ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N° *9*	
Hora: *9 a m*	**Fecha:** *10/04/2025*
Lugar:	*Virtual*
Dependencia que Convoca:	*Administrativa - Cormidi*
Proceso:	*Talento humano jornada de reflexión*
Objetivo:	**Socializar los resultados nutricionales y dar orientaciones referidas a las caracterizaciones, priorización de prácticas y acciones e impartir orientaciones sobre procesos operativos de la atención EIH con el objeto de brindar una atención de calidad.**

Agenda:

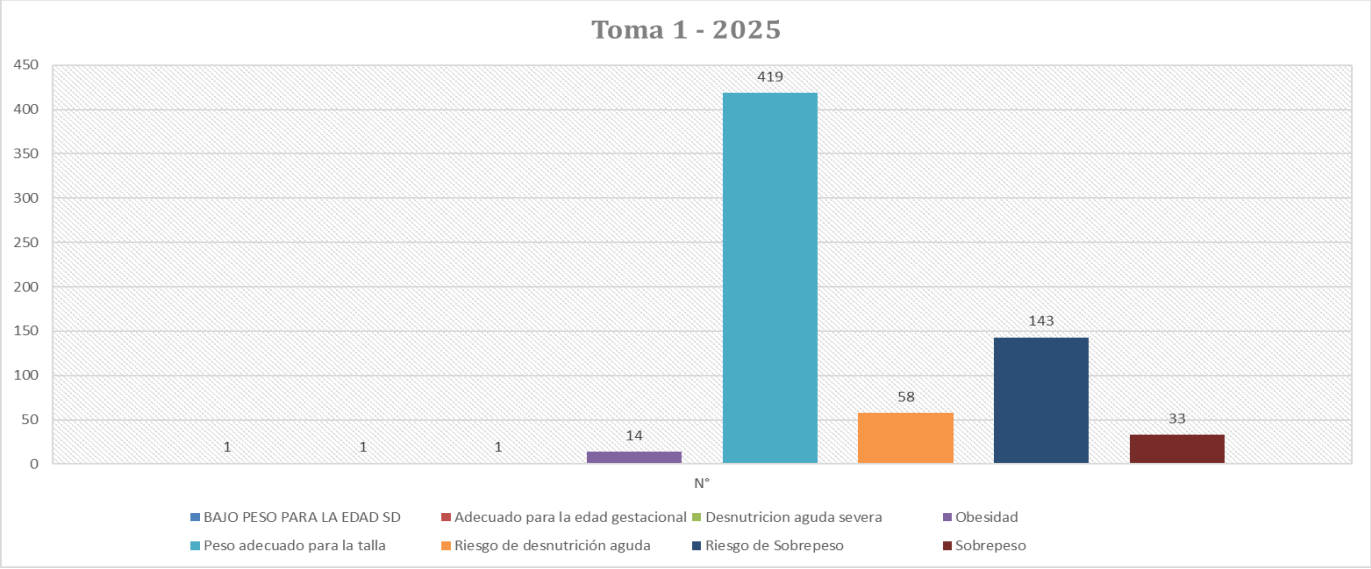
1. Saludo.
2. Socialización de los resultados nutricionales de la primera toma y acciones adelantadas a la fecha y proyección para los tres meses siguientes.
3. Orientaciones para la erradicación de los teteros
4. Lactancia humana
5. Orientaciones sobre cobertura – madres gestantes y lactantes.
6. Orientaciones sobre la elaboración del documento de caracterización de cada UA.
7. Orientaciones sobre las priorizaciones de prácticas y acciones grupales y familiares.
8. Orientaciones sobre la entrega de la RPP del mes de abril.
9. Orientaciones sobre la entrega de bienestarina adicional en el mes de abril.
10. Orientaciones sobre las acciones a tener en cuenta para el próximo mes de mayo. Seguimiento y valoración del desarrollo, encuesta de satisfacción.
11. Varios

Desarrollo:

1. Siendo las 9 am se da inicio a reunión virtual atendiendo a que este día se realiza la jornada de día si carro y sin moto en la ciudad. Se procede a dar un saludo y a socializar la agenda que se va a desarrollar.

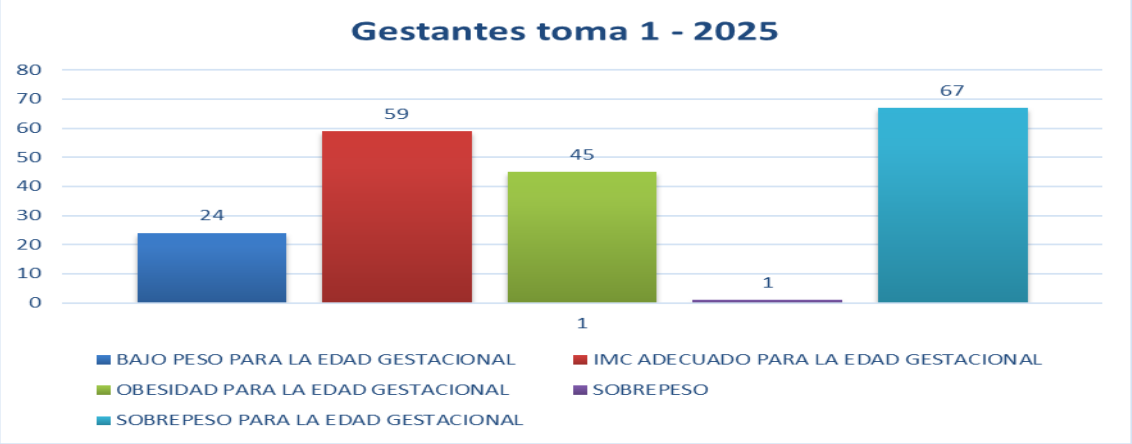
2. Momento seguido se da la palabra al equipo de salud y nutrición para que socialicen los resultados de la primera toma de mediadas antropométricas, la cual dio como resultado:

<u>Primera Toma antropométrica 2025 EIH</u>



Clasificación Nutricional	N°	%
BAJO PESO PARA LA EDAD SD	1	0,1
Adecuado para la edad gestacional	1	0,1
Desnutrición aguda severa	1	0,1
Obesidad	14	2,1
Peso adecuado para la talla	419	62,5
Riesgo de desnutrición aguda	58	8,7
Riesgo de Sobrepeso	143	21,3
Sobrepeso	33	4,9
Total	**670**	100,0

Primera Toma antropométrica 2025 EIH
Mujeres o personas Gestantes



Clasificación Nutricional	N°	%
BAJO PESO PARA LA EDAD GESTACIONAL	**24**	**12,2**
IMC ADECUADO PARA LA EDAD GESTACIONAL	**59**	**30,1**
OBESIDAD PARA LA EDAD GESTACIONAL	**45**	**23,0**
SOBREPESO	**1**	**0,5**
SOBREPESO PARA LA EDAD GESTACIONAL	**67**	**34,2**
Total	**196**	**100,0**

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

De igual manera el equipo de salud y nutrición recuerda la importancia de desarrollar en el mes las siguientes acciones: dentro de los encuentros se le recomienda el talento humano que durante la entrega de los refrigerios tener estrategias para fortalecer el consumo de una alimentación sana.

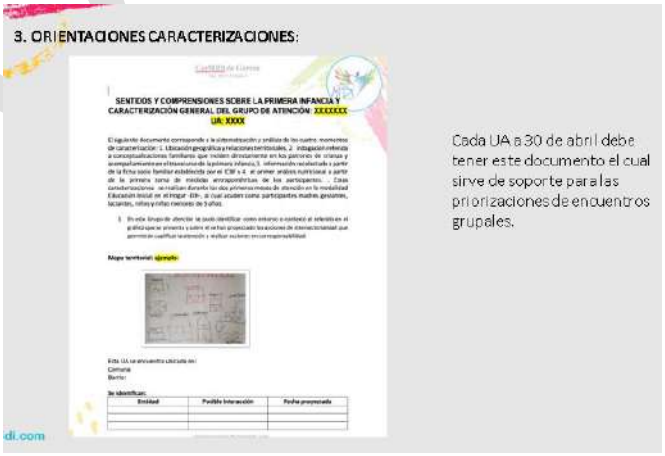
3. **El uso del no tetero:** Sensibilización a las familias en que los niños dejen de usar biberones gradualmente para favorecer un desarrollo dental y del habla, así como para evitar problemas digestivos y de alimentación. El uso prolongado del biberón puede causar problemas en el crecimiento de los dientes, caries, y dificultar el aprendizaje del habla, además de que puede afectar la percepción del hambre y la ingesta de nutrientes en comidas. Algunas recomendaciones son las siguientes

- **Eliminar gradualmente:** Se recomienda eliminar gradualmente el uso del biberón en diferentes momentos del día, como las siestas o a la hora de acostarse.
- **Apoyo emocional:** Es importante ofrecer apoyo emocional al niño durante la transición, con abrazos, canciones o cuentos.

4. **Lactancia Humana:** es crucial para el desarrollo físico, intelectual y emocional de los niños, además de beneficiar la salud de las madres. La lactancia materna exclusiva durante los primeros seis meses proporciona los nutrientes esenciales, fortalece el sistema inmunológico, crea un vínculo afectivo y reduce el riesgo de enfermedades, entre otros beneficios. Se busca que en los espacios propiciados para los encuentros grupales se sensibilice a las familias, beneficiarios sobre espacio libre para lactar o donde se pueda sentir cómoda.

5. **Cobertura:** se hace hincapié en la importancia de revisar la cobertura de manera frecuente y no perder de vista que por obligación contractual estamos obligados a mantener la relación de un 40% de madres gestantes y lactantes, especialmente en las zonas en las cuales no hay atención de Fami y en los que exista está atención realizar acciones de transito armónico, pero sin descuidar la relación. En consecuencia, en este momento en que estamos bajos de cobertura de lactantes y gestantes se priorizará la vinculación, teniendo en cuenta la recomendación anterior, esto quiere decir que en las zonas en donde no hay atención Fami vamos a estar muy atentos con estas vinculaciones.

6. **Caracterización:** se presenta el formato en el cual se debe hacer el documento de caracterización grupal para que quede en el archivo de la UA, si bien este está cargo del psicosocial corresponde a todo el equipo realizar los aportes para que si sea referente de las priorizaciones. Este documento se entrega a la pedagoga quien lo resguarda en la AZ y lo utilizarán para la elaboración de las planeaciones de los encuentros, sumado a los temas que se celebren durante el mes en territorio como por ejemplo celebraciones culturales o sociales. una vez se entregue se resguarda también en el drive para que sirva de soporte para el informe técnico y contractual que se presenta mensual. Se hace un ejemplo con el objeto de mayor claridad.



PÚBLICA

7. **Orientaciones Priorizaciones:** se presenta también el formato que se ha establecido para las priorizaciones tanto grupales como familiares, las grupales se articulan a las estrategias de Cormidi y las familiares se utilizan para las programaciones de los encuentros en el hogar, estas se dejan en las carpetas de cada uno de los participantes, al igual que las actas de encuentros en el hogar. Se hace un ejemplo para mayor claridad.



8. **Orientaciones Entrega RPP de abril:** se presenta la ruta y los tiempos de entrega de la RPP y se recomienda a los profesionales estar una hora antes de lo programado, los formatos deben estar diligenciados y listos para que al recibo de los alimentos y de la bienestarina se firmen ágilmente. El propósito es que esta entrega sea mucho más ágil que la del mes de marzo. También se informa que se van a entregar unas bolsas de bienestarina adicionales para las gestantes, lactantes, niños y niñas que salieron en desnutrición y riesgo en la primera toma, esto debe quedar registrado en otro formato diferente al de entrega para consumo del mes de abril.

