando su temperatura sin perder la cadena de frio hasta la entrega final a los usuarios, para los productos lácteos que son ultra pasteurizados pueden almacenarse al medio ambiente por un periodo hasta de 180 días.

2. Para almacenar los paquetes alimentarios RPP se deben utilizar estibas que deben estar a mínimo

50 centímetros de la pared y a 15 centímetros del suelo, con el fin de permitir la limpieza, desinfección y control de plagas; una vez lleguen deben distribuirse a los usuarios en el menor tiempo posible. Nunca debe colocarse los alimentos en el piso.

3. Siempre se debe aplicar el principio de primeros en entrar, primeros en salir PEPS.

4. El sitio destinado para el almacenamiento debe ser exclusivo para los mismos, no se deben almacenar otro tipo de elementos ni sustancias ni otros materiales.

5. Las áreas de almacenamiento se deben mantener limpias y secas, cualquier derrame se debe limpiar, tan pronto como ocurran.

6. Para el almacenamiento de las frutas se realizará en canastillas destinadas para tal fin

Servido: es una fase crítica en el proceso de manipulación, ya que cualquier error o mala práctica puede comprometer la seguridad y la calidad de los productos, afectando la salud de los consumidores. Para evitar la mala manipulación de alimentos durante el servido, es importante seguir una serie de buenas

Prácticas de higiene y control.

1. Para la entrega de los refrigerios, el personal encargado de la distribución de los mismos debeutilizar el gorro y tapabocas.

2. Lavado de manos previo a la entrega de los refrigerios, tanto de personal docente como de los participantes.

3. Los alimentos deben estar protegidos con empaque primario para evitar el contacto con las manos.

En el caso de productos de panadería, si estos no cuentan con el empaque primario se debe utilizarservilletas o pinzas.

4. Lavado con agua potable, las bolsas de los productos lácteos.

5. En caso de que los productos lácteos no sean ultra pasteurizado, estos no deben romper con la cadena de frío.

Socialización del protocolo de lactancia materna

PÚBLICA



La lactancia materna ofrece beneficios únicos e irreemplazables: facilita la adaptación del recién nacido al entorno, fortalece el vínculo psicoafectivo con la madre y brinda una protección eficaz contra enfermedades infecciosas. Además, es el alimento más completo desde el punto de vista nutricional, ya que estimula el desarrollo emocional y motriz del bebé, favorece su coeficiente intelectual y contribuye aladecuado desarrollo visual, auditivo y comunicativo."

Beneficios de la lactancia materna para el niño

• Se considera que la leche materna favorece el crecimiento y desarrollo físico e intelectual de los niños.

• Satisface su sed y sus necesidades alimentarias.

• El calostro regula la digestión del bebé, además de contener defensas para protegerlo de enfermedades e infecciones.

• Previene y combate diarreas, problemas respiratorios, problemas digestivos, diabetes, alergias, desnutrición y deshidratación.

• Beneficia el vínculo afectivo y emocional del bebé con su madre.

Beneficios de la lactancia materna para la madre

• Se reduce la mortalidad de las madres y las hemorragias posparto, y eso disminuye el riesgo de anemia.

• Las madres que lactan a sus hijos disminuyen el riesgo de contraer cáncer de seno o cáncer de ovarios.

• La lactancia materna ayuda a que el útero vuelva pronto a su tamaño ideal y colabora a la

Pérdida de sobrepeso al utilizar más calorías de lo normal.

PUBLICA

Beneficios de la lactancia materna para la familia

• La leche materna aminora las posibilidades de contagio de enfermedades a los niños.

• Mejora la situación económica familiar al no tener que gastar dinero en leches de fórmula, biberones, entre otros.

• Se genera la cultura de la lactancia materna y mejora los vínculos afectivos entre los pertenecientes a la familia.

Beneficios de la lactancia materna para la sociedad

• Se reducen en general los gastos en salud para el país.

• Se disminuye la morbimortalidad infantil.

• Los niños crecen y serán ciudadanos con mejores capacidades físicas e intelectuales y, enconsecuencia, mejorará la productividad nacional e internacional.

• Se favorece al medio ambiente, al reducirse los desperdicios de alimentos sucedáneos de la leche materna.

• Se crea conciencia nacional sobre la importancia de mantener y suministrar un recurso fundamental para el desarrollo de la sociedad.

Beneficios ecológicos de la lactancia materna

• Recurso natural renovable, no contaminante y autosustentable.

• Control del crecimiento de la población al espaciar los nacimientos

. Evita el desperdicio de recursos naturales y la contaminación por los envases, cajas y latas de alimentos artificiales.

• Evita gastos de fabricación, en envases, comercialización, transporte y almacenamiento.

• Evita el uso de fuentes de energía y de utensilios especiales para prepararla y suministrarla.

Observaciones:

UA 1: Durante el encuentro donde están los participantes del grupo etareo gestantes-lactantes, se observó mamitas comprometidas con el programa la puntualidad, la realización de los juegos y disposición para la elaboración de las actividades, donde por medio de experiencias vividas compartieron con los demás usuarios del programa,

UA2: Los acudientes en este grupo etareo niños entre 6 a 11 meses, sus acudientes tras la socialización participaron activamente de las actividades realizadas se les observo disfrutarlas junto con sus hijos en brazos, y en la actividad de concentración fue exitosa ya que escucharon y guardaron silencio para poder memorizar y hacerla de manera exitosa.

UA3: en este grupo donde están usuarios de 1 a 2 años, tras la socialización de los protocolos jugaron al los diferentes juegos en compañía de sus niños y. Se disfrutaron con alegría las actividades lúdicas realizadas para dar a conocer los programas del plan de saneamiento básico.

PÚBLICA

4.- agradecimientos

Se les da agradecimientos a todos por su responsabilidad en el encuentro e igualmente por su participación.

Decisiones:

se da por terminado el encuentro donde se dio a conocer los el plan de saneamiento básico, y los protocolos de BPM y el de lactancia materna donde el tema quedo claro, se respondieron dudas, e inquietudes , se agradeció por las asistencia

Cierre: Se realiza cierre y se finaliza el encuentro grupal, Agradeciendo la asistencia y disponibilidad a las personas asistentes.

Anexo firmas de asistentes.

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Participar de todos los encuentros grupales durante la vigencia 2025	FAMILIAS Y EQUIPO TALENTO HUMANO	VIGENCIA 2025
-Cumplir con lo establecido para llevar a cabo el plan de saneamiento básico, las bpm en las Uds.	FAMILIAS Y EQUIPO DE TALENTO HUMANO	VIGENCIA 2025
Participar activamente en cada encuentro, cumpliendo con los horarios establecidos.	PARTICIPANTES Y/O PADRES DE FAMILIA	Permanente
Apoyar activamente las prácticas de lactancia y aplicar lo aprendido	PARTICIPANTES Y/O PADRES DE FAMILIA	Permanente

FIRMA ASISTENTES

Nombre	Cargo o rol / Dependencia	Entidad	Firma
EDERLE MAGALY BACCA RAMÍREZ	AGENTE EDUCATIVA	CORMIDI	Ederle Magaly Bacca Ramírez
FRANCY ELENA GARZON O	APOYO EN SALUD Y NUTRICION	CORMIDI	FRANCY E GARZON
LUCY INÉS VANEGAS SÁNCHEZ	AUXILIAR PEDAGOGICA	CORMIDI	Lucy Inés Vanegas Sánchez

PUBLICA

Próxima reunión: N/A	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
	21/05/2025	8:30 am	CASETA SANTA ROSA
Colaborador que elabora el acta:	FRANCY ELENA GARZON – Apoyo en salud		

EVIDENCIA FOTOGRAFICA









BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN
FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

FS.P1.M8	12/06/
Versión 9	Página
Clasificación de la Información: Pública	

ACTIVIDAD: Socialización · PSB - BPM - LACTANCIA MATERNA FECHA 29 - Abril - 2025.

HORA INICIAL: 8:00 AM. HORA FINAL: 10:00 AM. LUGAR Parque Biblioteca Alberto Galindo.

DEPENDENCIA LIDER: Componente SALUD Y NUTRICION.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
21	LIAM EDUARDO BOTELLO OSORIO	1.029.893.885	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3125862995		Yudy Osorio C	
22	GERONIMO CASTRO CAMPOS	1.076.928.553	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3125584738		Liceth Campos	
23	ADAM DAVID VALENCIA OSORIO	1.075.812.481	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3134992023		Wendy Osorio	
24	MIA ALAIA LOPEZ NARVAEZ	1.075.329.231	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3157587358		Karol Narvaez.	
25	MARTIN GAEL TRIANA MEDINA	1.075.329.217	ABUELA	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3107010566		Maria Medina	
26	AARON GAEL RODRIGUEZ QUINTERO	1.077.741.126	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3152847207		Karen Quintero	
27	NASHLY LORENA PERDOMO CAICEDO	1.075.329.135	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3132821261		Maidy Caicedo	
28	ELIF SAMARA DIAZ OLAYA	1.075.329.112	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3208781469		Daria Olaya	
29	EILEEN SAMARA LEIVA BURBANO	1.075.812.370	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3112773706		Aida YeseniaB.	
30	LILIA ANTONELLA LEIVA BURBANO	1.075.812.369	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3112773706		Aida yeseniaB.	
31	JONAS MATHIAS PENAGOS SILVA	1.077.257.121	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3206139416		angie melissa S	
32	JUAN SEBASTIAN GONZALEZ DURAN	1.076.928.312	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3219864304		Anabelba Duran	
33	NAHOMI ISABELLA JUANGIVIOY LOSADA	1.077.741.044	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3124436602		Rosana Losada	
34	ALISSON CELESTE OLAYA MEJIA	1.075.328.894	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3146383374		INgrid Mejia	
35	ANI JULIANA VARGAS VASQUEZ	1.083.944.403	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3167936396		angie Yuleth Vigue	
36	ZOE VALENTINA LUCUARA ALDANA	1.250.698.655	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3108040957		yurany Aldana	
37	MIGUEL ANGEL MEDINA PASTRANA	1.080.299.974	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3227595838		Rosana Galindo	
38	MADISSON ORIANA ROJAS	1.029.893.376	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3219947758		Yiany Agudelo	
39	HELEN LUCIA VIQUE CARVAJAL	1.075.328.690	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3144223191		Erika Polo	
40	ARISS OTALORA PARRA	1.076.928.007	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3214143081		Liseth Parra	

¡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.

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN
FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

FB.P1.MI	12/06/2024
Versión 9	Página 1 de 3
Clasificación de la información: Pública	

ACTIVIDAD: Socialización PSB-BPM- LACTANCIA. FECHA 29- Abril - 2025.