	HORA		
RUTA SUR	ARGENIS	MARIA	USUARIOS
CAGUAN	7:30	6:30	8:00
MOSCOVIA	8:15	8:00	8:00
MARGARITAS	9:20	8:35	10:00
SAUSES	8:50	8:00	9:30
4 CENTENARIO	10:00	9:30	10:30
ENTRE RIOS	6:30	12:00	12:30
PUERTAS DEL SOL	6:30	10:15	11:00
OASIS	10:30	11:00	11:30
ESPERANZA	11:15	11:40	12:15
BOGOTA	12:00	12:30	1:00
MEDALLA MILEGROSA	12:30	1:00	1:30
PEÑON REDONDO	1:00	1:30	2:00

9. **Orientaciones Entrega de Bienestarina Adicional:** Se entrega a participantes con dificultades nutricionales los cuales son 51 a los cuales se priorizará para la entrega adicional, se firma en formato aparte al de abril para consumo de mayo.

UA	BAJO PESO PARA LA EDAD	BAJO PESO PARA LA EDAD GESTACIONAL	Desnutricion Aguda Moderada	Desnutricion aguda severa	Riesgo de desnutrición aguda	Total
COMUNA 6 SAN VICENTE DE PAUL 2					6	6
COMUNA 6 SAN VICENTE DE PAUL 3	1	2			3	6
COMUNA 6 SAN VICENTE DE PAUL 4		1				1
COMUNA 6 SAN VICENTE DE PAUL 6		2		1	1	4
COMUNA 6 SEMILLAS SABIAS DE AMOR 1					2	2
COMUNA 6 SEMILLAS SABIAS DE AMOR 3			3		3	6
COMUNA 8 CONSTRUYENDO FUTUROS CON AMOR 1		1			1	2
COMUNA 8 CONSTRUYENDO FUTUROS CON AMOR 2		4	2		2	8
NEIVA RURAL 1		2			2	4
NEIVA RURAL 2					5	5
NEIVA RURAL 3					3	3
NEIVA RURAL 5		2			2	4
Total general	**1**	**14**	**5**	**1**	**30**	**51**

10. se procede a realizar algunas recomendaciones a tener en cuenta para el mes de mayo: estar muy atentos a los registros del observador del niño o niña para que estos sí sean referentes para la aplicación del primer seguimiento al desarrollo el cual se realiza una vez el participante ha cumplido tres meses de estar en el programa. El instrumento continúa siendo el mismos y en el transcurso del mes se hará asistencia sobre el mismo. También se recuerda que en la segunda semana del mes de mayo se aplicará la primera encuesta de satisfacción, esta se debe hacer a los niños, niñas, gestantes, lactantes, familias y se debe enviar el resultado al CZ.

11. EN VARIOS: Durante el encuentro se despejan dudas sobre las orientaciones dadas al talento humano para el cumplimiento de las actividades para la ejecución del contrato.

Decisiones:

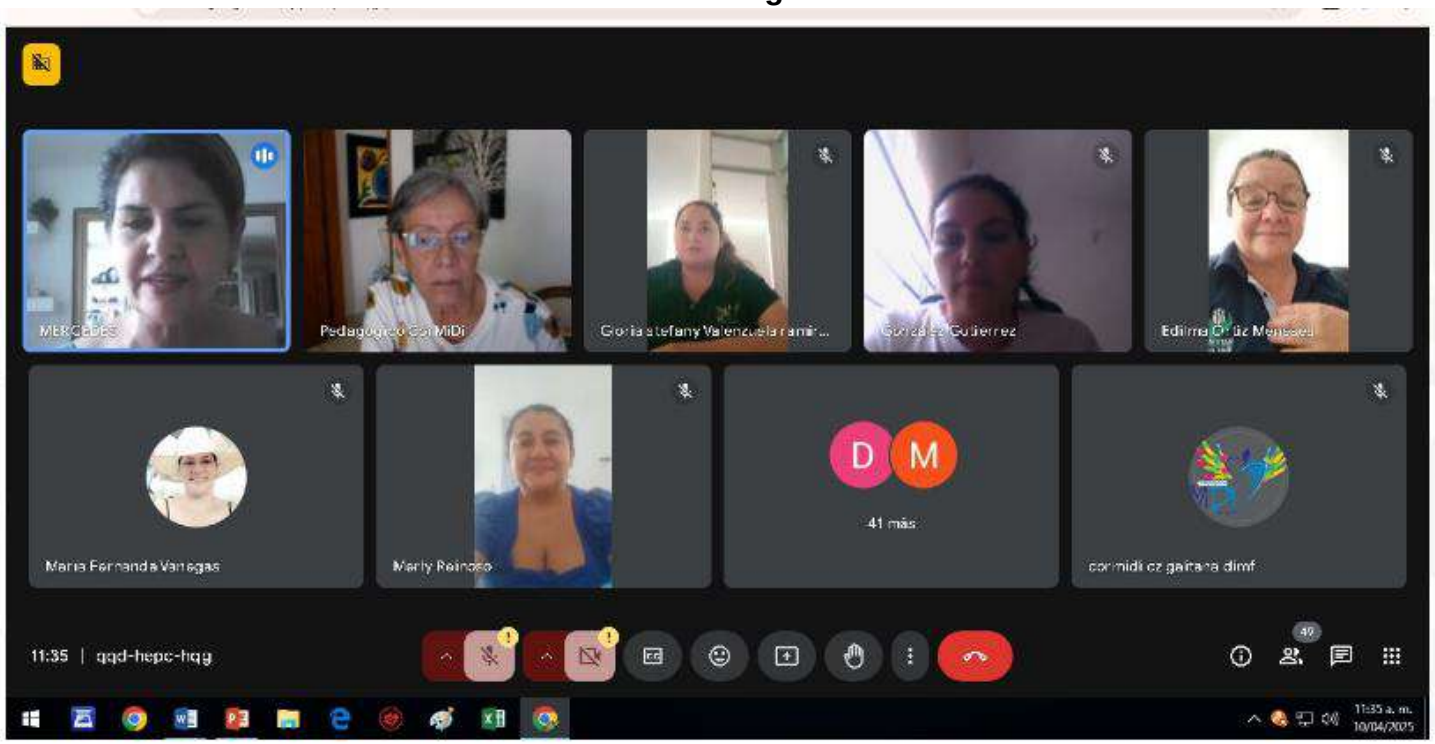
Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Dar cumplimiento a las orientaciones dadas desde cada uno de los componentes de atención para el cumplimiento del contrato	Talento humano (EIH)	Permanente

FIRMA ASISTENTES			
Nombre	**Cargo o rol / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**
Martha Clara Vanegas	Coordinadora	Cormidi	
Mercedes Puentes Sanabria	Coordinadora	Cormidi	
Gloria Stefany Valenzuela	Coordinadora	Cormidi	

Próxima reunión	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
Colaborador que elabora el acta:	Equipo Coordinación		

PÚBLICA

Evidencias Fotográficas





¡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	F8.P1.MI	12/6/2024
		Versión 9	Página 1 de 1
		Clasificación de la información: Pública	

ACTIVIDAD: JORNADA REFLEXIÓN PEDAGOGICA **FECHA** 10 DE ABRIL 2025

HORA INICIAL: 9:00 AM **HORA FINAL:** 12: 00 AM **LUGAR** VIRTUAL

DEPENDENCIA LIDER: COORDINACIÓN

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRAT			AM	PM
1	LEIDY JOHANA OSORIO	36307447	AGENTE EDUCATIVA	CORMIDI	HUILA			X	3157823853	leidyosorio01@hotmail.com	LEIDY JOHANA OSORIO	
2	MARIA ANGELICA GUTIERREZ CASTAÑEDA	36069655	AGENTE EDUCATIVA	CORMIDI	HUILA			X	3115656141	angieguti7777@hotmail.com	MARIA ANGELICA GUTIERREZ	
3	VALERIA PERDOMO GARCIA	1075261836	PSICOLOGA	CORMIDI	HUILA			X	3057863395	valeriaperdomo.psicologa@gmail.	VALERIA PERDOMO	
4	Giovanna Ramirez	30506118	auxiliar pedagogica	CORMIDI	HUILA			X	3213183767	giovanaramirez560@gmail.com	giovanna ramirez	
5	Lina Constanza Cediel Sanchez	55069568	Agente Educativo	CORMIDI	HUILA				3222883489	linacediel1702@gmail.com	Lina Cediel	
6	MARIA JOSE TRUJILLO ORTEGA	1003895341	Auxiliar Pedagogica	CORMIDI	HUILA			X	3178090937	trujillomariajose19@gmail.com	Maria Jose Trujillo Ortega	
7	VIVIANA CANTILLO VALENCIA	1078212463	AUX. ENFERMERIA	CORMIDI	HUILA			X	3108023343	vivianacantillo1925@gmail.com	viviana cantillo	
8	Merly Reinoso Ortiz	33751259	Agente Educativa	CORMIDI	HUILA			X	3152660135	merly.ge@hotmail.com	Merly Reinoso Ortiz	
9	Pabiola vargas roa	36182608	aux pedagogica	CORMIDI	HUILA			X	3152253596	fabioca	fabiola	
10	Tania Yomaly Tovar Tovar	1075263693	apoyo psicosocial	CORMIDI	HUILA			X	3214019444	psicotaniayomaly@gmail.com	Tania Yomaly Tovar Tovar	
11	ANABEL VALBUENA RODRIGUEZ	55171385	AUXILIAR PEDAGOGIC	Cormidi	Huila			X	3173803116	anabel210569@hotmail.com	NABEL VALBUENA RODRIGUEZ	
12	DANIEL PEÑA GOMEZ	1075246027	AGENTE EDUCATIVO	CORMIDI	HUILA			X	3206566889		DANIEL PEÑA GOMEZ	
13	EDILMA ORTIZ MENESES	36183560	AGENTE EDUCATIVA	CORMIDI	HUILA			X	3142248606	edilormen@gmail.com	EDILMA ORTIZ MENESES	
14	Erika Paola Arias Mendoza	1090374837	Nutricionista	CORMIDI	HUILA			X	3182530292	paolita8421@gmail.com	Erika P. Arias M.	
15	Tatiana Alvarez Vela	1003811492	AGENTE EDUCATIVA	CORMIDI	HUILA			X	3042462110	tatianaalvarez858@gmail.com	tatiana alvarez	
16	ELIANA LICETH CAMACHO CADENA	1075286730	AGENTE EDUCATIVA	CORMIDI	HUILA			X	3223995718	ali.261823camacho@hotmail.com	Eliana Liceth Camacho Cadena	
17	LADY VIVIANA PEÑA RODRIGUEZ	1075239274	AUXILIAR DE ENFERN	CORMIDI	HUILA			X	3112154734	ladyvivianapenarodriguez@gmail.	LADY V. PEÑA R.	
18	Maria Camila Hernandez Ramirez	1075285365	AGENTE EDUCATIVA	CORMIDI	HUILA			x	3208330926	camila2009-2010@hotmail.co	Camila Hernandez	
19	GLORIA STEFANY VALENZUELA RAMIREZ	1075261867	COORDINADORA	CORMIDI	HUILA			x	3163568961	stefany_rami@hotmail.com	gloria stefany valenzuela	
20	MERCEDES PUENTES SANABRIA	3154407891	COORDINADORA	CORMIDI	HUILA			x	3154407891	mercedespuentes924@gmail.com	mercedes puentes	

¡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	F8.P1.MI	12/6/2024
		Versión 9	Página 1 de 1
		Clasificación de la información: Pública	

ACTIVIDAD: JORNADA REFLEXIÓN PEDAGOGICA **FECHA** 10 DE ABRIL 2025

HORA INICIAL: 9:00 AM **HORA FINAL:** 12:00 AM **LUGAR** VIRTUAL

DEPENDENCIA LIDER: COORDINACIÓN

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	AMELIA SOTELO MAMBUSCAY	1075272341	AUXILIA PEDAGOGI	CORMIDI	HUILA			X	3223771712	ameliasotelomam@gmail.com	Amelia Sotelo Mambuscay	
2	LUZ ANDREA PINO CABRERA	36067866	AGENTE EDUCATIV	CORMIDI	HUILA			X	3114506084	andrespino0102@gmail.com	Luz Andrea Pino Cabrera	
3	PAULA RAMIREZ TRUJILLO	1020774379	Aux Pedagógica	CORMIDI	HUILA			X	3164008027	Pajuanacreativos@gmail.com	Paula Ramirez Trujillo	
4	MIREYA ALVAREZ TRUJILLO	36305745	AUXILIAR PEDAGO	CORMIDI	HUILA			X	3173347591	Mireyabanqueratrujillo1981gmail.com	MIREYA ALVAREZ	
5	MILENA MARGARITA CALA BROCHERO	39460660	psicólogo	CORMIDI	HUILA			X	3106136910		milena cala	
6	DERLY XIMENA GUTIERREZ PALOMA	1003863891	AGENTE EDUCATIV	CORMIDI	HUILA			X	3174973681	xi.obe@hotmail.com	Derly Ximena Gutierrez Paloma	
7	Axel de Jesús Romerin Granados	1075231335	psicólogo	CORMIDI	HUILA			X	3107936172	axeajo@hotmail.com	Axel de Jesús Romerin Granados	
8	POLICARPA RUIZ MARTINEZ	55166584	AUXILIAR PEDAGO	CORMIDI	HUILA			X	3102700985	polaruiz_1973@hotmail.com	POLICARPA RUIZ M	
9	DANIELA ORTIZ SUAREZ	1079185036	AUXILIAR PEDAGO	CORMIDI	HUILA			X	3214616917	danielaortizsuarez@gmail.com	DANIELA ORTIZ SUAREZ	
10	NANY YOLANDA OCAMPO YAÑEZ	36311888	AUXILIAR PEDAGO	CORMIDI	HUILA			X	3187776304	nany_yola@outlook.es	nany yolanda ocampo	
11	JHON JAIRO PORTILLO GONZALEZ	8779103	NUTRICIONISTA	CORMIDI	HUILA			X	3107227809	jonpor2330@gmail.com	JHON JAIRO PORTILLO G	
12	JHON SEBASTIÁN QUINTERO PARRA	1080188228	AGENTE EDUCATIV	CORMIDI	HUILA			X	3145671495	cebax.k@gmail.com	JHON SEBASTIÁN QUINTERO PARRA	
13	Sofia Ramirez Trujillo	1075313956	Auxiliar pedagógica	Cormidi	Huila			X	3175324229	Trujilloramirezsofia@gmail.com	Sofia Ramirez Trujillo	
14	JUAN MIGUEL MONTAÑEZ PATIO	1075316929	APOYO PSICOSOC	CORMIDI	HUILA			X	3219771634	miguelmontanezp@hotmail.com	MIGUEL MONTAÑEZ PATIO	
15	MARÍA FERNANDA VANEGAS GÓMEZ	36302337	AGENTE EDUCATIV	CORMIDI	HUILA			X	317 641 41 23	mariafernandavanegas9@gmail.com	MARÍA FERNANDA VANEGAS GÓMEZ	
16	ODETTE JOHANNA MOTTA PORTILLA	36310406	AUXILIAR PEDAGÓ	CORMIDI	HUILA			X	3243161169	odettejohannamottaportilla@gmail.com	ODETTE JOHANNA MOTTA PORTILLA	
17	YISELA CRUZ RIVERA	1075224469	AUXILIAR PEDAGO	CORMIDI	HUILA			X	3187255599	yiselitacruz@gmail.com	YISELA CRUZ RIVERA	
18	MARTHA LILIANA BRAVO MONTEALEGRE	1075230623	AUXILIAR PEDAGO	CORMIDI	HUILA			X	3246526351	lilianabravo.1186@gmail.com	MARTHA LILIANA BRAVO	
19	ALIX INES PENAGOS ROJAS	26423234	AGENTE EDUCATIV	CORMIDI	HUILA			X	3157103761	alixpenagos19@hotmail.com	ALÍX INES PENAGOS ROJAS	
20	MARIA DEL PILAR RAMIREZ NOVOA	55157971	AGENTE EDUCATIV	CORMIDI	HUILA							

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

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

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA	F8.P1.MI	12/6/2024
		Versión 9	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

ACTIVIDAD: JORNADA REFLEXIÓN PEDAGOGICA **FECHA** 10 DE ABRIL 2025

HORA INICIAL: 9:00 AM **HORA FINAL:** 12: 00 AM **LUGAR** VIRTUAL

DEPENDENCIA LIDER: COORDINACIÓN

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	MARTHA CLARA VANEGAS SILVA	36158427	COORDINADORA	CORMIDI	HUILA			X	3185145324		MSRTHA CLARA VANEGAS	
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
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.

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N° *1*		
Hora: 8:00 AM – 12:00 PM		**Fecha:** *17/03/2025*
Lugar:	CASETA COMUNAL OASIS	
Dependencia que Convoca:	Servicio EIH, CORPORACIÓN MINUTO DE DIOS DE GARZÓN 41002512025	
Proceso:	*Promoción y Prevención*	
Objetivo:	Orientar al talento humano sobre la Prevención, detección y atención a los diferentes tipos de violencia y fortalecimiento familiar a través de la promoción del buen trato y los vínculos afectivos.	

Agenda:

1. Saludo de bienvenida y actividad rompe hielo.
2. Presentación de los temas
3. Desarrollo de los temas
4. Conclusiones y/o reflexión
5. Toma de asistencia
6. Despedida

Desarrollo:

1. Se inicia con el encuentro grupal con le talento humano organizada por el equipo de profesionales psicosociales, se da un saludo de bienvenida a los presentes. Luego se realiza una actividad rompe hielo con el fin de integrarnos y dar apertura al desarrollo de las temáticas.

2. Temas:

Prevención, detección y atención a los diferentes tipos de violencia y fortalecimiento familiar a través de la promoción del buen trato y los vínculos afectivos.

3. Se le solicita al talento humano que realicen un circulo para realizar la actividad que dará apertura al desarrollo de los temas, esta actividad consiste en que cada participante se debe lanzar una lana con el fin de ir formando una telaraña, cada uno deberá responder una pregunta alusiva al tema realizada por el moderador del grupo. Una vez se finaliza la actividad se realiza la respectiva reflexión de la misma.

Se realiza un dialogo con los asistentes y se les menciona que en la violencia contra niñas, niños y mujeres gestantes intervienen factores de riesgo y de protección en los diferentes entornos en los que transcurre su vida, como en el hogar, en el espacio público, en educación y en salud, los cuales se pueden reconocer con una escucha activa y observación. Entre ellos encontramos factores de riesgo como: Antecedentes de crianza e historia de vida, indicadores de violencia intrafamiliar, historia de maltrato y violencia de los padres y madres en su infancia, • Relaciones conflictivas y contextos problemáticos, dificultades en la comunicación, violencia de pareja, violencia intrafamiliar • Baja capacidad para el cuidado y la crianza, cuidadores poco sensibles y atentos a las necesidades de niñas o niños, débiles vínculos afectivos, cuidado negligente, castigo físico como método de crianza • Padres/madres adolescentes, matrimonio infantil y uniones tempranas, familias monoparentales, separación o divorcio de progenitores o cuidadores • Hacinamiento, condiciones de pobreza, desempleo permanente, desplazamiento de la familia, entre otros • Roles y estereotipos nocivos que promueven las inequidades de género • Falta de seguimiento al desarrollo de niñas y niños • Naturalización de conductas violentas • Inseguridad, delincuencia, violencia en la comunidad; y comercio local de drogas ilícitas • Barreras de acceso a los servicios y atenciones de salud • Deficiencia en la configuración de servicios con adecuación diferencial (sesgos de género, pertinencia étnica, cultural y reconocimiento de condiciones como la discapacidad, entre otros).

Factores protectores: Vínculos significativos de apego seguro, cuidado amoroso y sensible • Prácticas de cuidado y crianza que promuevan el desarrollo de las niñas y los niños desde la gestación • Prácticas de cuidado en salud, estilos, modos y condiciones de vida saludables •

PÚBLICA

Entornos seguros y protectores • Condiciones de vida, autonomía económica, seguridad y estabilidad económica, vivienda adecuada, empleo estable, entre otros • Redes sociales de apoyo y protección, miembros de la familia extensa que sean figuras de apoyo y protección, juntas de acción local o vecinales/comunitarias que promueven entornos seguros, colaboración entre familia y comunidad educativa para el bienestar de las niñas y los niños, relaciones de confianza entre vecinos • Equipamientos recreativos, deportivos, culturales apropiados y seguros para la primera infancia • Ambientes físicos adecuados y seguros (iluminación de espacios públicos, rutas seguras, libres de contaminantes) • Apoyo y promoción de la igualdad y equidad de género, promover encuentros que fomenten el reconocimiento de la diversidad • Participación de niñas y niños en la dinámica social y cultural • Valoración del desarrollo integral en la primera infancia, valoración integral de la salud (auditiva, visual, física, nutricional, mental, familiar y redes de cuidado), detección

Seguido de esto se expone los 4 tipos de maltrato, con sus indicadores físicos y conductuales:
-**Maltrato físico** (lesiones internas, externas, el castigo repetitivo no severo, galón de pelo, pellizcos, jalones, sacudidas, bofetadas, puñetazos, patadas, lanzamiento de objetos, quemaduras, golpes, mordidas, marcas o moretones),
-**Maltrato psicológico o emocional** (ignorar al niño, cuando lo aislamos, el terrorismo, ataques verbales, la agresión verbal y la presión);
-**Violencia sexual:** Dolor en los genitales. Moretones o hematomas en partes del cuerpo o área genital. Pérdida del control de esfínteres. Irritación, picazón, mal olor, flujo de sangre en el área vaginal o anal.
-**Maltrato por omisión, negligencia** u abandono (situación en la que las necesidades básicas del menor como la alimentación, vivienda, el vestir, la higiene, no son atendidas temporal o permanentemente).

Importante:
Violencia psicológica y negligencia: podrán recibir atención terapéutica acorde con tus necesidades
Violencia sexual y física: (En las primeras 72 horas se activa la ruta y se verifica los derechos)

1. Acérquese a urgencias: Entidad de salud más cercana para recibir atención integral en salud física y mental
2. Denuncie penalmente a la fiscalía general de la nación
3. Autoridad administrativa –comisaria de familia o defensoría de familia
4. Se da inicio al proceso administrativo de restablecimiento de derecho modalidades de apoyo y fortalecimiento familiar o en medio diferente a la familia.

Asi mismo se les dio a conocer las diferentes entidades a los cuales se pude poner en conocimiento situaciones de vulneración de derechos, tales como: los centros zonales, comisarías de familia, estación de policía, centros de salud, fiscalía, entre otros.