HORA INICIAL: 10:30. HORA FINAL: 12:30. LUGAR Parque biblioteca Alberto Galindo

DEPENDENCIA LIDER: Salud y NUTRICION.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	NORMA CONSTANZA ALBA TEJADA	1.119.210.560	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3207450813			Norma C. Alba
2	ENALBA MARIA TORRES SAMPAYO	1.042.431.991	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3137791504			Enalba Torres
3	LADY BIBIANA MARTINEZ SEPULVEDA	1.045.140.020	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3143643095			LADY B. Martinez
4	NICOL TRUJILLO RIVERA	1.075.291.233	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3187957620			Nicol Trujillo R.
5	ANGIE PAOLA RAMOS GOMEZ	1.075.305.438	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3223634775			Angie Ramos
6	SAIRA VALENTINA PORRAS DIAZ	1.003.813.675	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3232834150			Saira Porras
7	DANNA VALENTINA CORTES BRAVO	1.068.927.111	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3209425261			Danna Cortes
8	MARIA ROCIO AMBITO ROA	1.083.882.822	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3237147779			Maria Rocio A.
9	EMMA ISABELLA GUEVARA ZUÑIGA	1.029.894.210	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3209448493			Emma Isabella G
10	DOMINICK ALEXANDER QUEVEDO MENESES	1.077.257.564	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3112810358			Dominick Q.
11	VICTORIA MOSQUERA	1.077.257.504	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3178882630			Sofia Olaya Y.
12	LAURA VALENTINA LIZ ROA	1.250.698.997	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3125270030			Fernanda Liz.
13	HELEN VICTORIA BURBANO PUENTES	1.075.812.583	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3142769699			Helen Puentes
14	MIA ANTONELLA SANCHEZ MENDEZ	1.076.928.713	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3229786487			Lizeth Sanchez
15	JULIETH SAMANTA DIAZ LOZADA	1.075.812.583	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3142901466			Julieth Lozada
16	AMARA VICTORIA RUBIO VARGAS	1.029.893.996	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3222897276			Bibiana Vargas
17	NEITHAN ALEJANDRO RESTREPO	1.077.257.412	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3209568792			Natalia Perez
18	EMILY SOFIA CALDERON MUÑETON	1.077.257.386	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3229412073			Dua Muñeton.
19	JESUS DAVID BUENDIA GARCIA	1.029.893.934	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3173221272			Yeni Tatiana Garcia
20	EMILY CELESTE MARTINEZ AGUDELO	1.075.329.279	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3163065876			Erika Agudelo

¡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.

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN
FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

FS.P1.M	1
Versión 9	Pá
Clasificación de la Inform Pública	

ACTIVIDAD: Socialización PSB- BPM- LACTANCIA MATERNA. FECHA 29-Abril-2025.

HORA INICIAL: 2:00 PM. HORA FINAL: 4:00 PM. LUGAR Parque biblioteca GALINDO.

DEPENDENCIA LIDER: Componente Salud y NUTRICION.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	
41	ANGELIICA JOHANNA RAMIREZ YAIMA	1.077.740.923	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3214015500		Dayly Yaima	
42	ISABELLA AVENDAÑO LOSADA	1.077.256.769	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3219625841		Eliana losada	
43	DOMENIC GAEL OLIVEROS CARDOZO	1.112.072.461	ABUELA	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3112014238		Luz Marina Pacheco	
44	IAN JESUS CRUZ LOPEZ	1.029.893.104	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3223915172		Karla Peciado	
45	CATALEYA DIAZ CASTRO	1.075.328.270	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3142769699		Alison Gutierrez.	
46	ISABELLA PULIDO PRECIADO	1.077.256.769	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3506766022		Emely Gonzalez.	
47	LIAM DANIEL MEDRANO GUTIERREZ	1.077.256.544	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3184452570		Leidy Galvis.	
48	EMMA VICTORIA NAVEDA GONZALEZ	1.075.328.209	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3013513045		Anyi Lopez.	
49	EMANUEL GUZMAN GALVIS	1.237.138.429	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3227602332		Isabel G.	
50	OWEN DAVID GALLEGO CEDEÑO	1.075.328.105	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3212858510		Leidy Pacheco	
51	DAIRI CELESTE CODE ESPITIA	1.076.927.473	MAMÁ	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3042335558		Angy Espitia	
52												
53												
54												
55												
56												
57												
58												
59												
60												

¡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.

Powered by CamScanner

ACTA DE REUNIÓN Nº 2	
Hora: 9:00am, 2:00pm y 4:00 pm	**Fecha:** 9 de abril 2025
Lugar:	Caseta comunal calle 53 1c-20 – Dejando huellas con amor 1
Dependencia que Convoca:	Componente Salud y Nutrición
Proceso:	Promoción y prevención
Objetivo:	Socializar a las familias, padres madress y/o cuidadores el Plan de Saneamiento Básico, el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Protocolo de Lactancia Materna, con el objetivo de promover la adopción de prácticas seguras e higiénicas que garanticen la Inocuidad alimentaria y favorezcan entornos saludables dentro de la Unidad de Servicio.

Agenda:

1. Saludo
2. Dinámica
3. Desarrollo de la temática
4. Espacio de preguntas
5. Despedida

Desarrollo:

1. Saludo

Para iniciar se brinda un saludo afectivo a los participantes en conjunto con la docente, auxiliar pedagógica y apoyo en salud y nutrición de la EAS, dándoles la bienvenida al encuentro. Seguidamente se lee el orden del día, mientras se hace una breve explicación del desarrollo de cada punto.

2. Dinámica

Se direcciona una actividad saludándonos, con la canción “saludo arriba”. Y así ir creando un espacio más dinámico, lúdico y que a su vez los niños y niñas disfruten. Seguidamente s eles indica a la familia que en el transcurso de la hora de formación estaremos jugando al congelado, actividad que nos permitirá pausas cuando las familias estén muy participativas.

Con la ayuda de un cartel e imágenes se socializa el Plan de Saneamiento Básico, el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y con una a actividad lúdico pedagógico el protocolo de la Lactancia de Materna para la modalidad Educación Inicial en el Hogar.

<u>Plan de Saneamiento Básico</u>

El Plan de Saneamiento Básico es un conjunto de medidas y acciones diseñadas para garantizar condiciones higiénicas adecuadas en un entorno determinado, con el objetivo de prevenir la contaminación y proteger la salud de las personas que lo habitan o utilizan. Consta de 5 programas y son los siguientes:

PÚBLICA

Objetivo aplicable al GA: El Plan de Saneamiento Básico aplicado a una Unidad de Servicio de la Modalidad de Educación Inicial en el Hogar debe estar diseñado para asegurar que el ambiente donde los niños reciben su atención y educación sea saludable, seguro y limpio. Esto no solo contribuye a la prevención de enfermedades, sino que también fomenta un entorno adecuado para el desarrollo físico, emocional y educativo de los menores.



1. **Programa de limpieza y desinfección:** Este programa se centra en mantener las instalaciones limpias y desinfectadas para prevenir la propagación de enfermedades. Incluye la limpieza regular de pisos, paredes, baños, mesas que pueden estar en contacto con los alimentos, como la desinfección de superficies de contacto frecuente.

   - La limpieza debe incluir el uso de productos adecuados para la desinfección.
   - Asegurarse de que los baños estén limpios, con agua corriente, jabón y toallas desechables, para fomentar el lavado de manos frecuente.
   - Asegurar que las áreas donde se almacenan los alimentos estén perfectamente limpias y desinfectadas, minimizando el riesgo de contaminación cruzada.

2. **Programa de desechos sólidos y líquidos:** Este programa tiene como fin garantizar una correcta gestión y disposición de los residuos sólidos (basura), para evitar la propagación de enfermedades y la contaminación del entorno. Las acciones incluyen:Clasificación de residuos: Separar los residuos en orgánicos e inorgánicos, y disponer de contenedores adecuados para cada tipo.Disposición adecuada de residuos peligrosos: En caso de contar con residuos peligrosos (como productos químicos o materiales contaminantes), asegurar su manejo y eliminación de acuerdo a las normativas sanitarias.
   Promoción del reciclaje: Fomentar la reducción, reutilización y reciclaje de materiales dentro de la unidad de atención.

3. **Programa de control de plagas:** Este programa tiene como objetivo prevenir y controlar la presencia de plagas. como insectos, roedores y otros animales que puedan transmitir enfermedades o contaminar los alimentos. Incluye la implementación de medidas de prevención, almacenamiento adecuado de alimentos y desinsectación y desratización periódicas.
4. **Programa de abastecimiento o suministro de agua potable:** Se centra en establecer un procedimiento que le permita a la UDS contar con el suministro de agua por lo menos el día de atención en los momentos que la Empresa de Acueducto no pueda suministrar el servicio.

5. **Programa de capacitación:** considerado como un proceso permanente de capacitación para el Talento Humano de la Modalidad Educación en el Hogar que permite garantizar la adecuada implementación de los programas de Saneamiento Básico.

PÚBLICA

Implementar estos programas dentro del Plan de Saneamiento Básico garantiza un ambiente saludable y seguro para los menores bajo atención, previene enfermedades, y promueve la higiene y el bienestar general. Es clave para asegurar la salud pública en cualquier unidad de servicio.

Con referencia a lo anterior se da continuidad a la socialización de:

Manual de Buenas Prácticas de Manufactura

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se constituyen como regulaciones de carácter obligatorio donde se busca evitar la presentación de riesgos de índole física, química y biológica durante el proceso de manufactura de alimentos, que pudieran repercutir en afectaciones a la salud de niños y niñas de las unidades de servicio.

Hacen parte de un Sistema de Aseguramiento de la Calidad destinado a la elaboración homogénea de alimentos, las Buenas Prácticas Manufactura, son especialmente monitoreadas para que su aplicación permita el alcance de los resultados esperados desde el ingreso de la materia prima hasta el servido de los alimentos, conforme a las especificaciones plasmadas en la resolución 2674 de 2013.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) aplicadas a los procesos de compra, transporte, recepción de alimentos, almacenamiento y servido son esenciales para garantizar la seguridad alimentaria y la calidad de los productos que se ofrecen al consumidor.



Proceso de Compra: El proceso de compra es clave para garantizar que los ingredientes o productos que se adquieren cumplen con los requisitos de calidad y seguridad alimentaria.

Transporte: El transporte en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se refiere al conjunto de procedimientos, condiciones y controles que se aplican durante el traslado de materias primas, productos intermedios o productos terminados, con el fin de preservar su calidad, inocuidad y trazabilidad, evitando cualquier tipo de contaminación, deterioro o alteración.

Este proceso incluye la selección adecuada del medio de transporte, el cumplimiento de requisitos sanitarios, el control de temperatura y humedad (si aplica), la manipulación correcta de los productos, así como el registro de condiciones durante el trayecto.

PÚBLICA

- No mezclar productos incompatibles.
- Evitar exposición a contaminantes.
- Verificar integridad del empaque y rotulación.
- Mantener cadena de frío (si aplica).

Recepción de alimentos: La recepción de alimentos es el proceso mediante el cual se inspeccionan y verifican los insumos alimentarios al momento de su ingreso a la unidad de servicio o establecimiento, con el fin de asegurar que cumplan con los requisitos de calidad, inocuidad, integridad y condiciones sanitarias establecidos en las Buenas Prácticas de Manufactura. Este procedimiento incluye la revisión de aspectos como:

- Fecha de vencimiento y rotulado adecuado
- Temperatura y condiciones de transporte
- Integridad de los empaques y ausencia de contaminantes
- Características organolépticas (olor, color, textura, etc.)
- Procedencia del proveedor (registro sanitario, facturación)

Almacenamiento: El almacenamiento adecuado de los alimentos es esencial para evitar la contaminación y el deterioro.

Se da claridad que el servicio que se presta a los usuarios respecto a la entrega del refrigerio es un sistema de centro producción – satélite, respecto a los alimentos que llegan preparados como (pan de yuca, empanada, arepa de huevo…) donde se caracteriza porque la preparación y cocción de los alimentos que se realiza en un centro de producción de manera total y dichas preparaciones son para consumo inmediato y los RPP son para entregas que están programadas para cada UA, es decir reposan por unas horas hasta que llegue la entrega al beneficiario.

1. Para los productos lácteos y sus derivados se almacenan en cavas nevera conservando su temperatura sin perder la cadena de frio hasta la entrega final a los usuarios, para los productos lácteos que son ultra pasteurizados pueden almacenarse al medio ambiente por un periodo hasta de 180 días.
2. Para almacenar los paquetes alimentarios RPP se deben utilizar estibas que deben estar a mínimo 50 centímetros de la pared y a 15 centímetros del suelo, con el fin de permitir la limpieza, desinfección y control de plagas; una vez lleguen deben distribuirse a los usuarios en el menor tiempo posible. Nunca debe colocarse los alimentos en el piso.
3. Siempre se debe aplicar el principio de primeros en entrar, primeros en salir PEPS.
4. El sitio destinado para el almacenamiento debe ser exclusivo para los mismos, no se deben almacenar otro tipo de elementos ni sustancias ni otros materiales.
5. Las áreas de almacenamiento se deben mantener limpias y secas, cualquier derrame se debe limpiar, tan pronto como ocurran.
6. Para el almacenamiento de las frutas se realizará en canastillas destinadas para tal fin.