-Línea de atención para denunciar el maltrato infantil: Las líneas de *WhatsApp 3202391685, 3202931320, 3208655450*, la Línea 141 y a través de la línea gratuita nacional 01-8000918080 del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, el cual pone a disposición de todo adulto o niño que necesite reportar una emergencia, hacer una denuncia o pedir orientación sobre casos de maltrato infantil, violencia sexual, acoso escolar, trabajo infantil o consumo de sustancias psicoactivas, entre muchas otras situaciones que amenacen o afecten la vida e integridad de un niño, niña o adolescente. Finalmente, se les da a conocer los directorios de emergencia de cada una de las entidades pertinentes para cada caso y las líneas.

141 LÍNEA DE ATENCIÓN A NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES. PROTECCIÓN · EMERGENCIA · ORIENTACIÓN

Línea de orientación a Mujeres 155 Consejería Presidencial para la Equidad de la Mujer Víctimas de Violencia

-Línea de atención para denunciar violencia contra la mujer: La línea 155, la cual funciona en todo el territorio nacional, para orientar a mujeres víctimas de violencia basada en género los colombianos y colombianas podrán comunicarse 24 horas al día y desde cualquier operador para recibir atención y orientación en temas relacionados con violencia de género.

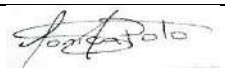
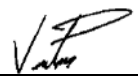
PÚBLICA

4. Conclusiones y/o reflexión

- ✓ Cualquier persona puede realizar la denuncia, incluso anónimamente, siempre que se indique donde se encuentra ubicado la persona víctima del delito.
- ✓ Un profesional de salud les puede ayudar a determinar las sospechas si hubo o no algún tipo de maltrato o abuso sexual infantil
- ✓ La violencia no solo se refiere a hechos visibles a primera vista (como violencia física), sino también a acciones de intimidación, amenaza, acoso y sometimiento.
- ✓ Las relaciones familiares son la primera red de vínculos afectivos y es esencial en los primeros años pues inciden en el proceso de desarrollo y aprendizaje de todos los integrantes.

Compromisos / tareas	**Responsable(s): Nombre / Cargo o rol**	**Fechas**
Denunciar ante las autoridades pertinentes si evidencia algún tipo de maltrato hacia los niños, niñas o mujeres en gestación.	*Padres de familia-Talento humano*	*Cuando se requiera*
Consignar en el registro de novedades la situación de presunto hecho de violencia	*Padres de familia-Talento humano*	*Permanente*
Informar oportunamente a la coordinadora y psicosocial si se presenta algún tipo de violencia con los participantes	*Padres de familia*	*Permanente*

FIRMA ASISTENTES

Nombre	**Cargo o rol / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**
MONICA POLO SANCHEZ	PSICOSOCIAL	CORMIDI	
TANIA YOMALY TOVAR TOVAR	PSICOSOCIAL	CORMIDI	
VALERIA PERDOMO GARCIA	PSICOSOCIAL	CORMIDI	

Próxima reunión *(en caso de que no se programe próxima reunión diligenciar con N/A)*	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
	Abril	8:00am	Caseta comunal
Colaborador que elabora el acta:	Apoyo Psicosocial		

PÚBLICA

Registro fotográfico









PÚBLICA

PÚBLICA

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: Fortalecimiento tecnico - cualificación Th FECHA: 25-04-2025

HORA INICIAL: 8:00 am HORA FINAL: 12:00 LUGAR: Casetas ONPS

DEPENDENCIA LIDER: C. Administrativo, Salud nutrición, Familia comunidad y redes

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	Marcedes Fuentes	39799425	coord	Cormid	Huila	Gaitana		X	3154407547	mercedes [illegible]	[signature]	
2	Paula Ramirez Trujillo	1020749379	AUX Pedagogica	CORMIDI	Huila	Gaitana		X	3104078027	[illegible]	[signature]	
3	Sofia Ramirez Trujillo	1075313956	Aux Pedagogica	Cormidi	Huila	Gaitana		X	3175324229	Trujillo ramirezsofia [illegible]	SofiaRT.	
4	Maria Camila Hernandez	1075295365	Agente educativa	Cormidi	Huila	Gaitana		X	3208330925	camila [illegible]	[signature]	
5	Martha Reinoso ortiz	33781259	A. Educativa	Cormidi	Huila	Gaitana		X	3152560135	[illegible]	[signature]	
6	Axel de Jesus Romero Granados	1075231335	Psicologo	Cormidi	Huila	La Gaitana		X	3107936172	[illegible]	[signature]	
7	Viviana Castillo Valencia	1075212963	Aux Enfe	Cormidi	Huila	Gaitana		X	3108023373	[illegible]	[signature]	
8	Derly Ximena Gutierrez	1003863846	Agente Educativa	Cormidi	Huila	Gaitana		X	3174973661	[illegible]	Derly G-P	
9	Nancy Yolanda Ocampo Y	36-311.888	AUX pedagogica	Cormidi.	Huila	Gaitana		X	3197726304	[illegible]	[signature]	
10	Fabiola Ibeth Ruiz.	36.182608	AUX. PEDAGOGICA	CORMIDI	Huila.	GAITANA		X	3152253598	[illegible]	[signature]	
11	Luz Andrea Pino Cabrera	36067865	Agente Educativo	Cormidi	Huila	Gaitana		X	3114506084	[illegible]	[signature]	
12	Jhon Sebastian Quintero	1080188228	Agente Educativo	Cormidi	Huila	Gaitana		X	3145671495	[illegible]	[signature]	
13	Policarpa Ruiz M	55765584	Auxiliar Pedagogica	Cormidi	Huila	Gaitana		X	3102706985	[illegible]	[signature]	

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

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

LOS DATOS PERSONALES 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

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

ACTIVIDAD: Fortalecimiento tecnico-Cualificacion th FECHA: 25-04-2025

HORA INICIAL: 8:00 am HORA FINAL: 12:00 LUGAR: Caseta OASIS

DEPENDENCIA LIDER: C. Administrativo, Salud nutricion, Fampi Comunidad y redes

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	Miguel Montañez Patio	1075316929	Apoyo psicosocial	CORMIDI	La - Huila Gaitana	La Gaitana			3219771634	Miguel.monta-dcc1@hotmail.com		
2	Helena Margarita Cala	39460660	Apoyo Psicosocial	Cormidi	Huila	la Gaitana		X	3106136910	helenamargarita		
3	Giovanna Ramirez	30506118	Auxiliar Pedagogica	Cormidi	Huila	la Gaitana		X	3213183757	giovanna.ramirez340@gmail.com		
4	Tatiana Alvarez Ulla	1007811492	Agente Educativo	Cormidi	Huila	la Gaitana		X	3042456140	tatianacala@hotmail.com		
5	Diana Carolina Franco	1075241558	Agente Ed	Cormidi	Huila	Gaitana		X	3176369133			
6	Mónica Polo Sánchez	1075215833	Psicologa	Cormidi	Huila	Gaitana		X	3212692			
7	Lina Xiomara Garcia	1075254036	Aux P.	cormidi	Huila	Gaitana		X	3163333441			
8	Valeria Paramo	1075261836	Psicologa	Cormidi	Huila	Gaitana		X	3057333515			
9	Daniel Peña Gómez	1075246627	Agente educativo	Cormidi	Huila	Gaitana		X	3208568859			
10	Odette J. Motta	36310406	Aux Pedag	cormidi	Huila	Gaitana		X	3143164169	odettejm@hotmail.com		
11	Lina Constanza Cediel	55.069568	Agente Educativo	Cormidi	Huila	Gaitana		X	3222683484			
12	Luz Calderon Plaza	1075215741	Aux Pedagogia	cormidi	Huila	Gaitana		X	3506777311			
13	Yaniela Rivera	1075211013	Aux Pedagogica	Cormidi	Huila	Gaitana		X	3132732416			

¡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

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

ACTIVIDAD: Fortalecimiento tecnico - Cualificacion th FECHA: 25-04-2025

HORA INICIAL: 8:00am HORA FINAL: 12:00 LUGAR: Caseta oasis

DEPENDENCIA LIDER: C. Admin Nutricional Salud nutricional, Familia Comunidad y redes

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	EDILMA ORTIZ M.	36.183560	A E	CORMIDI	HUILA	LA GAITANA		X	3142249555	edilmaria@gmail.com	Edilma Ort	
2	María Argelira Cabrera	36067655	AE.	CORMIDI	HUILA	GAITANA		X	3115656141	[illegible]	[illegible]	
3	Mirey Alvarez.	36.305.745	Ax. P.	Cormidi	Huila	Caitana		X	3173347591		Mirey A.	
4	Eliana Liceth Camacho Cadena	1085286.730	A.EDU.	CORMIDI	Huila	Gaitana		X	3223945918	di.26823camacho@hotmail.com	Eliana L Camacho	
5	Yisela Cruz Rivero	1075224469	AU. P	Cormidi	Huila	Gaitana		X	3187255599	yiselitacruz@gmail.com	Yisela C.	
6	Anabel valbuena	55161395	Aux.p	Cormidi	Huila	Gaitana		X	3173803115	anabel240569@hotmail.com	Anabel.	
7	Leidy Johana Osorio	36307497	AGENTE EDUC.	CORMIDI	Huila	LA GAITANA		X	3157623853	leidyjohana-0@hotmail.com	Leidy Osorio	
8	Martha Liliana Bravo	1075236623	Aux. pedagog.	Cormidi	Huila	LA GAITANA		X	3246526351	lilianabravo.196@gmail.com	MARTHA LILIANA	
9	Aux Ines Penagos R.	26423234	AGENTE EDUC.	CORMIDI	Huila	LA GAITANA		X	3157103761	aux.penagos19@hotmail.com	Aux Ines P.	
10	Maria Jose Trujillo Or.	1003895341	Aux Pedago	Cormidi	Huila	La Gaitana		X	3178090537		Maria Jose Trujillo	
11	María fernanda Vanegas	36302339	AE	Cormidi	Huila	La Gaitana		X	BPX7414123	mariafernandavanegas19@gmail.com		
12	Daniela Ortiz S.	1079185036	Aux Pedagogica	Cormidi	Huila	La Gaitana		X	3214616917	danielaortizsierra@gmail.com	Daniela Ortiz	
13	María del pilar Ramirez N.	55157971	A.E.	CORMIDI	Huila	La Gaitana		X	3629213986	[illegible]	[illegible]	

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

Copiar cada 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

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

ACTIVIDAD: Fortalecimiento tecnico- Cualificación th FECHA: 25-04-2025

HORA INICIAL: 8:00 Am HORA FINAL: 12:00 LUGAR: Caseta Oasis

DEPENDENCIA LIDER: Componente Administrativo- Salud Nutricional Familia Comunidad y redes

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	Amelia Sotelo M.	1075.272 347	Aux. Pedagogica	COMIDI	La Gaitana	Huila		X	3223777312			
2	Lady Vivana Perez C	1075239274	Aux Enf	Comidi	Huila	Gaitana		X	3112154734	lvperezcuellar pedagogia @gmail.com	Lady Perez	
3	Tania Yamely Tovar Tovar	1075263643	Psicosocial	Comidi	Huila	Gaitana		X	3214019444	Psicotaniayamil@gmail.com		
4	Erica Paola Anas M	1040374837	Nutricionista	Comidi	Huila	Gaitana		X	3182530272	paolaanas92@gmail.com	Erika Anas	
5	ADRIANA M. HERRERA	26551.688	AUX. ENF	COMEIDI	HUILA	GAITANA		X	3138047301	adrianamc.cami@gmail.com	ADRIANA	
6	Oswaldo Aguirre	1075246640	Aux. Adm.	Comidi	Huila	Gaitana		X	3204304765	E-cat gaitana		
7	Dora Alejandra Nardo	1075275571	Agente educativo	Comidi	Huila	Gaitana		X	3169 [illegible]	dnardo@icbf.gov.co		
8	Daniel Stefany Valencia	1075261887	Coordi	Comidi	Huila	Cultura		X	3163563181			
9												
10												
11												
12												
13												

¡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 N°		
Hora: 9:00 AM		**Fecha: 25/04/2025**
Lugar:	**Caseta Comunal Oasis**	
Dependencia que Convoca:	**Componente de Salud y Nutrición**	
Proceso:	***PROMOCION Y PREVENCION***	
Objetivo:	socialización de la minuta patrón y vigencia 2025, protocolos aprobados en enfermedades prevalentes, inmunoprevenibles y diligenciamiento de formatos del plan de Saneamiento Bàsico. Sensibilizar la importancia de las acciones en alerta sanitaria a la fiebre Amarilla, dengue o malaria.	

Agenda:

1. Saludo de bienvenida
2. Desarrollo de la temática
3. Decisiones
4. Compromisos

Desarrollo:

1. Siendo las 9 am, se dio un cordial saludo de bienvenida por del grupo de Salud y Nutirciòn a el grupo de talento Humano y se da inicio al desarrollo de las temáticas planteadas:

Socialización de la Minuta patrón y minutas aprobadas vigencia 2025:

Recibidas las orientaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar mediante el memorando Radicado No: 20251600000005093, donde se define la entrega de una RPP (ración para Preparar) con los alimentos que la deben conformar en el marco del consumo de alimentos naturales y mínimamente procesados, en el cual se debe tener en cuenta los gustos y usos de los alimentos, así como, las costumbres y la cultura alimentaria del territorio.

Grupos de 6 a 11 meses: La ración lista para el consumo está conformada por un cereal o amasijo y una fruta. Y la RPP en el grupo de edad está conformada por cereales 1 kg tipo arroz o pasta y cereales tipo avena o harinas una libra, tubérculo una libra, frutas una libra, verduras una libra, huevos 15 unidades, leguminosa una libra, grasa 500 cc y otro como la bienestarína.

PÚBLICA

Se explica los alimentos que contiene la minuta patrón para conformar la ración son los siguientes de acuerdo al grupo de edad:

Grupo de edad / Ciclos de vida: Niñas y niños de 6 a 11 meses 29 días.
Tipo de complementación alimentaria: Ración Lista para Consumo (RLC).
Tiempo de alimentación: Refrigerio (día de atención)

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)		
		Peso bruto	Peso neto	Peso servido
Tubérculos - Raíz - Plátano - Amasijos - Cereal				
Árbol de pan - Malanga - Batata, Yuca (todas las variedades) - Ñame (todas las variedades) - Arracacha - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades) entre otros o mezcla de estos alimentos.**entre otros** o mezcla de estos alimentos. Almojábana - Pandebono - Mantecada - Envuelto - Arepa (todas las variedades) - Achiras - Pan (todas las variedades) - Bollo - Arroz - Maíz, **entre otros**.	Dia de la atención	15 - 28 g	15 g	Yuca-Ñame: cocida 14 - 16 g /frita 10-12 g Plátano: cocida 16 - 17 g / frita 6 - 16 g Papa: cocida 13 - 15 g / frita 9 - 12 g Arracacha: cocida 14 - 16 g/frita 10 - 12 g Amasijos o similares: 15 g
Fruta				
Mamey - Copoazú - Arazá - Guanábana - Guayaba - Gulupa - Maracuyá - Melón - Mora - Papaya - Borojó - Curuba - Feijoa - Lulo - Mango - Piña - Tomate de árbol - Toronja - Mandarina - Manzana nacional - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Naranja - Sandía - Chontaduro - Pitahaya - Granadilla - Uva nacional - Iguaraya - Tamarindo - Borojó - Zapote - Corozo, **entre otros** o mezcla de frutas.	Dia de la atención	58 - 365 g	55 g	55 g

Tipo de alimentación: Ración Para Preparar (RPP) - Mensual

Componente	Alimento	Cantidad en peso bruto mensual
Cereal	Maíz (todas las variedades) - Pasta - Arroz - Casabe, **entre otras**.	1 Kg
	Mijo - Avena - Fécula de maíz - Harina de maíz - Harina de yuca - Harina de cebada - Harina de plátano - Harina de avena - Harina de quinua - Harina de banano - Harina de achira - Harina de ahuyama - Harina de arracacha - Harina de papa - Harina de chontaduro - Harina de trupillo - Fariña - Cebada Perlada - Cuchuco de cebada o trigo, entre otros.	1 Lb
Tubérculo - Raíz - Plátano	Malanga - Árbol de Pan - Batata - Ahuyama - Yuca (todas las variedades) - Ñame (todas las variedades) - Arracacha (todas las variedades) - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades), **entre otros.**	1 Lb
Fruta	Mamey - Copoazú - Arazá - Guanábana - Guayaba - Gulupa - Maracuyá - Melón - Mora - Papaya - Borojó - Curuba - Feijoa - Lulo - Mango - Piña - Tomate de árbol - Toronja - Mandarina - Manzana nacional - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Naranja - Sandía - Chontaduro - Pitahaya - Granadilla - Uva nacional - Iguaraya - Tamarindo - Borojó - Zapote - Corozo, **entre otras.**	1 Lb
Verdura	Colinabo - Ruibarbo - Champiñon - Zapallo - Guatila - Zanahoria - Acelga - Ahuyama - Apio - Cebolla (todas las variedades) - Habichuela - Rábano - Remolacha - Coliflor - Repollo - Berenjena - Brócoli - Calabaza - Espinaca - Lechuga (todas las variedades) - Pepino (todas la variedades) - Pimentón - Tomate (todas las variedades) - Arveja verde - Haba verde - Fríjol verde - Balú o Chachafruto verde - Aguacate (todas las variedades), **entre otros.**	1 Lb
Huevo	Huevo de gallina AA	15 unidades de 60 g c/u
Leguminosa	Fríjol (todas las variedades de producción nacional) - Lenteja - Garbanzo - Arveja seca - Haba seca - Arveja verde - Haba verde - Fríjol verde - Chachafruto verde **entre otros.**	1 Lb
Grasa	Aceite de una sola fuente vegetal (soya - maíz - girasol - sacha inchi - soja)	500 ml
Otro	* Bienestarina Más ®	900 g

* La Bienestarina Más ® se entrega cada dos meses.

Grupo de 1 a 2 años

Grupo de edad / Ciclos de vida: Niñas y niños de 1 a 2 años 11 meses.
Tipo de complementación alimentaria: Ración Lista para Consumo (RLC).
Tiempo de alimentación: Refrigerio (día de atención)

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)		
		Peso bruto	Peso neto	Peso servido
Tubérculos - Raíz - Plátano - Amasijos - Cereal				
Árbol de pan - Malanga - Batata, Yuca (todas las variedades) - Ñame (todas las variedades) - Arracacha - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades) entre otros o mezcla de estos alimentos.**entre otros** o mezcla de estos alimentos. Almojábana - Pandebono - Mantecada - Envuelto - Arepa (todas las variedades) - Achiras - Pan (todas las variedades) - Bollo - Arroz - Maíz, **entre otros**.	Dia de la atención	20 - 37 g	20 g	Yuca-Ñame: cocida 19 - 21 g / frita 13 - 15 g Plátano: cocida 19 - 21 g / frita 7 - 10 g Papa: cocida 17 - 19 g / frita 11 - 15 g Arracacha: cocida 17 - 19 g / frita 13 - 15 g Amasijos o similares: 20 g
Fruta				
Mamey - Copoazú - Arazá - Guanábana - Guayaba - Gulupa - Maracuyá - Melón - Mora - Papaya - Borojó - Curuba - Feijoa - Lulo - Mango - Piña - Tomate de árbol - Toronja - Mandarina - Manzana nacional - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Naranja - Sandía - Chontaduro - Pitahaya - Granadilla - Uva nacional - Iguaraya - Tamarindo - Borojó - Zapote - Corozo, **entre otros** o mezcla de frutas.	Dia de la atención	74 - 465 g	70 g	70 g
Lácteo				
Leche de vaca entera liquida - Queso (campesino - doble crema - costeño - mozzarella - pasta hila) - Cuajada - Kumis - Yogurth, **entre otros**.	Dia de la atención	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 150 ml Queso: 16 g	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 150 ml Queso: 16 g	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 150 ml Queso: 16 g
Proteína				
Carne de res - Carne de cerdo - Carne de chivo - Pollo (sin hueso) - Gallina - Pescado (diferentes variedades sin espinas). Huevo de gallina o codorniz, **entre otros**.	Dia de la atención	Carnes: 16 -30 g Huevos: 60 g	Carnes: 16 g Huevos: 54 g	Carnes: 10 - 14 g Pollo - Gallina: 11 -21 g Pescados: 12 - 20 g Huevos: 43 - 49 g

Grupo de 1 a 2 años y 11 meses:

Tipo de alimentación: Ración Para Preparar (RPP) - Mensual

Componente	Alimento	Cantidad en peso bruto mensual
Cereal	Maíz (todas las variedades) - Pasta - Arroz - Casabe, **entre otras**.	1,5 Kg
Cereal	Mijo - Avena - Fécula de maíz - Harina de maíz - Harina de yuca - Harina de cebada - Harina de plátano - Harina de avena - Harina de quinua - Harina de banano - Harina de achira - Harina de ahuyama - Harina de arracacha - Harina de papa - Harina de chontaduro - Harina de trupillo - Fariña - Cebada Perlada - Cuchuco de cebada o trigo, entre otros.	1 Lb
Tubérculo - Raíz - Plátano	Malanga - Arbol de Pan - Batata - Olluco - Yuca (todas las variedades) - Ñame (todas las variedades) - Arracacha (todas las variedades) - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades), **entre otros.**	1 Lb
Fruta	Mamey - Copoazú - Arazá - Guanábana - Guayaba - Gulupa - Maracuyá - Melón - Mora - Papaya - Borojó - Curuba - Feijoa - Lulo - Mango - Piña - Tomate de árbol - Toronja - Mandarina - Manzana nacional - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Naranja - Sandía - Chontaduro - Pitahaya - Granadilla - Uva nacional - Iguaraya - Tamarindo - Borojó - Zapote - Corozo, **entre otras.**	1 Lb
Verdura	Colinabo - Ruibarbo - Champiñon - Zapallo - Guatila - Zanahoria - Acelga - Ahuyama - Apio - Cebolla (todas las variedades) - Habichuela - Rábano - Remolacha - Coliflor - Repollo - Berenjena - Brócoli - Calabaza - Espinaca - Lechuga (todas las variedades) - Pepino (todas la variedades) - Pimentón - Tomate (todas las variedades) - Arveja verde - Haba verde - Fríjol verde - Balú o Chachafruto verde - Aguacate (todas las variedades), **entre otros.**	1 Lb
Lacteo	Leche de vaca entera líquida pasteurizada o UHT.	2 L
Lacteo	Queso (campesino - doblecrema - costeño - pasta hilada - mozzarella) - Cuajada, **entre otros.**	250 g
Huevo	Huevo de gallina AA	30 unidades de 60 g c/u
Leguminosa	Frijol (todas las variedades de producción nacional) - Lenteja - Garbanzo - Arveja seca - Haba seca - Arveja verde - Haba verde - Fríjol verde - Chachafruto verde **entre otros**.	1 Kg
Grasa	Aceite de una sola fuente vegetal (soya - maíz - girasol - sacha inchi - seje)	500 ml
Azúcar	Panela - Chucula - Chocolate en bolas con panela - Chocolate amargo - negro	250 g
Otro	* Bienestarina Más ®	900 g

* La Bienestarina Más ® se entrega cada dos meses.