Servido: es una fase crítica en el proceso de manipulación, ya que cualquier error o mala práctica puede comprometer la seguridad y la calidad de los productos, afectando la salud de los consumidores. Para evitar la mala manipulación de alimentos durante el servido, es importante seguir una serie de buenas prácticas de higiene y control.

PUBLICA

1. Para la entrega de los refrigerios, el personal encargado de la distribución de los mismos debe utilizar el gorro y tapabocas.
2. Lavado de manos previo a la entrega de los refrigerios, tanto de personal docente como de los participantes.
3. Los alimentos deben estar protegidos con empaque primario para evitar el contacto con las manos. En el caso de productos de panadería, si estos no cuentan con el empaque primario se debe utilizar servilletas o pinzas.
4. Lavado con agua potable, las bolsas de los productos lácteos.
5. En caso de que los productos lácteos no sean ultra pasteurizados, estos no deben romper con la cadena de frío.

Para finalizar el encuentro, se explicó a los beneficiarios que la lactancia materna es la acción natural de alimentar al bebé con el alimento producido por la madre, conocido como leche materna, o en su defecto por una madre sustituta que asuma ese papel.

Este alimento, además de ser la mejor opción que se le puede ofrecer al bebé en su primera hora de vida, es también un factor importante que influye en el desarrollo de cualquier sociedad, principalmente porque ofrece beneficios que ningún otro alimento proporciona: lo favorece en su adaptación al mundo, en su desarrollo psicoafectivo y en su relación con la madre; lo protege de enfermedades infecciosas, y es el alimento más nutritivo que existe, pues “estimula su desarrollo emocional y motriz, su coeficiente intelectual, su desarrollo visual, auditivo y comunicativo”.

Luego se socializa los beneficios de la lactancia materna:

Beneficios de la lactancia materna para el niño



- Se considera que la leche materna favorece el crecimiento y desarrollo físico e intelectual de los niños.
- Satisface su sed y sus necesidades alimentarias.
- El calostro regula la digestión del bebé, además de contener defensas para protegerlo de enfermedades e infecciones.
- Previene y combate diarreas, problemas respiratorios, problemas digestivos, diabetes, alergias, desnutrición y deshidratación.
- Beneficia el vínculo afectivo y emocional del bebé con su madre.

Beneficios de la lactancia materna para la madre

- Se reduce la mortalidad de las madres y las hemorragias posparto, y eso disminuye el riesgo de anemia.
- Las madres que lactan a sus hijos disminuyen el riesgo de contraer cáncer de seno o cáncer de ovarios.
- La lactancia materna ayuda a que el útero vuelva pronto a su tamaño ideal.

PÚBLICA

Beneficios de la lactancia materna para la familia

- La leche materna aminora las posibilidades de contagio de enfermedades a los niños.
- Mejora la situación económica familiar al no tener que gastar dinero en leches de fórmula, biberones, entre otros.
- Se genera la cultura de la lactancia materna y mejora los vínculos afectivos entre los pertenecientes a la familia.

Beneficios de la lactancia materna para la sociedad

- Se reducen en general los gastos en salud para el país.
- Se disminuye la morbimortalidad infantil.
- Los niños crecen y serán ciudadanos con mejores capacidades físicas e intelectuales y, en consecuencia, mejorará la productividad nacional e internacional.
- Se favorece al medio ambiente, al reducirse los desperdicios de alimentos sucedáneos de la leche materna.
- Se crea conciencia nacional sobre la importancia de mantener y suministrar un recurso fundamental para el desarrollo de la sociedad.

Beneficios ecológicos de la lactancia materna

- Recurso natural renovable, no contaminante y autosustentable.
- Control del crecimiento de la población al espaciar los nacimientos.
- Evita el desperdicio de recursos naturales y la contaminación por los envases, cajas y latas de alimentos artificiales.
- Evita gastos de fabricación, en envases, comercialización, transporte y almacenamiento.
- Evita el uso de fuentes de energía y de utensilios especiales para prepararla y suministrarla.

Como actividad de retroalimentación se realizó el juego de mitos y verdades sobre la Lactancia Materna, donde los participantes se dividieron en dos grupos. Se les informó que se presentaran diversas afirmaciones leídas en voz alta, y ellos respondieron en un tiempo limitado de acuerdo a lo socializado en el encuentro, ubicándose en el círculo rojo “Falso” y verde “Verdadero”. Una vez todos respondieron, se les explicó si la afirmación era un mito o una verdad, proporcionando una explicación basada ene videncia científica.

MITOS Y VERDADES SOBRE “LACTANCIA MATERNA”

- “No todas las mujeres pueden amamantar”. **Falso:** Es muy excepcional que una mujer no esté en condiciones de amamantar. Si la lactancia fracasa, muchas veces es porque no se tuvo el apoyo necesario.

- “El calostro no alcanza para satisfacer al bebé”. **Falso:** El estómago del bebé al nacer y durante sus primeros días es muy pequeño por lo que el calostro se ajusta perfectamente a sus necesidades.

PUBLICA

- "Protege la salud de la madre". **Verdadero:** Disminuye el riesgo de cáncer de mama y ovarios, diabetes tipo 2 y depresión posparto.

- "Es económica y ecológica". **Verdadero:** No requiere preparación, envases ni recursos adicionales; es sostenible y siempre está disponible.

- "Debe ser exclusiva durante los primeros 6 meses". **Verdadero:** No se recomienda ofrecer agua, jugos ni otros alimentos durante este periodo, a menos que sea médicamente indicado.

- "Continúa siendo beneficiosa después de los 6 meses". **Verdadero:** A partir del sexto mes se deben introducir alimentos complementarios, pero la lactancia debe mantenerse idealmente hasta los 2 años o más.

- "No todas las madres producen la misma cantidad de leche, pero casi todas pueden amamantar". **Verdadero:** Con apoyo adecuado, buena técnica y acompañamiento, la mayoría de las madres pueden establecer una lactancia exitosa.

- "El calostro es oro líquido". **Verdadero:** La leche amarilla de los primeros días (calostro) es rica en nutrientes y defensas; es fundamental para el recién nacido.

4. Espacio de preguntas

Se brinda un espacio para que los participantes del encuentro realicen las preguntas que tienen sobre lo concertado.

UA 1: Los participantes expusieron que la socialización fue muy clara y completa. Aprendiendo la importancia de mantener espacios limpios y seguros para la preparación y consumo de alimentos, y cómo esto impacta directamente en la salud de los niños y niñas, por otro lado, la aplicación del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, lo cual, para ellos, es una herramienta que pueden aplicar tanto en la Unidad de Servicio como en sus nuestros hogares.

UA 2: Los participantes indicaron que les pareció muy valioso conocer el Protocolo de Lactancia Materna, ya que muchas veces no tienen claridad sobre cómo apoyar adecuadamente este proceso natural, ayudándoles a entender la importancia de la lactancia exclusiva, el manejo adecuado de la leche materna y el rol que pueden cumplir como cuidadores para favorecer el vínculo entre madre e hijo. Logrando haber sido un espacio de empoderamiento y motivación para seguir aprendiendo y para brindar un entorno más saludable y seguro a los niños y niñas.

UA 3: Los participantes resaltaron que el encuentro de socialización fue una excelente oportunidad para fortalecer sus conocimientos sobre temas que son esenciales para el bienestar de los niños y niñas, además que fue útil para ellos aprender a identificar riesgos alimentarios y cómo prevenirlos con prácticas sencillas pero efectivas.

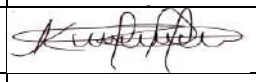
PÚBLICA

5. Despedida

Finalmente se agradeció la participación activa de cada uno de los asistentes al encuentro, donde se compartió información valiosa sobre el Plan de Saneamiento Básico, las Buenas Prácticas de Manufactura y el Protocolo de Lactancia Materna, esperando que lo socializado no solo fortalezcan el cuidado dentro de la Unidad de Servicio, sino que también se conviertan en herramientas útiles para aplicar en sus hogares, promoviendo entornos más seguros y saludables para nuestras niñas y niños.

Compromisos y/o tareas	**Responsable(s): Nombre / Cargo o rol**	**Fechas**
Reforzar el vínculo afectivo y participar activamente en el desarrollo integral de sus hijos e hijas.	Participantes y/o padres de familia	Permanente
Participar activamente en cada encuentro, cumpliendo con los horarios establecidos.	Participantes y/o padres de familia	Permanente
Apoyar activamente las prácticas de lactancia y aplicar lo aprendido	Participantes y/o padres de familia	Permanente

FIRMA ASISTENTES

Nombre	**Cargo o rol / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**
Katherin Tatiana Otero	Nutricionista Dietista	CORMIDI	
Próxima reunión: N/A	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
	-	-	-
Colaborador que elabora el acta:	Profesional en Salud y Nutrición		

PÚBLICA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA









BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

FO.P1.M	12/09/2024
Versión 9	Página 1 de 1
Clasificación de la información: Pública	

ACTIVIDAD: Socialización CPM-ASM Protocolo Lactancia / Fiebre Amarilla FECHA: 9 Abril 2025

HORA INICIAL: 9:00 a.m. HORA FINAL: 11:00 a.m. LUGAR SALON COMUNAL CANDIDO STA ETAPA

DEPENDENCIA LIDER: CORMIDI Salud y Nutrición

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	ANGIE MELISSA VARGAS MONTENEGRO	1075261512	USUARIA	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3214601724	[illegible]	Angie M.	
2	MAIRA FERNANDA MOLINA CUELLAR	1003804834	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3124332379	Molinamafe330	Fernanda Cuellar	
3	LADY JULIANA JIMENEZ QUINTERO	1077228465	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3150212323	Ladyjuliana	Lady	
4	MARY CRUZ BAUTISTA YACUMA	1075241832	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3158120019	—	Mary Cruz	
5	MARIA FERNANDA GALLEGO MORENO	1003809429	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3202689759	[illegible]	Maria Gallego	
6	JULIETH TATIANA POLO RAMIREZ	1003812803	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3103870853	Jtapard.rd@hotmail.com	julieth tatiana Ramirez Polo	
7	DANA VALENTIINA VERA GIRALDO	1076904134	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3227712848	—	Dana Valentina	
8	SILVANA DIAZ ROJAS	1075262827	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3183560686	stefanyleyte hotmail.com	Silvana diaz	
9	HEIDY KARINA GOMEZ GALINDO	1075308373	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3181254421	[illegible]	Heidy Karina	
10	YIGUIOLA STEFANY MARTINEZ SUBERO	1075322487	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3134409762	Yiguiola.S.Martinez@[illegible]	Yiguiola M	
11	KAROL LIZETH PUENTES BUSTOS	1075208971	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3224067749	Karolpuentes21	Karol Puentes	
12	DORIS RAMIREZ VARGAS	1075305310	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3174799295	—	Doris Ramirez	
13	MARIA ISABEL BARRIOS AVILES	1075209244	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3144775797	—	Maria Barrios	
14	MARIA PAULA PERDOMO MOSQUERA	1075304683	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3125803316	Mpaap[illegible]@hotmail.es	Maria Paula	
15	MARIA CAMILA GOMEZ DIAZ	1075313422	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3118883090	Kmyd0r2008	CAMILA G.	
16	ADRIANA MILDRED QUINTERO	1075231351	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3223325269	Adriana M	rudmiqu_24@hotmail.com	
17	YUDY ANDREA AMEZQUITA SANCHEZ	1130658421	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3236058186	Valentiliye@gmail	Andrea A.	
18	GETSY KATHERINE MONTOYA RENGIFO	1114453214	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3134344591	katherinemontoya0@hotmail.com	KATHERINEM	
19	PAOLA ANDREA VIDAL GUTIERREZ	1075316288	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3193177379	Paolaandrea[illegible]	Paola Vidal	
20	YESICA GONZALES SALAS	1075239208	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3108023853	[illegible]	Jesica Gonzales	

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

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

FS.P1.MI	12/06/2024
Versión 9	Página 1 de 1
Clasificación de la información: Pública	

ACTIVIDAD: Socialización SDM-PSD - Protocolo Lactancia Materna Amarillo

FECHA: 9 Abril 2025

HORA INICIAL: 2:00 p.m

HORA FINAL: 4:00 p.m.