En el refrigerio listo para el consumo de niños de 1 a 2 años 11 meses está conformado por tubérculos, raíces, plátanos o amasijos y cereales, fruta, lácteo y proteína. En la RPP mensual está conformado por un tipo de cereal como arroz pasta 1.5 kg y otro tipo de cereal como por ejemplo harinas una libra, tubérculo una libra, fruta una libra, verduras una libra, dos litros de leche líquida, queso 250 gramos, huevo 30 unidades, leguminosas un kilo, azúcar como panela 250 gramos, grasa 500 cc y otro como la bienetarina.

Grupo de 3 a 5 años

Grupo de edad / Ciclos de vida: Niñas y niños de 3 a 5 años 11 meses.

Tipo de complementacion alimentaria: Ración Lista para Consumo

Tiempo de alimentación: Refrigerio (día de atención)

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)		
		Peso bruto	Peso neto	Peso servido
Tubérculos - Raíz - Plátano - Amasijos - Cereal				
Arbol de pan - Malanga - Batata, Yuca (todas las variedades) - Name (todas las variedades) - Arracacha - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades) entre otros o mezcla de estos alimentos.**entre otros** o mezcla de estos alimentos. Almojabana - Pandebono - Mantecada - Envuelto - Arepa (todas las variedades) - Achiras - Pan (todas las variedades) - Bollo - Arroz - Maiz, **entre otros.**	Día de la atención	20 - 37 g	20 g	Yuca-Ñame: cocida 19 - 21 g / frita 13 - 15 g Plátano: cocida 19 - 21 g / frita 7 - 10 g Papa: cocida 17 - 19 g / frita 11 - 15 g Arracacha: cocida 17 - 19 g / frita 13 - 15 g Amasijos o similares: 20 g
Fruta				
Mamey - Copoazú - Arazá - Guanábana - Guayaba - Gulupa - Maracuya - Melón - Mora - Papaya - Borojó - Curuba - Feijoa - Lulo - Mango - Piña - Tomate de árbol - Toronja - Mandarina - Manzana nacional - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Naranja - Sandía - Chontaduro - Pitahaya - Granadilla - Uva nacional - Iguaraya - Tamarindo - Borojó - Zapote - Corozo, **entre otros** o mezcla de frutas.	Día de la atención	74 - 465 g	70 g	70 g
Lacteo				
Leche de vaca entera líquida - Queso (campesino - doble crema - costeño - mozzarella - pasta hila) - Cuajada - Kumis - Yogurth, **entre otros.**	Día de la atención	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 150 ml Queso: 16 g	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 150 ml Queso: 15 g	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 150 ml Queso: 16 g
Proteína				
Carne de res - Carne de cerdo - Carne de chivo - Pollo (sin hueso) - Gallina - Pescado (diferentes variedades sin espinas). Huevo de gallina o codorniz, **entre otros.**	Día de la atención	Carnes: 16 - 30 g Huevos: 60 g	Carnes: 15 g Huevos: 54 g	Carnes: 10 - 14 g Pollo - Gallina: 11 -21 g Pescados: 12 - 20 g Huevos: 43 - 49 g

Tipo de complementacion alimentaria: Ración para Preparar - Mensual

Componente	Alimento	Cantidad en peso bruto mensual
Cereal	Maiz (todas las variedades) - Pasta - Arroz - Casabe, **entre otras.**	1,5 Kg
Cereal	Mijo - Avena - Fécula de maíz - Harina de maíz - Harina de yuca - Harina de cebada - Harina de plátano - Harina de avena - Harina de quinua - Harina de banano - Harina de achira - Harina de ahuyama - Harina de arracacha - Harina de papa - Harina de chontaduro - Harina de trupillo - Fariña - Cebada Perlada - Cuchuco de cebada o trigo, entre otros.	1,5 Kg
Tubérculo - Raíz - Plátano	Malanga - Arbol de Pan - Batata - Olluco - Yuca (todas las variedades) - Name (todas las variedades) - Arracacha (todas las variedades) - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades), **entre otros.**	1 Lb
Fruta	Mamey - Copoazú - Arazá - Guanábana - Guayaba - Gulupa - Maracuyá - Melón - Mora - Papaya - Borojó - Curuba - Feijoa - Lulo - Mango - Piña - Tomate de árbol - Toronja - Mandarina - Manzana nacional - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Naranja - Sandía - Chontaduro - Pitahaya - Granadilla - Uva nacional - Iguaraya - Tamarindo - Borojó - Zapote - Corozo, **entre otros.**	1 Lb
Verdura	Colinabo - Ruibarbo - Champiñon - Zapallo - Guatila - Zanahoria - Acelga - Ahuyama - Apio - Cebolla (todas las variedades) - Habichuela - Rábano - Remolacha - Coliflor - Repollo - Berenjena - Brocoli - Calabaza - Espinaca - Lechuga (todas las variedades) - Pepino (todas la variedades) - Pimentón - Tomate (todas las variedades) - Arveja verde - Haba verde - Fríjol verde - Balú o Chachafruto verde - Aguacate (todas las variedades), **entre otros.**	1 Lb
Lacteo	Leche de vaca entera líquida pasteurizada o UHT.	3 L
Lacteo	Queso (campesino - doblecrema - costeño - pasta hilada - mozzarella) - Cuajada, **entre otros.**	250 g
Huevo	Huevo de gallina AA	30 unidades de 60 g c/u
Leguminosa	Frijol (todas las variedades de producción nacional) - Lenteja - Garbanzo - Arveja seca - Haba seca - Arveja verde - Haba verde - Frijol verde - Chachafruto verde **entre otros**.	1 Kg
Grasa	Aceite de una sola fuente vegetal (soya - maíz - girasol - sacha inchi - seje)	500 ml
Azúcar	Panela - Chucula - Chocolate en bolas con panela - Chocolate amargo - negro	250 g
Otro	* Bienestarina Más ®	900 g

* La Bienestarina Más ® se entrega cada dos meses.

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

En el refrigerio listo para el consumo de niños de 3 a 5 años 11 meses está conformado por tubérculos, raíces, plátanos o amasijos y cereales, fruta, lácteo y proteína. En la RPP mensual está conformado por un tipo de cereal como arroz pasta 1.5 kg y otro tipo de cereal como por ejemplo harinas 1.5 kg, tubérculo una libra, fruta una libra, verduras una libra, tres litros de leche líquida, queso 250 gramos, huevo 30 unidades, leguminosas un kilo, azúcar como panela 250 gramos, grasa 500 cc y otro como la bienetarina

Grupo de Mujeres o personas en periodo de gestación y lactancia:

Grupo de edad / Ciclos de vida: Mujeres o personas en gestación o periodo de lactancia

Tipo de complementación alimentaria: Ración Lista para Consumo

Tiempo de alimentación: Refrigerio (día de atención)

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)		
		Peso bruto	Peso neto	Peso servido
Tubérculos - Raíz - Plátano - Amasijos - Cereal				
Árbol de pan - Malanga - Batata, Yuca (todas las variedades) - Ñame (todas las variedades) - Arracacha - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades) entre otros o mezcla de estos alimentos.**entre otros** o mezcla de estos alimentos. Almojábana - Pandebono - Mantecada - Envuelto - Arepa (todas las variedades) - Achiras - Pan (todas las variedades) - Bollo - Arroz - Maíz, **entre otros**.	Dia de la atención	40 - 72 g	40 g	Yuca-Ñame: cocida 35 - 41 g / frita 27 - 29 g Plátano: cocida 39 - 41 g / frita 15 - 18 g Papa: cocida 35 - 37 g / frita 23 - 29 g Arracacha: cocida 35 - 37 g / frita 27 - 29 g Amasijos o similares: 40 g
Fruta				
Mamey - Copoazú - Arazá - Guanábana - Guayaba - Gulupa - Maracuyá - Melón - Mora - Papaya - Borojó - Curuba - Feijoa - Lulo - Mango - Piña - Tomate de árbol - Toronja - Mandarina - Manzana nacional - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Naranja - Sandía - Chontaduro - Pitahaya - Granadilla - Uva nacional - Iguaraya - Tamarindo - Borojó - Zapote - Corozo, **entre otros** o mezcla de frutas.	Dia de la atención	Fruta fresca: 105 - 665 g Fruta deshidratada: 20 g	Fruta fresca: 100 g Fruta deshidratada: 20 g	Fruta fresca: 100 g Fruta deshidratada: 20 g
Lácteo				
Leche de vaca entera liquida - Queso (campesino - doble crema - costeño - mozzarella - pasta hila) - Cuajada - Kumis - Yogurth, **entre otros**.	Dia de la atención	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 200 ml Queso: 35 g	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 200 ml Queso: 35 g	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 200 ml Queso: 35 g
Proteína				
Carne de res - Carne de cerdo - Carne de chivo - Pollo (sin hueso) - Gallina - Pescado (diferentes variedades sin espinas). Huevo de gallina o codorniz. Frutos secos nacionales, **entre otros**.	Dia de la atención	Carnes: 35 - 68 g Huevos: 60 - 66 g Frutos secos: 20 - 180 g	Carnes: 35 g Huevos: 54 - 60 g Frutos secos: 20 g	Carnes: 24 - 29 g Pollo - Gallina: 23 - 29 g Pescados: 28 - 45 g Huevos: 43 - 49 g Frutos secos: 20 g

Tipo de complementación alimentaria: Ración para Preparar - Mensual

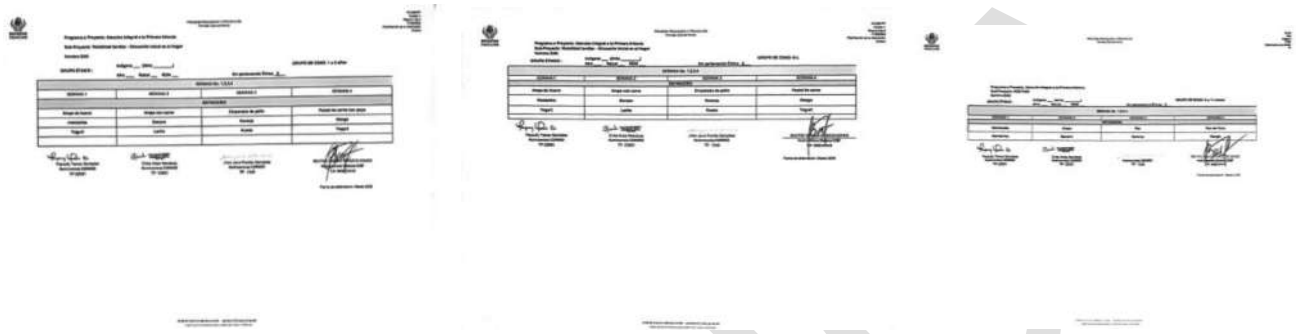
Componente	Alimento	Cantidad en peso bruto mensual
Cereal	Maíz (todas las variedades) - Pasta - Arroz - Casabe, **entre otras**.	3 Kg
	Mijo - Avena - Fécula de maíz - Harina de maíz - Harina de yuca - Harina de cebada - Harina de plátano - Harina de avena - Harina de quinua - Harina de banano - Harina de achira - Harina de ahuyama - Harina de arracacha - Harina de papa - Harina de chontaduro - Harina de trupillo - Fariña - Cebada Perlada - Cuchuco de cebada o trigo, entre otros.	2,5 Kg
Tubérculo - Raíz - Plátano	Malanga - Arbol de Pan - Batata - Olluco - Yuca (todas las variedades) - Ñame (todas las variedades) - Arracacha (todas las variedades) - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades), **entre otros.**	1 Kg
Fruta	Mamey - Copoazú - Arazá - Guanábana - Guayaba - Gulupa - Maracuyá - Melón - Mora - Papaya - Borojó - Curuba - Feijoa - Lulo - Mango - Piña - Tomate de árbol - Toronja - Mandarina - Manzana nacional - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Naranja - Sandía - Chontaduro - Pitahaya - Granadilla - Uva nacional - Iguaraya - Tamarindo - Borojó - Zapote - Corozo, **entre otras.**	1 Kg
Verdura	Colinabo - Ruibarbo - Champiñon - Zapallo - Guatila - Zanahoria - Acelga - Ahuyama - Apio - Cebolla (todas las variedades) - Habichuela - Rábano - Remolacha - Coliflor - Repollo - Berenjena - Brócoli - Calabaza - Espinaca - Lechuga (todas las variedades) - Pepino (todas la variedades) - Pimentón - Tomate (todas las variedades) - Arveja verde - Haba verde - Fríjol verde - Balú o Chachafruto verde - Aguacate (todas las variedades), **entre otros.**	1 Kg
Lacteo	Leche de vaca entera en polvo pasteurizada.	900 g
	Leche de vaca entera líquida pasteurizada o UHT.	6 L
	Queso (campesino - doblecrema - costeño - pasta hilada - mozzarella) - Cuajada, **entre otros.**	250 g
Huevo	Huevo de gallina AA	30 unidades de 60 g c/u
Leguminosa	Frijol (todas las variedades de producción nacional) - Lenteja - Garbanzo - Arveja seca - Haba seca - Arveja verde - Haba verde - Fríjol verde - Chachafruto verde **entre otros**.	3 Kg
Grasa	Aceite de una sola fuente vegetal (soya - maíz - girasol - sacha inchi - seje)	1 L
Azúcar	Panela - Chucula - Chocolate en bolas con panela - Chocolate amargo - negro	1 Lb
Otro	* Bienestarina Más ®	900 g

* La Bienestarina Más ® se entrega cada dos meses.

En el grupo de gestantes y mujeres lactantes en el refrigerio de la ración lista para el consumo está conformado por tubérculo, raíz, plátano, amasijos o cereal, fruta, lacteo y proteína, en la RPP está

conformado por cereal tipo maíz pasta o arroz 3 kg ,cereal tipo harinas 2.5 kg, tubérculo 1 kg, fruta 1 kg, verdura un kilogramo, lácteos 900 g de leche en polvo, 6 litros de leche líquida, 250 g de queso, 30 unidades de huevo, leguminosas 3 kg, grasa un litro, azúcar una libra tipo panela y otro como la bienestarina.

Socialización de los ciclos de refrigerios aprobados, por parte de la nutricionista del centro zonal:



ENFERMEDADES PREVALENTES

Mediante dinámicas con el talento humano con la participación de ellos en la representación de los síntomas con la mímica se debía adivinar la enfermedad, para este caso se hablaron de las enfermedades diarreicas aguda y enfermedades respiratorias.

Las enfermedades prevalentes en la infancia pueden variar según la región y el acceso a la atención médica, pero algunas de las más comunes incluyen:

1. Infecciones Respiratorias
   - **Ejemplos:** Resfriados, gripe, bronquitis.
   - **Síntomas:** Tos, fiebre, congestión nasal.
2. Gastroenteritis o Enfermedades diarreicas aguda
   - **Causa:** Virus o bacterias.
   - **Síntomas:** Diarrea, vómitos, dolor abdominal.
3. Asma
   - **Descripción:** Enfermedad crónica que afecta las vías respiratorias.
   - **Síntomas:** Dificultad para respirar, sibilancias, opresión en el pecho.
4. Alergias
   - **Tipos:** Alergias alimentarias, rinitis alérgica.
   - **Síntomas:** Erupciones cutáneas, picazón, estornudos.

5. Infecciones de Oído
   - **Descripción:** Infecciones en el oído medio.
   - **Síntomas:** Dolor de oído, fiebre, irritabilidad.
6. Varicela
   - **Causa:** Virus varicela-zóster.
   - **Síntomas:** Erupción cutánea, fiebre, malestar general.
7. Meningitis

PUBLIC

- **Descripción:** Inflamación de las membranas que rodean el cerebro y la médula espinal.
- **Síntomas:** Fiebre alta, rigidez en el cuello, confusión.

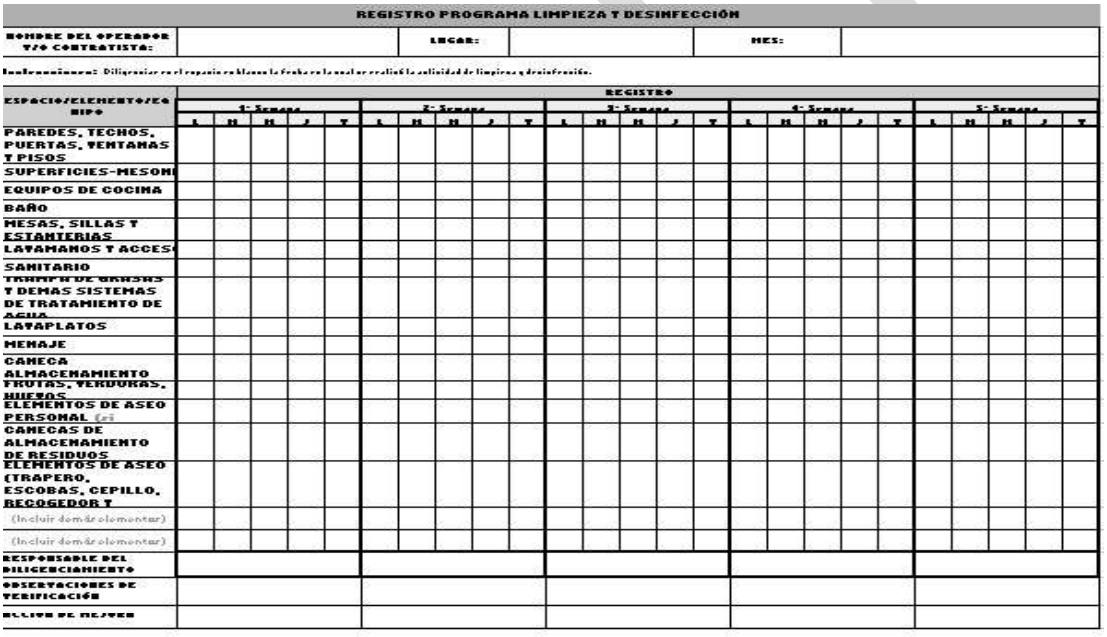
En conclusión, es fundamental la prevención y el diagnóstico temprano de estas enfermedades a través de chequeos regulares y una buena atención médica. La educación sobre la salud y la promoción de hábitos saludables también son clave para reducir la prevalencia de estas condiciones en la infancia.

FORMATOS PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO:

Se continua con el segundo tema que fue socializar el plan de Saneamiento con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos, estableciendo parámetro de registro y control, con los formatos establecidos en cada uno de los procedimientos específicos con el objetivo de disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos, para ello se da la claridad de los conceptos de:

Son cuatro programas principales los cuales se encuentran documentado en el plan y cada uno de ellos cuenta con unos formatos desde el eje de calidad del SIGE del ICBF donde se diligencia las diferentes acciones de control de cada programa, se realiza la socialización y explicación del diligenciamiento de cada formato.

Programa Limpieza y desinfección: Implementar un plan de limpieza y desinfección que sirva como guía que contribuya a generar hábitos higiénicos adecuados y saludables en el personal manipulador y a la inocuidad en la alimentación de los participantes.



REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		LUGAR:		MES:	

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

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

Formato de Limpieza y Desinfección:

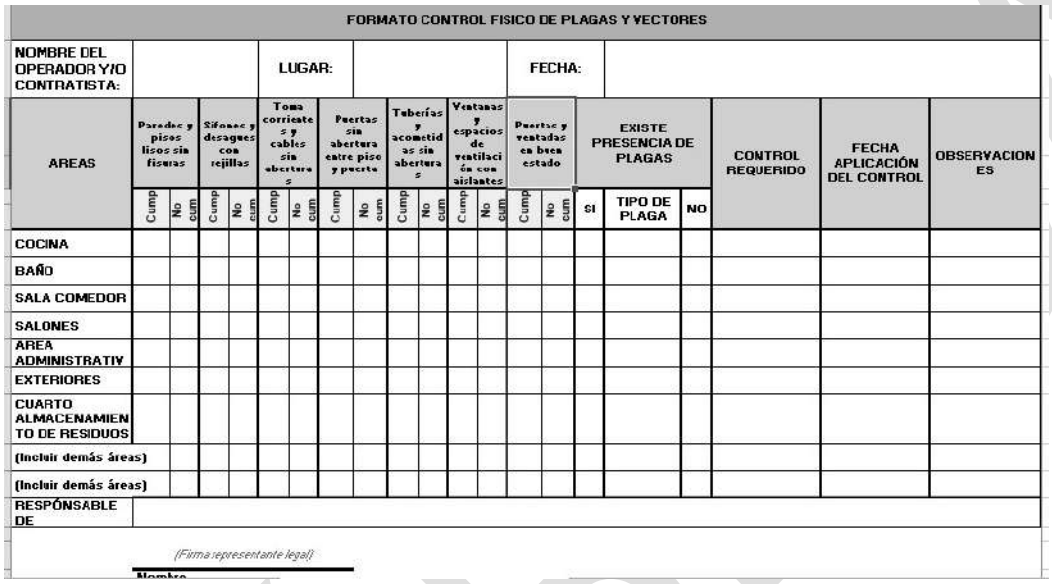
Se explica en enunciado, las áreas o elemento o equipos con qué frecuencia se realizan el proceso y las Instrucciones: Diligenciar en el espacio en blanco la fecha en la cual se realizó la actividad de limpieza y desinfección.