LUGAR: SALON COMUNAL CANDIDO STA ETAPA

DEPENDENCIA LIDER: CORMIDI Salud y Nutrición

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			ARI	PSI
1	YUDERLY MONJE ZEA	1075284597	USUARIA	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3203870372	yuderly [illegible]@gmail.com		Yuderly Monje
2	DIANA YUDERLY SALGADO PENA	1075268246	USUARIA	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3185710474	[illegible]		Diana Salgado P
3	SARA LUCIA MENDEZ GASCA	1075211142	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3143164156			Sara Lucia
4	ELDA ISABEL PUELLO GONZALEZ	1048221354	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3202500238			Elda I
5	LAURA VANESSA GARCIA NUÑEZ	1075313914	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3177161752			Daniela R.
6	DANIELA ANDREA RODRIGUEZ SOLARTE	1003803032	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3223816863	danidelcor@hotmail.com		Daniela
7	YERALDIN POLANIA CUELLAR	1076502799	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3226669194	yeraldin P		Yeraldin P
8	DIANA MILENA FERNANDEZ RODRIGUEZ	1075235098	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3229053510	[illegible]		Diana Milena
9	ANGIE LORENA MONTEALEGRE POLANCO	1075311147	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3203933784			Danna Avila
10	DANNA ALEXANDRA AVILA SUAZA	1003807276	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3007456702			Anyela.
11	ANYELA JIMENA BUENDIA RODRIGUEZ	1075259559	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3187992112	[illegible]		Anyela
12	LUZ MARY GOMEZ IBAÑEZ	55162388	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3125411637	[illegible]		Gomez
13	ERIKA YISETH LEAL MENDOZA	1118556890	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3224325290			Erika Leal
14	ANDREA CATALINA MONJE GUTIERREZ	1075270298	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3184457993	[illegible]		Andrea Catalina
15	LIZETH XILENA CLEVES ASTUDILLO	1075282537	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3015503894	lizeth.cleves@hotmail.com		Lizeth Cleves
16	ANGELICA DEL PILAR SALAS FRANCO	1022343947	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3142602561			Angelica S
17	EDNA YULIETH HEREDIA VELANDIA	1003814313	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3184770691			Edna Heredia
18	MAURA JENNIFER CUENCA ORDOÑEZ	1075227807	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3218674266			Maura Cuenca
19	MAURA JENNIFER CUENCA ORDOÑEZ	1075227807	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3218674266			Maura Cuenca
20	LEIDY STEFANY BECERRA BOCACHICA	1022434782	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3104377080	[illegible]		Stefany Becerra

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

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

FR.PI.MI	12/06/2024
Versión 9	Página 1 de 1
Clasificación de la información: Pública	

ACTIVIDAD: Socialización GDM-PSB- Rotación Lectancia / Fiebre Amarilla

FECHA: 9-Abril 2025

HORA INICIAL: 4:30 p.m

HORA FINAL: 5:30 p.m.

LUGAR: SALON COMUNAL CANDIDO STA ETAPA Dejando Huellas 1

DEPENDENCIA LIDER: CORMIDI Salud y Nutrición

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	LUISA FERNANDA ORTIZ YUSUGUARIA	1018477856	USUARIA	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3178817995	Dstr2_luisa@hotmail.com		luisaortiz2
2	KAREN MICHEL GARAY SUAZA	1076986759	USUARIA	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3132136447	Kamigasoft@gmail.com		Karen G.
3	CATALINA MEDINA MENDOZA	1075271895	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3209122245			
4	MICHEL ANDREINA SOTO BARBOZA	27180673	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3222329590	Sotomichell57@gmail.com		Michel Soto
5	INGRIF VANESSA BENAVIDEZ PATIÑO	1003811190	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3206608986	Ingrid Benavidez		
6	MAYERLI ANDREA RAMIREZ TAVERA	1082130275	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3103161398	Mayerli R.		Mayerli R
7	DANNA DIRIANY CANO CORDOVA	1075281864	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3165758304	dannacordova1020@hotmail.com		Danna Cano
8	LINDA ALEJANDRA SEGURA CORREA	1079408544	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3157058732	alejasegura@gmail.com		Linda Segura
9	YESSICA DEL CARMEN LASCANO MORENO	1075271779	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3228932000			
10	LEYDI MILENA BEJARANO CRUZ	1075254454	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3102032572	leidybejarano		
11	PAULA ANDREA MOTTA LEON	1075317398	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3125898306	mottapaula15@gmail.com		Paula M
12	MARIA JOSE ANDRADE CANO	1003809750	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3204998321	Maria andrade		
13	LUISA YULENY RAMIREZ ORTIZ	1075262533	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA	-	-	3124762656	Luisa Ramirez		luisa Ramirez
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												

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

Powered by CamScanner

ACTA DE REUNIÓN Nº 2	
Hora: 8:30am, 1:00pm y 3:30 pm	**Fecha:** 23 de abril 2025
Lugar:	Cra 3b calle 3 esquina Neiva Rural 4
Dependencia que Convoca:	Componente Salud y Nutrición
Proceso:	Promoción y prevención
Objetivo:	Socializar a las familias, padres madres y/o cuidadores el Plan de Saneamiento Básico, el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Protocolo de Lactancia Materna, con el objetivo de promover la adopción de prácticas seguras e higiénicas que garanticen la Inocuidad alimentaria y favorezcan entornos saludables dentro de la Unidad de Servicio.

Agenda:

1. Saludo
2. Dinámica
3. Desarrollo de la temática
4. Espacio de preguntas
5. Despedida

Desarrollo:

1. **Saludo**

Para iniciar se brinda un saludo afectivo a los participantes en conjunto con la docente, auxiliar pedagógica y apoyo en salud y nutrición de la EAS, dándoles la bienvenida al encuentro. Seguidamente se lee el orden del día, mientras se hace una breve explicación del desarrollo de cada punto.

2. **Dinámica**

Se direcciona una actividad saludándonos, con la canción “saludo arriba”. Y así ir creando un espacio más dinámico, lúdico y que a su vez los niños y niñas disfruten. Seguidamente s eles indica a la familia que en el transcurso de la hora de formación estaremos jugando al congelado, actividad que nos permitirá pausas cuando las familias estén muy participativas.

Con la ayuda de un cartel e imágenes se socializa el Plan de Saneamiento Básico, el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y con una a actividad lúdico pedagógico el protocolo de la Lactancia de Materna para la modalidad Educación Inicial en el Hogar.

<u>Plan de Saneamiento Básico</u>

El Plan de Saneamiento Básico es un conjunto de medidas y acciones diseñadas para garantizar condiciones higiénicas adecuadas en un entorno determinado, con el objetivo de prevenir la contaminación y proteger la salud de las personas que lo habitan o utilizan. Consta de 5 programas y son los siguientes:

PÚBLICA

Objetivo aplicable al GA: El Plan de Saneamiento Básico aplicado a una Unidad de Servicio de la Modalidad de Educación Inicial en el Hogar debe estar diseñado para asegurar que el ambiente donde los niños reciben su atención y educación sea saludable, seguro y limpio. Esto no solo contribuye a la prevención de enfermedades, sino que también fomenta un entorno adecuado para el desarrollo físico, emocional y educativo de los menores.



1. **Programa de limpieza y desinfección:** Este programa se centra en mantener las instalaciones limpias y desinfectadas para prevenir la propagación de enfermedades. Incluye la limpieza regular de pisos, paredes, baños, mesas que pueden estar en contacto con los alimentos, como la desinfección de superficies de contacto frecuente.

   - La limpieza debe incluir el uso de productos adecuados para la desinfección.
   - Asegurarse de que los baños estén limpios, con agua corriente, jabón y toallas desechables, para fomentar el lavado de manos frecuente.
   - Asegurar que las áreas donde se almacenan los alimentos estén perfectamente limpias y desinfectadas, minimizando el riesgo de contaminación cruzada.

2. **Programa de desechos sólidos y líquidos:** Este programa tiene como fin garantizar una correcta gestión y disposición de los residuos sólidos (basura), para evitar la propagación de enfermedades y la contaminación del entorno. Las acciones incluyen:Clasificación de residuos: Separar los residuos en orgánicos e inorgánicos, y disponer de contenedores adecuados para cada tipo.Disposición adecuada de residuos peligrosos: En caso de contar con residuos peligrosos (como productos químicos o materiales contaminantes), asegurar su manejo y eliminación de acuerdo a las normativas sanitarias.
   Promoción del reciclaje: Fomentar la reducción, reutilización y reciclaje de materiales dentro de la unidad de atención.

3. **Programa de control de plagas:** Este programa tiene como objetivo prevenir y controlar la presencia de plagas. como insectos, roedores y otros animales que puedan transmitir enfermedades o contaminar los alimentos. Incluye la implementación de medidas de prevención, almacenamiento adecuado de alimentos y desinsectación y desratización periódicas.
4. **Programa de abastecimiento o suministro de agua potable:** Se centra en establecer un procedimiento que le permita a la UDS contar con el suministro de agua por lo menos el día de atención en los momentos que la Empresa de Acueducto no pueda suministrar el servicio.

5. **Programa de capacitación:** considerado como un proceso permanente de capacitación para el Talento Humano de la Modalidad Educación en el Hogar que permite garantizar la adecuada implementación de los programas de Saneamiento Básico.

PÚBLICA

Implementar estos programas dentro del Plan de Saneamiento Básico garantiza un ambiente saludable y seguro para los menores bajo atención, previene enfermedades, y promueve la higiene y el bienestar general. Es clave para asegurar la salud pública en cualquier unidad de servicio.

Con referencia a lo anterior se da continuidad a la socialización de:

Manual de Buenas Prácticas de Manufactura

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se constituyen como regulaciones de carácter obligatorio donde se busca evitar la presentación de riesgos de índole física, química y biológica durante el proceso de manufactura de alimentos, que pudieran repercutir en afectaciones a la salud de niños y niñas de las unidades de servicio.

Hacen parte de un Sistema de Aseguramiento de la Calidad destinado a la elaboración homogénea de alimentos, las Buenas Prácticas Manufactura, son especialmente monitoreadas para que su aplicación permita el alcance de los resultados esperados desde el ingreso de la materia prima hasta el servido de los alimentos, conforme a las especificaciones plasmadas en la resolución 2674 de 2013.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) aplicadas a los procesos de compra, transporte, recepción de alimentos, almacenamiento y servido son esenciales para garantizar la seguridad alimentaria y la calidad de los productos que se ofrecen al consumidor.



Proceso de Compra: El proceso de compra es clave para garantizar que los ingredientes o productos que se adquieren cumplen con los requisitos de calidad y seguridad alimentaria.

Transporte: El transporte en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se refiere al conjunto de procedimientos, condiciones y controles que se aplican durante el traslado de materias primas, productos intermedios o productos terminados, con el fin de preservar su calidad, inocuidad y trazabilidad, evitando cualquier tipo de contaminación, deterioro o alteración.