-Control de vectores: Es un sistema de vigilancia y control, que previene y protege todas las áreas de la unidad operativa, del ingreso o aparición de plagas y evita los daños que puedan generar su presencia,

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

creando una herramienta que impida la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

Las plagas constituyen una amenaza para la inocuidad y aptitud de los alimentos, por lo que la administración debe mantener un ambiente que se encuentre libre de plagas, colocando las barreras físicas necesarias como mallas protectoras, angeos, rejillas, productos químicos para insectos y cebos para roedores



FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES

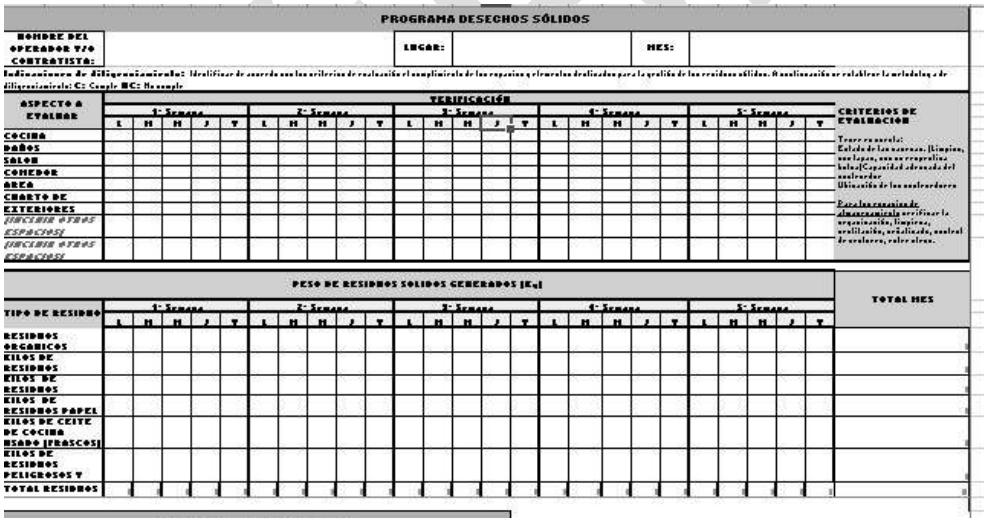
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		LUGAR:		FECHA:	

AREAS	Paredes y pisos lisos sin fisuras		Sifones y desagues con rejillas		Toma corrientes y cables sin abertura		Puertas sin abertura entre piso y puerta		Tuberías y acometidas sin abertura		Ventanas y espacios de ventilación con aislantes		Puertas y ventadas en buen estado		EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS			CONTROL REQUERIDO	FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL	OBSERVACIONES
	Cump	No cum	Cump	No cum	Cump	No cum	Cump	No cum	Cump	No cum	Cump	No cum	Cump	No cum	SI	TIPO DE PLAGA	NO			
COCINA																				
BAÑO																				
SALA COMEDOR																				
SALONES																				
AREA ADMINISTRATIV																				
EXTERIORES																				
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS																				
(Incluir demás áreas)																				
(Incluir demás áreas)																				
RESPÓNSABLE DE																				

(Firma representante legal)

Nombre

Se explica el enunciado, las áreas los ítem a verificar y marcar con c: cumple y NC: no cumple registrar la presencia de plagas, control requeridos, fecha de fumigación y observaciones la periodicidad. Metodología de diligenciamiento: C: Cumple NC: No cumple



PROGRAMA DESECHOS SÓLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		LUGAR:		MES:	

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar de acuerdo con los criterios de evaluación el cumplimiento de los espacios y elementos relacionados para la calidad de los residuos sólidos. Si no cumple se debe establecer la metodología de diligenciamiento: C: Cumple NC: No cumple

ASPECTO A EVALUAR	VERIFICACIÓN 1- Semana L M M J V	2- Semana L M M J V	3- Semana L M M J V	4- Semana L M M J V	5- Semana L M M J V	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
COCINA						Tener en cuenta: Estado de las canecas, (Limpias, con tapas, con su respectiva bolsa) Capacidad adecuada del contenedor Ubicación de los contenedores. Para las canecas de almacenamiento verificar la organización, limpieza, ventilación, señalización, control de roedores, color de las canecas.
BAÑOS						
SALON						
COMEDOR						
AREA						
CUARTO DE						
EXTERIORES						
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)						
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)						

PESO DE RESIDUOS SOLIDOS GENERADOS (Kg)

TIPO DE RESIDUO	1- Semana L M M J V	2- Semana L M M J V	3- Semana L M M J V	4- Semana L M M J V	5- Semana L M M J V	TOTAL MES
RESIDUOS ORGANICOS						
KILOS DE RESIDUOS						
KILOS DE RESIDUOS						
KILOS DE RESIDUOS PAPEL						
KILOS DE CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)						
KILOS DE RESIDUOS PELIGROSOS Y						
TOTAL RESIDUOS						

PROGRAMA RESIDUOS SOLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		LUGAR:	

TIPO DE RESIDUO	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	MECANISMO DE APROVECHAMIENTO, ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
RESIDUOS ORGANICOS			
RESIDUOS ORDINARIOS			
RESIDUOS PLASTICOS			
RESIDUOS PAPEL			

-Control de residuos sólidos: Aplicar el programa de control de desechos, para evitar la contaminación de los alimentos, áreas, bodegas, equipos y deterioro del medio ambiente, dando cumplimiento a las normas pertinentes ambientales, higiene y seguridad industrial.

Se explica el enunciado, las áreas los ítems a verificar Indicaciones de diligenciamiento: Identificar de acuerdo con los criterios de evaluación el cumplimiento de los espacios y elementos

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

destinados para la gestión de los residuos sólidos. A continuación, se establece la metodología de diligenciamiento: C: Cumple NC: No cumple.

CRITERIOS DE EVALUACION: Tener en cuenta:

Estado de las canecas. (Limpios, con tapas, con su respectiva bolsa) Capacidad adecuada del contenedor Ubicación de los contenedores Para los espacios de almacenamiento verificar la organización, limpieza, ventilación, señalizado, control de vectores, entre otros.

-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 la unidad operativa con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua y asegurar desde este



REGISTRO PROGRAMA ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

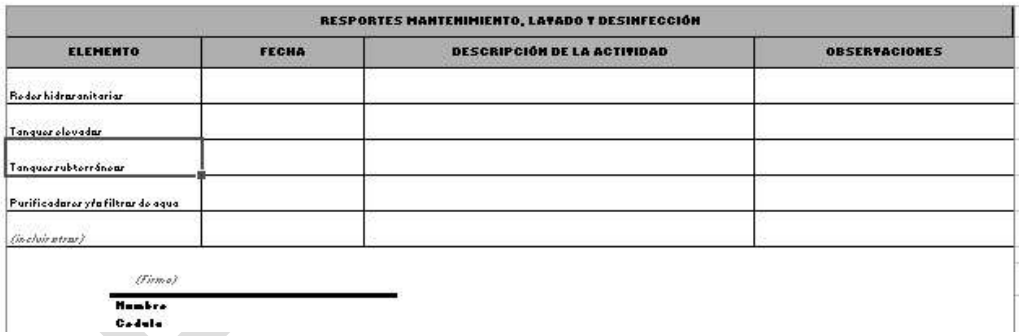
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA: | LUGAR: | MES:

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

Metodología de diligenciamiento **C:** Cumple **NC:** No cumple

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

Se explica el enunciado, las áreas los ítems a verificar Indicaciones de diligenciamiento: Identificar si cumple o no cumplen los siguientes parámetros en el agua de consumo:
Sabor: Aceptable
Olor: Aceptable
Color: < 15 Unidades de platino cobalto – UPC – NO se mide.
Cloro residual libre: 0.3 - 2.0 mg/litros NO se mide.



RESPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCIÓN

ELEMENTO	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	OBSERVACIONES
Redes hidrosanitarias			
Tanques elevados			
Tanques subterráneos			
Purificadores y/o filtros de agua			
(Incluir otros)			

(Firma)
Nombre
Cedula

Aquí se identifican los elementos que se tienen, en otros se puede registrar las albercas la fecha con que se realizan los lavados de los mismos, se describe la actividad y la periodicidad.

En atención a la Alerta sanitara por Fiebre Amarilla, se realiza proceso de sensibilización sobre las acciones a realizar.

¿Qué es la fiebre amarilla?
La fiebre amarilla es una enfermedad viral aguda transmitida por mosquitos, principalmente por el Aedes aegypti y el Haemagogus. Se encuentra en áreas tropicales de África y América del Sur.
Importancia

- **Salud pública**: La fiebre amarilla es una enfermedad que puede ser mortal si no se trata adecuadamente y representa un riesgo significativo en áreas endémicas.
- **Brotes epidémicos**: Puede causar brotes epidémicos, afectando a poblaciones no inmunizadas.

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

- **Vacunación**: La vacunación es fundamental para la prevención y control de la fiebre amarilla.

Síntomas

Los síntomas de la fiebre amarilla generalmente aparecen de 3 a 6 días después de la picadura del mosquito e incluyen:

- **Fiebre alta**: A menudo abrupta.
- **Escalofríos**.
- **Dolores musculares y de cabeza**.
- **Náuseas y vómitos**.
- **Fatiga extrema**.
- **Ictericia**: En casos graves, puede haber coloración amarilla en la piel y los ojos debido a problemas hepáticos.

Prevención

- **Vacunación**: La vacuna contra la fiebre amarilla es altamente efectiva y se recomienda para las personas que viven en o viajan a áreas endémicas.
- **Control de mosquitos**: Eliminar criaderos de mosquitos y usar repelentes.
- **Uso de mosquiteros**: Colocar mosquiteros en ventanas y utilizar ropa protectora.

Tratamiento

- **Atención médica**: No hay un tratamiento antiviral específico para la fiebre amarilla. La atención médica es crucial.
- **Hidratación**: Mantener la hidratación adecuada es importante.
- **Medicamentos**: Se pueden administrar medicamentos para aliviar los síntomas, pero se deben evitar los antiinflamatorios no esteroideos, como la aspirina, debido al riesgo de sangrado.

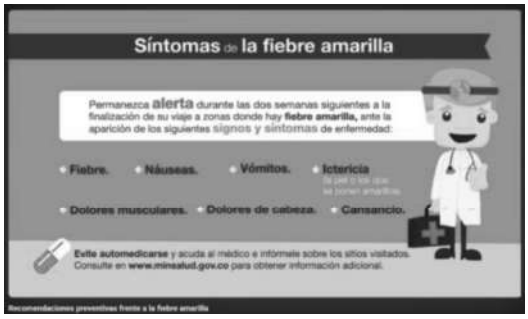
Conclusión

La fiebre amarilla es una enfermedad grave que puede prevenirse eficazmente mediante la vacunación y el control de mosquitos. La conciencia sobre la enfermedad y la implementación de medidas preventivas son esenciales para proteger la salud pública en áreas de riesgo

A través de las redes de divulgación se comparte la información enviada por el centro zonal para generar la vacunación de la población mitigando los casos de mortalidad por fiebre amarilla. Linnk: https://www.youtube.com/watch?v=LC9GzWdWB7Y







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

Decisiones:

Antes de finalizar, se entregaron algunas recomendaciones escritas para reforzar los temas tratados y se dejó un espacio para inquietudes y comentarios. Se informo la importancia de estar atentos a los cambios de salud que puedan presentar los niños y niñas y aprovechar las jornadas de vacunación.















Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Participar activamente en el proceso educativo, reportar situaciones de novedad en salud que se puedan presentar.	Agente Educativos	Durante la vigencia del contrato

Próxima reunión *(en caso de que no se programe próxima reunión diligenciar con N/A)*	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
	De acuerdo al cronograma	De acuerdo al cronograma	De acuerdo al cronograma
Colaborador que elabora el acta:	Erika Paola Arias Mendoza - Nutricionista		

__Nota 1:__ las instrucciones de diligenciamiento deben ser __borradas__ luego de la elaboración del acta.
*__Nota 2:__ si es necesario, el **F8.P1.MI Formato Listado de Asistentes**, puede ser anexado a este documento, diligenciado con el registro de todos los participantes a la reunión; para reuniones virtuales; dicho formato (F8.P1.MI) puede ser reemplazado parcial o totalmente por el registro tomado de la asistencia a la reunión virtual, de acuerdo con el **P1.MI Procedimiento Elaboración y Control de Documentos.***
*__Nota 3:__ la tabla **"Firma Asistentes"** y demás campos y apartes de este formato __no se modifican__ ni se eliminan en ningún caso.*