Este proceso incluye la selección adecuada del medio de transporte, el cumplimiento de requisitos sanitarios, el control de temperatura y humedad (si aplica), la manipulación correcta de los productos, así como el registro de condiciones durante el trayecto.

PÚBLICA

- No mezclar productos incompatibles.
- Evitar exposición a contaminantes.
- Verificar integridad del empaque y rotulación.
- Mantener cadena de frío (si aplica).

Recepción de alimentos: La recepción de alimentos es el proceso mediante el cual se inspeccionan y verifican los insumos alimentarios al momento de su ingreso a la unidad de servicio o establecimiento, con el fin de asegurar que cumplan con los requisitos de calidad, inocuidad, integridad y condiciones sanitarias establecidos en las Buenas Prácticas de Manufactura. Este procedimiento incluye la revisión de aspectos como:

- Fecha de vencimiento y rotulado adecuado
- Temperatura y condiciones de transporte
- Integridad de los empaques y ausencia de contaminantes
- Características organolépticas (olor, color, textura, etc.)
- Procedencia del proveedor (registro sanitario, facturación)

Almacenamiento: El almacenamiento adecuado de los alimentos es esencial para evitar la contaminación y el deterioro.

Se da claridad que el servicio que se presta a los usuarios respecto a la entrega del refrigerio es un sistema de centro producción – satélite, respecto a los alimentos que llegan preparados como (pan de yuca, empanada, arepa de huevo…) donde se caracteriza porque la preparación y cocción de los alimentos que se realiza en un centro de producción de manera total y dichas preparaciones son para consumo inmediato y los RPP son para entregas que están programadas para cada UA, es decir reposan por unas horas hasta que llegue la entrega al beneficiario.

1. Para los productos lácteos y sus derivados se almacenan en cavas nevera conservando su temperatura sin perder la cadena de frio hasta la entrega final a los usuarios, para los productos lácteos que son ultra pasteurizados pueden almacenarse al medio ambiente por un periodo hasta de 180 días.
2. Para almacenar los paquetes alimentarios RPP se deben utilizar estibas que deben estar a mínimo 50 centímetros de la pared y a 15 centímetros del suelo, con el fin de permitir la limpieza, desinfección y control de plagas; una vez lleguen deben distribuirse a los usuarios en el menor tiempo posible. Nunca debe colocarse los alimentos en el piso.
3. Siempre se debe aplicar el principio de primeros en entrar, primeros en salir PEPS.
4. El sitio destinado para el almacenamiento debe ser exclusivo para los mismos, no se deben almacenar otro tipo de elementos ni sustancias ni otros materiales.
5. Las áreas de almacenamiento se deben mantener limpias y secas, cualquier derrame se debe limpiar, tan pronto como ocurran.
6. Para el almacenamiento de las frutas se realizará en canastillas destinadas para tal fin.

Servido: es una fase crítica en el proceso de manipulación, ya que cualquier error o mala práctica puede comprometer la seguridad y la calidad de los productos, afectando la salud de los consumidores. Para evitar la mala manipulación de alimentos durante el servido, es importante seguir una serie de buenas prácticas de higiene y control.

PUBLICA

1. Para la entrega de los refrigerios, el personal encargado de la distribución de los mismos debe utilizar el gorro y tapabocas.
2. Lavado de manos previo a la entrega de los refrigerios, tanto de personal docente como de los participantes.
3. Los alimentos deben estar protegidos con empaque primario para evitar el contacto con las manos. En el caso de productos de panadería, si estos no cuentan con el empaque primario se debe utilizar servilletas o pinzas.
4. Lavado con agua potable, las bolsas de los productos lácteos.
5. En caso de que los productos lácteos no sean ultra pasteurizados, estos no deben romper con la cadena de frío.

Para finalizar el encuentro, se explicó a los beneficiarios que la lactancia materna es la acción natural de alimentar al bebé con el alimento producido por la madre, conocido como leche materna, o en su defecto por una madre sustituta que asuma ese papel.

Este alimento, además de ser la mejor opción que se le puede ofrecer al bebé en su primera hora de vida, es también un factor importante que influye en el desarrollo de cualquier sociedad, principalmente porque ofrece beneficios que ningún otro alimento proporciona: lo favorece en su adaptación al mundo, en su desarrollo psicoafectivo y en su relación con la madre; lo protege de enfermedades infecciosas, y es el alimento más nutritivo que existe, pues “estimula su desarrollo emocional y motriz, su coeficiente intelectual, su desarrollo visual, auditivo y comunicativo”.

Luego se socializa los beneficios de la lactancia materna:

Beneficios de la lactancia materna para el niño



- Se considera que la leche materna favorece el crecimiento y desarrollo físico e intelectual de los niños.
- Satisface su sed y sus necesidades alimentarias.
- El calostro regula la digestión del bebé, además de contener defensas para protegerlo de enfermedades e infecciones.
- Previene y combate diarreas, problemas respiratorios, problemas digestivos, diabetes, alergias, desnutrición y deshidratación.
- Beneficia el vínculo afectivo y emocional del bebé con su madre.

Beneficios de la lactancia materna para la madre

- Se reduce la mortalidad de las madres y las hemorragias posparto, y eso disminuye el riesgo de anemia.
- Las madres que lactan a sus hijos disminuyen el riesgo de contraer cáncer de seno o cáncer de ovarios.
- La lactancia materna ayuda a que el útero vuelva pronto a su tamaño ideal.

PÚBLICA

Beneficios de la lactancia materna para la familia

- La leche materna aminora las posibilidades de contagio de enfermedades a los niños.
- Mejora la situación económica familiar al no tener que gastar dinero en leches de fórmula, biberones, entre otros.
- Se genera la cultura de la lactancia materna y mejora los vínculos afectivos entre los pertenecientes a la familia.

Beneficios de la lactancia materna para la sociedad

- Se reducen en general los gastos en salud para el país.
- Se disminuye la morbimortalidad infantil.
- Los niños crecen y serán ciudadanos con mejores capacidades físicas e intelectuales y, en consecuencia, mejorará la productividad nacional e internacional.
- Se favorece al medio ambiente, al reducirse los desperdicios de alimentos sucedáneos de la leche materna.
- Se crea conciencia nacional sobre la importancia de mantener y suministrar un recurso fundamental para el desarrollo de la sociedad.

Beneficios ecológicos de la lactancia materna

- Recurso natural renovable, no contaminante y autosustentable.
- Control del crecimiento de la población al espaciar los nacimientos.
- Evita el desperdicio de recursos naturales y la contaminación por los envases, cajas y latas de alimentos artificiales.
- Evita gastos de fabricación, en envases, comercialización, transporte y almacenamiento.
- Evita el uso de fuentes de energía y de utensilios especiales para prepararla y suministrarla.

Como actividad de retroalimentación se realizó el juego de mitos y verdades sobre la Lactancia Materna, donde los participantes se dividieron en dos grupos. Se les informó que se presentaran diversas afirmaciones leídas en voz alta, y ellos respondieron en un tiempo limitado de acuerdo a lo socializado en el encuentro, ubicándose en el círculo rojo “Falso” y verde “Verdadero”. Una vez todos respondieron, se les explicó si la afirmación era un mito o una verdad, proporcionando una explicación basada ene videncia científica.

MITOS Y VERDADES SOBRE “LACTANCIA MATERNA”

- “No todas las mujeres pueden amamantar”. **Falso:** Es muy excepcional que una mujer no esté en condiciones de amamantar. Si la lactancia fracasa, muchas veces es porque no se tuvo el apoyo necesario.

- “El calostro no alcanza para satisfacer al bebé”. **Falso:** El estómago del bebé al nacer y durante sus primeros días es muy pequeño por lo que el calostro se ajusta perfectamente a sus necesidades.

PUBLICA

- "Protege la salud de la madre". **Verdadero:** Disminuye el riesgo de cáncer de mama y ovarios, diabetes tipo 2 y depresión posparto.

- "Es económica y ecológica". **Verdadero:** No requiere preparación, envases ni recursos adicionales; es sostenible y siempre está disponible.

- "Debe ser exclusiva durante los primeros 6 meses". **Verdadero:** No se recomienda ofrecer agua, jugos ni otros alimentos durante este periodo, a menos que sea médicamente indicado.

- "Continúa siendo beneficiosa después de los 6 meses". **Verdadero:** A partir del sexto mes se deben introducir alimentos complementarios, pero la lactancia debe mantenerse idealmente hasta los 2 años o más.

- "No todas las madres producen la misma cantidad de leche, pero casi todas pueden amamantar". **Verdadero:** Con apoyo adecuado, buena técnica y acompañamiento, la mayoría de las madres pueden establecer una lactancia exitosa.

- "El calostro es oro líquido". **Verdadero:** La leche amarilla de los primeros días (calostro) es rica en nutrientes y defensas; es fundamental para el recién nacido.

4. Espacio de preguntas

Se brinda un espacio para que los participantes del encuentro realicen las preguntas que tienen sobre lo concertado.

UA 1: Los participantes expusieron que la socialización fue muy clara y completa. Aprendiendo la importancia de mantener espacios limpios y seguros para la preparación y consumo de alimentos, y cómo esto impacta directamente en la salud de los niños y niñas, por otro lado, la aplicación del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, lo cual, para ellos, es una herramienta que pueden aplicar tanto en la Unidad de Servicio como en sus nuestros hogares.

UA 2: Los participantes indicaron que les pareció muy valioso conocer el Protocolo de Lactancia Materna, ya que muchas veces no tienen claridad sobre cómo apoyar adecuadamente este proceso natural, ayudándoles a entender la importancia de la lactancia exclusiva, el manejo adecuado de la leche materna y el rol que pueden cumplir como cuidadores para favorecer el vínculo entre madre e hijo. Logrando haber sido un espacio de empoderamiento y motivación para seguir aprendiendo y para brindar un entorno más saludable y seguro a los niños y niñas.

UA 3: Los participantes resaltaron que el encuentro de socialización fue una excelente oportunidad para fortalecer sus conocimientos sobre temas que son esenciales para el bienestar de los niños y niñas, además que fue útil para ellos aprender a identificar riesgos alimentarios y cómo prevenirlos con prácticas sencillas pero efectivas.

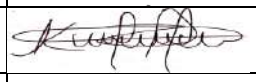
PÚBLICA

5. Despedida

Finalmente se agradeció la participación activa de cada uno de los asistentes al encuentro, donde se compartió información valiosa sobre el Plan de Saneamiento Básico, las Buenas Prácticas de Manufactura y el Protocolo de Lactancia Materna, esperando que lo socializado no solo fortalezcan el cuidado dentro de la Unidad de Servicio, sino que también se conviertan en herramientas útiles para aplicar en sus hogares, promoviendo entornos más seguros y saludables para nuestras niñas y niños.

Compromisos y/o tareas	**Responsable(s): Nombre / Cargo o rol**	**Fechas**
Reforzar el vínculo afectivo y participar activamente en el desarrollo integral de sus hijos e hijas.	Participantes y/o padres de familia	Permanente
Participar activamente en cada encuentro, cumpliendo con los horarios establecidos.	Participantes y/o padres de familia	Permanente
Apoyar activamente las prácticas de lactancia y aplicar lo aprendido	Participantes y/o padres de familia	Permanente

FIRMA ASISTENTES

Nombre	**Cargo o rol / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**
Katherin Tatiana Otero	Nutricionista Dietista	CORMIDI	
Próxima reunión: N/A	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
	-	-	-
Colaborador que elabora el acta:	Profesional en Salud y Nutrición		

PÚBLICA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA









BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

Versión 9	Página 1 de 1
Clasificación de la información: Pública	

ACTIVIDAD: Socialización BMI + PSB Protocolo Lactancia / Fiebre Amarilla

FECHA: 23 Abril 2025

HORA INICIAL: 8:30am

HORA FINAL: 9:30am

LUGAR: Unidad Movil Zonal 4 Cra 6 Mexquira

DEPENDENCIA LIDER: Salud y Nutrición

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	ESTEFANIA LEON MOTTA	1.075.254.218	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3112017928	—		
2	NADIA COVALEDA ROJAS	1.003.814.690	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3145963210	—		
3	MARIA ELENA PAREDES BAHAMON	1.003.865.241	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3143166321	—		
4	BRIYITH SORAYA OLAYA OLAYA	1.075.247.262	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3167348778	-		
5	ADRIANA LUCIA PERDOMO MENZA	1.007.503.392	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3175124603	—		
6	YANETH MELIZA ROJAS TOVAR	1.075.311.467	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3143183178	—		
7	ANYI LORENA ARTUNDUAGA RIVERA	1.075.277.217	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3054653856	—		
8	ANGIE CATHERINE ROJAS ENDEZ	1.076.903.649	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3164756636	—		
9	ZAIRA CATALINA RUIZ BERMUDEZ	1.076.501.032	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3248400729	-		
10	MAUDY RUIZ GARCIA	1.075.283.948	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3124082764	—		
11	FRANCY JOHANA TOVAR CORDOBA	1.075.234.257	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3173190173	—		
12	XARA VALENTINA VALENCIA PASCUAS	1.003.804.275	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3237386998	-		
13	MAIRA JASBLEIDY COVALEDA ROJAS	1.003.807.922	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3125759503	—		
14	LEIDY JOHANNA BRAVO PEÑA	1.082.803.840	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3132952082	-		
15	PAULA ANDREA CRUZ LOSADA	1.003.952.501	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3238345948	—		
16												
17												
18												
19												
20												

¡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.

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

ACTIVIDAD: Socialización BIM-PSB Fortalecimiento Lactancia Materna Amarilla
FECHA: 23 Abril 2025
HORA INICIAL: 1:30pm
HORA FINAL: 3:00pm
LUGAR: Unidad Movil Rural 4
DEPENDENCIA LIDER: Salud y Nutrición
el 35 en espera

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	CATALINA MORENO RODRIGUEZ	1.075.300.124	MADRE GESTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3102981998	—		Catalina M
2	NICOL ANDREA POLANIA MEDINA	1.003.814.594	MADRE GESTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3223294006	—		Nicol Polan
3	VALENTINA ROJAS PERDOMO	1.077.721.812	MADRE GESTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3022181042	—		
4	JENNIFER ANDREA MEDINA ORDOÑEZ	1.075.304.507	MADRE GESTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3506078237	—		Jennifer M
5	SARA NICOL MARTINEZ DIAZ	1.075.298.028	MADRE GESTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3248741011	—		
6	LEYDI YOHANA LLANOS MACHADO	1.022.977.202	MADRE GESTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3118000451	—		
7	TANIA JULIETH TOLEDO CORTES	1.076.501.917	MADRE GESTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3018448871	—		
8	YULI TATIANA TOVAR CORDOBA	1.075.255.321	MADRE GESTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3188550140	—		
9	ROSSY ANDREA GOMEZ MORALES	1.006.813.778	MADRE GESTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3506540892	—		Rossy Gome
10	YESICA LOMBANA NARVAEZ	1.075.298.650	MADRE GESTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3143946501	—		Yesica L
11	ASTRID CAROLINA GOMEZ MORALES	1.006.814.045	MADRE GESTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3204730429	—		Carolina G.
12	SARA JESENIA RAMIREZ MURCIA	1.075.301.533	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3204011853	—		Sara Jesenia
13	SARA JESENIA RAMIREZ MURCIA	1.075.301.533	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3204011853	—		Sara Jesenia
14	NATALIA OLAYA VARGAS	1.193.110.815	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3248095678	—		Natalia Olay
15	ASTRID CONSTANZA ARGUELLES	1.061.153.760	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3183130753	—		Astrid Argue
16	VIRGINIA RODRIGUEZ RUIZ	1.075.309.291	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3168738847	—		Virginia Rodriguez
17	GINA JIMENA BAILON BARRETO	33.750.707	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3168738847	—		Gina B B.
18	MARIA DEL MAR ROJAS	1.077.225.965	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3219862705	—		Maria del Mar
19	LESLY KETHERINE RUIZ VARGAS	1.193.219.800	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3160592186	—		Lesly Ruiz
20												

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

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

FB.P1.MI	12/06/2024
Versión 9	Página 1 de 1
Clasificación de la información: Pública	

ACTIVIDAD: Socialización BPM-BP Protocolo Cuidarnos / Fiebre Amarilla FECHA 23 abril 2025

HORA INICIAL: 3:30pm HORA FINAL: 4:30pm LUGAR Unidad Neiva Rural 4

DEPENDENCIA LIDER: Salud y Nutrición

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	KAREN YUKIETH MOSQUERA MORENO	1.003.952.944	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3145832901	—		Karen Yukieth.
2	CLAUDIA JIMENA MENDEZ CUBILLOS	1.080.292.263	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3172790411	—		claudia Mendez
3	MARIA PAULA BAHAMON MOSQUERA	1.003.894.233	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3156110713	—		Maria Paula B
4	JENNIFFER ANDREA GARCIA PRADA	1.082.805.724	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3204902324	—		Jennifer G
5	ALINSON MENDEZ MEDINA	1.075.285.447	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3219993421	—		Alinson d M.
6	MARIA DEL PILAR DIAZ MENDEZ	1.075.297.210	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3142838555	—		Maria del P.
7	STEFANIA ARANA HERRERA	1.115.634.298	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3225567921	—		STEFANIA
8	INGRI YULIETH PERDOMO BASTIDAS	1.082.802.499	MADRE GESTANTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3202534494	—		Ingri
9	MAROLY ROJAS PASTRANA	1.075.246.046	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3136297369	—		Maloly R
10	ADRIANA LUCIA PERDOMO MENZA	1.007.503.392	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3175124603	—		adriana
11	DANIELA SANCHEZ CELIS	1.007.258.225	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3237016706	—		DanielaSC
12	ROSALBA CAICEDO OLIVEROS	55.178.043	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3155735117	—		LAURA A.
13	NADIA COVALEDA ROJAS	1.003.814.690	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3145963210	—		nadia C.
14	LINA MARCELA BASTIDAS	1.082.804.586	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3237016706	—		Marcela.
15	STEFANIA ARANA HERRERA	1.115.634.298	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3225567921	—		STEFANIA
16	GINA JIMENA BAILON BARRETO	33.750.707	ACUDIENTE	CORMIDI	HUILA	NEIVA			3168738847	—		Gina B B.
17												
18												
19												
20												

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera 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.

Powered by CamScanner

ACTA DE REUNIÓN Nº 2	
Hora: 8:30am, 1:00pm y 3:30 pm	**Fecha:** 10 de abril 2025
Lugar:	Cra 3b calle 3 esquina Neiva Rural 6
Dependencia que Convoca:	Componente Salud y Nutrición
Proceso:	Promoción y prevención
Objetivo:	Socializar a las familias, padres madres y/o cuidadores el Plan de Saneamiento Básico, el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Protocolo de Lactancia Materna, con el objetivo de promover la adopción de prácticas seguras e higiénicas que garanticen la Inocuidad alimentaria y favorezcan entornos saludables dentro de la Unidad de Servicio.

Agenda:

1. Saludo
2. Dinámica
3. Desarrollo de la temática
4. Espacio de preguntas
5. Despedida

Desarrollo:

1. Saludo

Para iniciar se brinda un saludo afectivo a los participantes en conjunto con la docente, auxiliar pedagógica y apoyo en salud y nutrición de la EAS, dándoles la bienvenida al encuentro. Seguidamente se lee el orden del día, mientras se hace una breve explicación del desarrollo de cada punto.

2. Dinámica

Se direcciona una actividad saludándonos, con la canción “saludo arriba”. Y así ir creando un espacio más dinámico, lúdico y que a su vez los niños y niñas disfruten. Seguidamente s eles indica a la familia que en el transcurso de la hora de formación estaremos jugando al congelado, actividad que nos permitirá pausas cuando las familias estén muy participativas.

Con la ayuda de un cartel e imágenes se socializa el Plan de Saneamiento Básico, el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y con una a actividad lúdico pedagógico el protocolo de la Lactancia de Materna para la modalidad Educación Inicial en el Hogar.

<u>Plan de Saneamiento Básico</u>

El Plan de Saneamiento Básico es un conjunto de medidas y acciones diseñadas para garantizar condiciones higiénicas adecuadas en un entorno determinado, con el objetivo de prevenir la contaminación y proteger la salud de las personas que lo habitan o utilizan. Consta de 5 programas y son los siguientes:

PÚBLICA

Objetivo aplicable al GA: El Plan de Saneamiento Básico aplicado a una Unidad de Servicio de la Modalidad de Educación Inicial en el Hogar debe estar diseñado para asegurar que el ambiente donde los niños reciben su atención y educación sea saludable, seguro y limpio. Esto no solo contribuye a la prevención de enfermedades, sino que también fomenta un entorno adecuado para el desarrollo físico, emocional y educativo de los menores.



1. **Programa de limpieza y desinfección:** Este programa se centra en mantener las instalaciones limpias y desinfectadas para prevenir la propagación de enfermedades. Incluye la limpieza regular de pisos, paredes, baños, mesas que pueden estar en contacto con los alimentos, como la desinfección de superficies de contacto frecuente.

   - La limpieza debe incluir el uso de productos adecuados para la desinfección.
   - Asegurarse de que los baños estén limpios, con agua corriente, jabón y toallas desechables, para fomentar el lavado de manos frecuente.
   - Asegurar que las áreas donde se almacenan los alimentos estén perfectamente limpias y desinfectadas, minimizando el riesgo de contaminación cruzada.

2. **Programa de desechos sólidos y líquidos:** Este programa tiene como fin garantizar una correcta gestión y disposición de los residuos sólidos (basura), para evitar la propagación de enfermedades y la contaminación del entorno. Las acciones incluyen:Clasificación de residuos: Separar los residuos en orgánicos e inorgánicos, y disponer de contenedores adecuados para cada tipo.Disposición adecuada de residuos peligrosos: En caso de contar con residuos peligrosos (como productos químicos o materiales contaminantes), asegurar su manejo y eliminación de acuerdo a las normativas sanitarias.
   Promoción del reciclaje: Fomentar la reducción, reutilización y reciclaje de materiales dentro de la unidad de atención.

3. **Programa de control de plagas:** Este programa tiene como objetivo prevenir y controlar la presencia de plagas. como insectos, roedores y otros animales que puedan transmitir enfermedades o contaminar los alimentos. Incluye la implementación de medidas de prevención, almacenamiento adecuado de alimentos y desinsectación y desratización periódicas.
4. **Programa de abastecimiento o suministro de agua potable:** Se centra en establecer un procedimiento que le permita a la UDS contar con el suministro de agua por lo menos el día de atención en los momentos que la Empresa de Acueducto no pueda suministrar el servicio.

5. **Programa de capacitación:** considerado como un proceso permanente de capacitación para el Talento Humano de la Modalidad Educación en el Hogar que permite garantizar la adecuada implementación de los programas de Saneamiento Básico.

PÚBLICA

Implementar estos programas dentro del Plan de Saneamiento Básico garantiza un ambiente saludable y seguro para los menores bajo atención, previene enfermedades, y promueve la higiene y el bienestar general. Es clave para asegurar la salud pública en cualquier unidad de servicio.

Con referencia a lo anterior se da continuidad a la socialización de:

Manual de Buenas Prácticas de Manufactura

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se constituyen como regulaciones de carácter obligatorio donde se busca evitar la presentación de riesgos de índole física, química y biológica durante el proceso de manufactura de alimentos, que pudieran repercutir en afectaciones a la salud de niños y niñas de las unidades de servicio.

Hacen parte de un Sistema de Aseguramiento de la Calidad destinado a la elaboración homogénea de alimentos, las Buenas Prácticas Manufactura, son especialmente monitoreadas para que su aplicación permita el alcance de los resultados esperados desde el ingreso de la materia prima hasta el servido de los alimentos, conforme a las especificaciones plasmadas en la resolución 2674 de 2013.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) aplicadas a los procesos de compra, transporte, recepción de alimentos, almacenamiento y servido son esenciales para garantizar la seguridad alimentaria y la calidad de los productos que se ofrecen al consumidor.



Proceso de Compra: El proceso de compra es clave para garantizar que los ingredientes o productos que se adquieren cumplen con los requisitos de calidad y seguridad alimentaria.

Transporte: El transporte en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se refiere al conjunto de procedimientos, condiciones y controles que se aplican durante el traslado de materias primas, productos intermedios o productos terminados, con el fin de preservar su calidad, inocuidad y trazabilidad, evitando cualquier tipo de contaminación, deterioro o alteración.

Este proceso incluye la selección adecuada del medio de transporte, el cumplimiento de requisitos sanitarios, el control de temperatura y humedad (si aplica), la manipulación correcta de los productos, así como el registro de condiciones durante el trayecto.

PÚBLICA

- No mezclar productos incompatibles.
- Evitar exposición a contaminantes.
- Verificar integridad del empaque y rotulación.
- Mantener cadena de frío (si aplica).

Recepción de alimentos: La recepción de alimentos es el proceso mediante el cual se inspeccionan y verifican los insumos alimentarios al momento de su ingreso a la unidad de servicio o establecimiento, con el fin de asegurar que cumplan con los requisitos de calidad, inocuidad, integridad y condiciones sanitarias establecidos en las Buenas Prácticas de Manufactura. Este procedimiento incluye la revisión de aspectos como:

- Fecha de vencimiento y rotulado adecuado
- Temperatura y condiciones de transporte
- Integridad de los empaques y ausencia de contaminantes
- Características organolépticas (olor, color, textura, etc.)
- Procedencia del proveedor (registro sanitario, facturación)

Almacenamiento: El almacenamiento adecuado de los alimentos es esencial para evitar la contaminación y el deterioro.

Se da claridad que el servicio que se presta a los usuarios respecto a la entrega del refrigerio es un sistema de centro producción – satélite, respecto a los alimentos que llegan preparados como (pan de yuca, empanada, arepa de huevo…) donde se caracteriza porque la preparación y cocción de los alimentos que se realiza en un centro de producción de manera total y dichas preparaciones son para consumo inmediato y los RPP son para entregas que están programadas para cada UA, es decir reposan por unas horas hasta que llegue la entrega al beneficiario.

1. Para los productos lácteos y sus derivados se almacenan en cavas nevera conservando su temperatura sin perder la cadena de frio hasta la entrega final a los usuarios, para los productos lácteos que son ultra pasteurizados pueden almacenarse al medio ambiente por un periodo hasta de 180 días.
2. Para almacenar los paquetes alimentarios RPP se deben utilizar estibas que deben estar a mínimo 50 centímetros de la pared y a 15 centímetros del suelo, con el fin de permitir la limpieza, desinfección y control de plagas; una vez lleguen deben distribuirse a los usuarios en el menor tiempo posible. Nunca debe colocarse los alimentos en el piso.
3. Siempre se debe aplicar el principio de primeros en entrar, primeros en salir PEPS.
4. El sitio destinado para el almacenamiento debe ser exclusivo para los mismos, no se deben almacenar otro tipo de elementos ni sustancias ni otros materiales.
5. Las áreas de almacenamiento se deben mantener limpias y secas, cualquier derrame se debe limpiar, tan pronto como ocurran.
6. Para el almacenamiento de las frutas se realizará en canastillas destinadas para tal fin.

Servido: es una fase crítica en el proceso de manipulación, ya que cualquier error o mala práctica puede comprometer la seguridad y la calidad de los productos, afectando la salud de los consumidores. Para evitar la mala manipulación de alimentos durante el servido, es importante seguir una serie de buenas prácticas de higiene y control.

PUBLICA

1. Para la entrega de los refrigerios, el personal encargado de la distribución de los mismos debe utilizar el gorro y tapabocas.
2. Lavado de manos previo a la entrega de los refrigerios, tanto de personal docente como de los participantes.
3. Los alimentos deben estar protegidos con empaque primario para evitar el contacto con las manos. En el caso de productos de panadería, si estos no cuentan con el empaque primario se debe utilizar servilletas o pinzas.
4. Lavado con agua potable, las bolsas de los productos lácteos.
5. En caso de que los productos lácteos no sean ultra pasteurizados, estos no deben romper con la cadena de frío.

Para finalizar el encuentro, se explicó a los beneficiarios que la lactancia materna es la acción natural de alimentar al bebé con el alimento producido por la madre, conocido como leche materna, o en su defecto por una madre sustituta que asuma ese papel.

Este alimento, además de ser la mejor opción que se le puede ofrecer al bebé en su primera hora de vida, es también un factor importante que influye en el desarrollo de cualquier sociedad, principalmente porque ofrece beneficios que ningún otro alimento proporciona: lo favorece en su adaptación al mundo, en su desarrollo psicoafectivo y en su relación con la madre; lo protege de enfermedades infecciosas, y es el alimento más nutritivo que existe, pues “estimula su desarrollo emocional y motriz, su coeficiente intelectual, su desarrollo visual, auditivo y comunicativo”.

Luego se socializa los beneficios de la lactancia materna:

Beneficios de la lactancia materna para el niño



- Se considera que la leche materna favorece el crecimiento y desarrollo físico e intelectual de los niños.
- Satisface su sed y sus necesidades alimentarias.
- El calostro regula la digestión del bebé, además de contener defensas para protegerlo de enfermedades e infecciones.
- Previene y combate diarreas, problemas respiratorios, problemas digestivos, diabetes, alergias, desnutrición y deshidratación.
- Beneficia el vínculo afectivo y emocional del bebé con su madre.

Beneficios de la lactancia materna para la madre

- Se reduce la mortalidad de las madres y las hemorragias posparto, y eso disminuye el riesgo de anemia.
- Las madres que lactan a sus hijos disminuyen el riesgo de contraer cáncer de seno o cáncer de ovarios.
- La lactancia materna ayuda a que el útero vuelva pronto a su tamaño ideal.

PÚBLICA

Beneficios de la lactancia materna para la familia

- La leche materna aminora las posibilidades de contagio de enfermedades a los niños.
- Mejora la situación económica familiar al no tener que gastar dinero en leches de fórmula, biberones, entre otros.
- Se genera la cultura de la lactancia materna y mejora los vínculos afectivos entre los pertenecientes a la familia.

Beneficios de la lactancia materna para la sociedad

- Se reducen en general los gastos en salud para el país.
- Se disminuye la morbimortalidad infantil.
- Los niños crecen y serán ciudadanos con mejores capacidades físicas e intelectuales y, en consecuencia, mejorará la productividad nacional e internacional.
- Se favorece al medio ambiente, al reducirse los desperdicios de alimentos sucedáneos de la leche materna.
- Se crea conciencia nacional sobre la importancia de mantener y suministrar un recurso fundamental para el desarrollo de la sociedad.

Beneficios ecológicos de la lactancia materna

- Recurso natural renovable, no contaminante y autosustentable.
- Control del crecimiento de la población al espaciar los nacimientos.
- Evita el desperdicio de recursos naturales y la contaminación por los envases, cajas y latas de alimentos artificiales.
- Evita gastos de fabricación, en envases, comercialización, transporte y almacenamiento.
- Evita el uso de fuentes de energía y de utensilios especiales para prepararla y suministrarla.

Como actividad de retroalimentación se realizó el juego de mitos y verdades sobre la Lactancia Materna, donde los participantes se dividieron en dos grupos. Se les informó que se presentaran diversas afirmaciones leídas en voz alta, y ellos respondieron en un tiempo limitado de acuerdo a lo socializado en el encuentro, ubicándose en el círculo rojo “Falso” y verde “Verdadero”. Una vez todos respondieron, se les explicó si la afirmación era un mito o una verdad, proporcionando una explicación basada ene videncia científica.

MITOS Y VERDADES SOBRE “LACTANCIA MATERNA”

- “No todas las mujeres pueden amamantar”. **Falso:** Es muy excepcional que una mujer no esté en condiciones de amamantar. Si la lactancia fracasa, muchas veces es porque no se tuvo el apoyo necesario.

- “El calostro no alcanza para satisfacer al bebé”. **Falso:** El estómago del bebé al nacer y durante sus primeros días es muy pequeño por lo que el calostro se ajusta perfectamente a sus necesidades.

PUBLICA

- "Protege la salud de la madre". **Verdadero:** Disminuye el riesgo de cáncer de mama y ovarios, diabetes tipo 2 y depresión posparto.

- "Es económica y ecológica". **Verdadero:** No requiere preparación, envases ni recursos adicionales; es sostenible y siempre está disponible.

- "Debe ser exclusiva durante los primeros 6 meses". **Verdadero:** No se recomienda ofrecer agua, jugos ni otros alimentos durante este periodo, a menos que sea médicamente indicado.

- "Continúa siendo beneficiosa después de los 6 meses". **Verdadero:** A partir del sexto mes se deben introducir alimentos complementarios, pero la lactancia debe mantenerse idealmente hasta los 2 años o más.

- "No todas las madres producen la misma cantidad de leche, pero casi todas pueden amamantar". **Verdadero:** Con apoyo adecuado, buena técnica y acompañamiento, la mayoría de las madres pueden establecer una lactancia exitosa.

- "El calostro es oro líquido". **Verdadero:** La leche amarilla de los primeros días (calostro) es rica en nutrientes y defensas; es fundamental para el recién nacido.

4. Espacio de preguntas

Se brinda un espacio para que los participantes del encuentro realicen las preguntas que tienen sobre lo concertado.

UA 1: Los participantes expusieron que la socialización fue muy clara y completa. Aprendiendo la importancia de mantener espacios limpios y seguros para la preparación y consumo de alimentos, y cómo esto impacta directamente en la salud de los niños y niñas, por otro lado, la aplicación del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, lo cual, para ellos, es una herramienta que pueden aplicar tanto en la Unidad de Servicio como en sus nuestros hogares.

UA 2: Los participantes indicaron que les pareció muy valioso conocer el Protocolo de Lactancia Materna, ya que muchas veces no tienen claridad sobre cómo apoyar adecuadamente este proceso natural, ayudándoles a entender la importancia de la lactancia exclusiva, el manejo adecuado de la leche materna y el rol que pueden cumplir como cuidadores para favorecer el vínculo entre madre e hijo. Logrando haber sido un espacio de empoderamiento y motivación para seguir aprendiendo y para brindar un entorno más saludable y seguro a los niños y niñas.

UA 3: Los participantes resaltaron que el encuentro de socialización fue una excelente oportunidad para fortalecer sus conocimientos sobre temas que son esenciales para el bienestar de los niños y niñas, además que fue útil para ellos aprender a identificar riesgos alimentarios y cómo prevenirlos con prácticas sencillas pero efectivas.

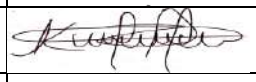
PÚBLICA

5. Despedida

Finalmente se agradeció la participación activa de cada uno de los asistentes al encuentro, donde se compartió información valiosa sobre el Plan de Saneamiento Básico, las Buenas Prácticas de Manufactura y el Protocolo de Lactancia Materna, esperando que lo socializado no solo fortalezcan el cuidado dentro de la Unidad de Servicio, sino que también se conviertan en herramientas útiles para aplicar en sus hogares, promoviendo entornos más seguros y saludables para nuestras niñas y niños.

Compromisos y/o tareas	**Responsable(s): Nombre / Cargo o rol**	**Fechas**
Reforzar el vínculo afectivo y participar activamente en el desarrollo integral de sus hijos e hijas.	Participantes y/o padres de familia	Permanente
Participar activamente en cada encuentro, cumpliendo con los horarios establecidos.	Participantes y/o padres de familia	Permanente
Apoyar activamente las prácticas de lactancia y aplicar lo aprendido	Participantes y/o padres de familia	Permanente

FIRMA ASISTENTES

Nombre	**Cargo o rol / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**
Katherin Tatiana Otero	Nutricionista Dietista	CORMIDI	
Próxima reunión: N/A	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
	-	-	-
Colaborador que elabora el acta:	Profesional en Salud y Nutrición		

PÚBLICA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA









BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

F8.P1.MI	12/06/2024
Versión 9	Página 1 de 1
Clasificación de la Información: Pública	

ACTIVIDAD: Socialización BPM-PSB Protocolo Lactancia / Fiebre Amarilla FECHA 10 Abril 2025

HORA INICIAL: 8:30 a.m HORA FINAL: 9:30 a.m LUGAR UNIDAD DE ATENCION NEIVA RURAL 6 cr 36 alleagaina

Dependencia: Salud y Nutrición

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	ELIANA MARCELA CARVAJAL SANCHE	1075273901	ACUDIENTE	CorMiDi	HUILA	NEIVA			3185036463	—	Eliana Marcela	
2	LUZ KARINA PASCUAS DIAZ	1.149.195.940	ACUDIENTE	CorMiDi	HUILA	NEIVA			3157590041	—	Luz Karina	
3	NATALIA RODRIGUES PERDOMO	1077720961	ACUDIENTE	CorMiDi	HUILA	NEIVA			3248455274	—	Natalia Rodrigues	
4	GINNA PAOLA TOVAR LOZANO	1.077.722.341	ACUDIENTE	CorMiDi	HUILA	NEIVA			3237370760	—	Ginna Paola T.	
5	TATIANA MENDEZ BAHAMON	1.075.307.663	ACUDIENTE	CorMiDi	HUILA	NEIVA			3185635867	—	Tatiana M.B	
6	YEIMI ENDES OLAYA	26431810	ACUDIENTE	CorMiDi	HUILA	NEIVA			3182997703	—	[illegible]	
7	DANIELA RIVERA GUTIERREZ	1.075.317.496	ACUDIENTE	CorMiDi	HUILA	NEIVA			3158455870	—	Daniela Rivera.	
8	YECIKA PAOLA SANCHEZ CENTENO	1075251212	ACUDIENTE	CorMiDi	HUILA	NEIVA			3028325821	—	Yecika Cut	
9	ANGIE PAOLA TOVAR DIAZ	1075318827	ACUDIENTE	CorMiDi	HUILA	NEIVA			3103399301	—	. Angie	
10	NANCY NATALY GONZALEZ PAJOY	1.003.801.501	ACUDIENTE	CorMiDi	HUILA	NEIVA			3142826502	—	[illegible]	
11	YUBERLEY ANDRADE LOSADA	1075215831	ACUDIENTE	CorMiDi	HUILA	NEIVA			3219270268	—	Yuberley Andrade L	
12	ANDREA MOSQUERA CEDEÑO	1.127.949.648.	ACUDIENTE	CorMiDi	HUILA	NEIVA			3162210354	—	Andrea M.C.	
13	LEYDI JOHANA CASTIBLANCO FRANCO	1.075.262.958	ACUDIENTE	CorMiDi	HUILA	NEIVA			3238766744	—	Leydy castiblanco	
14	YERLY ANDREA RUIZ BAHAMON	1.075.281.301	ACUDIENTE	CorMiDi	HUILA	NEIVA			3202369100	—	Yerly Andrea R.B	
15	SANDRA LILIANA CAICEDO GALINDO	1.075.215.562	ACUDIENTE	CorMiDi	HUILA	NEIVA			3127344809	—	Sandra Liliana C.	
16												

¡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

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

F8.P1.MI	12/06/2024
Versión 9	Página 1 de 1
Clasificación de la Información: Pública	

ACTIVIDAD: Socialización BPM-PSB-Protocolo lactancia - Fiebre Amarilla FECHA 10 de Abril 2025

HORA INICIAL: 1:30pm HORA FINAL: 2:30pm LUGAR UNIDAD DE ATENCION NEIVA RURAL 6
C13b 41 esquina

Dependencia: Salud y Nutrición

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	DANNA JHAEL MEDINA PASTRANA	1075793537	ACUDIENTE	CorMiDi	HUILA	NEIVA			3167261101	—		Danna J.
2	DANIELA GUTIERREZ TOVAR	1003865399	ACUDIENTE	CorMiDi	HUILA	NEIVA			3026175959	—		Daniela G.
3	MARIA INES OLAYA MURCIA	1.003.812.013	ACUDIENTE	CorMiDi	HUILA	NEIVA			3508103390	—		Maria Ines Olaya.
4	ALEXANDRA RUIZ ALBA	1.003.813.189.	ACUDIENTE	CorMiDi	HUILA	NEIVA			3115972635	—		alexandra R.
5	LEIDY ROCIO PINCHAO GIL	1.075.305.355.	ACUDIENTE	CorMiDi	HUILA	NEIVA			3107594646	—		Leidy Pinchao
6	DANIELA FIERRO ANDRADE	1.075.319.934.	ACUDIENTE	CorMiDi	HUILA	NEIVA			3134934719	—		Daniela Fierro
7	KAREN TATIANA RUIZ TOVAR	1.003.895.404.	ACUDIENTE	CorMiDi	HUILA	NEIVA			3227648148	—		Jeidy méndez
8	JEIDY LILIANA MENDEZ MOSQUERA	1.077.722.287.	ACUDIENTE	CorMiDi	HUILA	NEIVA			3174171779	—		Karen Ruiz.
9	MARIA FERNANDA TOVAR MANQUILLO	1.082.802.284	ACUDIENTE	CorMiDi	HUILA	NEIVA			3013493767	—		Maria Fernanda
10	MARIA ANGELICA PERDOMO SANDOVAL	1.006.630.658	ACUDIENTE	CorMiDi	HUILA	NEIVA			3143359923	—		Maria Angelica
11	MARTHA YURLEIDY HUACA PERDOMO	1.006.630.660.	ACUDIENTE	CorMiDi	HUILA	NEIVA			3214634461	—		Martha Huaca
12	CAMILA BAHAMON GUZMAN	1.007.465.496	ACUDIENTE	CorMiDi	HUILA	NEIVA			3236461249	—		Camila Bahamon
13	TANIA JULIETH MEDINA AGUIRRE	1.075.295.679	ACUDIENTE	CorMiDi	HUILA	NEIVA			3157101285	—		tania medina
14	NASLY CARVAJAL SANCHEZ	1.075.303.846	ACUDIENTE	CorMiDi	HUILA	NEIVA			32222920325	—		Nasly Carvajal
15	KAREN YULITH TOVAR MANQUILLO	1.007.258.420	ACUDIENTE	CorMiDi	HUILA	NEIVA			3178336648	—		Karen Yulieth T.

¡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

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEDIOS E INFRAESTRUCTURA

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

FECHA	10/04/2025
PAGINA	Página 1 de 1
CONSECUTIVO DE LA CAPACITACIÓN	

ACTIVIDAD: Socialización BPM-PSB-Protocolo de lavado de manos / Alerta PAPA FECHA 10 Abril 2025

HORA INICIAL: 4:20 PM HORA FINAL: 5:30 pm

DEPENDENCIA LIDER: Salud y Nutrición LUGAR: UNIDAD DE ATENCIÓN NEIVA RURAL 6 CTBA el algarrobo

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			SI	NO
1	CLARITZA DIAZ GOMEZ	1 077 722 192	MADRE GESTANTE	ComMDI	HUILA	NEIVA			3166156453	—		Clapitza
2	MARIA ALEJANDRA RIVERA MEDINA	1 075 261 584	MADRE GESTANTE	ComMDI	HUILA	NEIVA			3215633625	—		M Alejandra Rivera
3	LILIA JIMENA MUÑETON MUÑETON	1 075 275 153	MADRE GESTANTE	ComMDI	HUILA	NEIVA			3161071976	—		Lilia Jimena
4	DIANA MARCELA OLIVEROS RAMIREZ	1075792569	MADRE GESTANTE	ComMDI	HUILA	NEIVA			3226757261	—		Diana Marcela O
5	KENIA FERNANDA OLAYA MEDINA	1 075 319 368	MADRE GESTANTE	ComMDI	HUILA	NEIVA			3226502625	—		Kenia Fernanda H.
6	SHENIA LIZETH CAPERA SUAZA	1077226282	MADRE GESTANTE	ComMDI	HUILA	NEIVA			3237119139	—		Shenia C.S
7	JIMENA YAÑEZ PERDOMO	1 007 268 852	MADRE GESTANTE	ComMDI	HUILA	NEIVA			3506115196	—		Jimena Yañez
8	MELBA YERANDI SANZ	7.163.456	MADRE GESTANTE	ComMDI	HUILA	NEIVA			3154500910	—		Sanz
9	MABEL ASTRID BRAVO PUENTES	1007258369	MADRE GESTANTE	ComMDI	HUILA	NEIVA			3115224472	—		mabel Bravo
10	LINA FERNANDA RECALDE MURCIA	1 081 159 631	MADRE GESTANTE	ComMDI	HUILA	NEIVA			3112375940	—		Lina Recalde
11	JENNIFER ANDREA ZAMORA OYOLA	1075794615	MADRE GESTANTE	ComMDI	HUILA	NEIVA			3166684026	—		Jenn Per Zamo
12	NICHOLE SUAREZ ARIAS	1 075 265 809	MADRE GESTANTE	ComMDI	HUILA	NEIVA			3133845457	—		Nichole Suarez Arias
13	ELSA MARIA MARGARITA MARIA DEL VALLE DAVILA SANZ	33.162.569	MADRE GESTANTE	ComMDI	HUILA	NEIVA			3154500910	—		Elsa Davila S
14	KAREN NIKOL OIDOR ANDRADE	1 077 722 407	MADRE GESTANTE	ComMDI	HUILA	NEIVA			3157922908	—		Karen Oidor
15	DANA SOFIA MANQUILLO GOMEZ	1 029 660 1111	ACUDIENTE	ComMDI	HUILA	NEIVA			3219069389	—		Dana Manquillo
16	DIANA MELISSA SUAREZ ARIAS	1 075 287 140	ACUDIENTE	ComMDI	HUILA	NEIVA			3167513689	—		Diana Melissa S.
17	LINA PAOLA MOSQUERA ARISMENDI	1 082 606 928	ACUDIENTE	ComMDI	HUILA	NEIVA			3213153301	—		Lina mosquera
18	EDNA ROCIO PASCUAS RODRIGUEZ	1 075 239 022	ACUDIENTE	ComMDI	HUILA	NEIVA			3152278767	—		Edna Pascuas
19	MAYERLY GARCIA CORONADO	1 075 308 186	ACUDIENTE	ComMDI	HUILA	NEIVA			3228937292	—		Mayerly G.C
20	MARIA ALEJANDRA RUIZ ALBA	1 075 310 962	ACUDIENTE	ComMDI	HUILA	NEIVA			3026963075	—		Maria R. Ruiz

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

Powered by CamScanner