CONTRATO NO. 13004132025
SUSCRITO ENTRE EL ICBF Y LA ORGANIZACIÓN TIEMPOS DE PAZ

CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL LUIS FELIPE.

ACTA DE REUNION No:

FECHA: 25/07/2025	**HORA INICIO:** 8:00 AM	**HORA FINAL:** 9:30 AM
TIPO DE REUNIÓN: FORMACIÒN AL TALENTO HUMANO		
LUGAR: UDS LUIS FELIPE		
DEPENDENCIA: COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÒN		
POBLACIÓN: TALENTO HUMANO	**COBERTURA:**	
OBJETIVO: SOCIALIZAR CON EL TALENTO HUMANO LA IMPORTANCIA Y PREVENCIÓN DE LAS ETAS Y LAS RUTAS DE ATENCIÓN DE LOS PROTOCOLOS DE ENFERMEDADES PREVALENTES, INMUNOPREVENIBLES Y ETAS.		
AGENDA DE LA REUNION: 1. BIENVENIDA 2. PRESENTACIÒN 3. DESARROLLO DE LA TEMATICA **4.** PREGUNTAS Y CIERRE		

Desarrollo de la Reunión: Se inicia con el saludo de bienvenida y la presentación formal de la profesional de nutrición y dietética asignada a la unidad de servicio, luego se da paso a la socialización con la presentación de la temática organizada; enfatizando en que un alimento contaminado es aquel que contiene microorganismos como bacterias, hongos, parásitos, virus o toxinas producidas por los microorganismos. Un alimento también puede estar contaminado por la presencia de sustancias extrañas (tierras, trozos de palo, pelos) o contaminantes químicos, tales como detergentes, insecticidas o productos químicos y que este tipo de sustancias nos pueden ocasionar o dar paso a las enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) que son aquellas enfermedades de carácter infeccioso o toxico, causadas por agentes (biológicos, químicos o físicos) que penetran al organismo usando como vehículo un alimento.

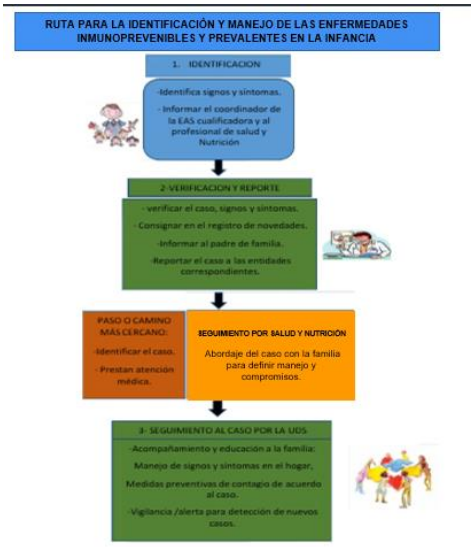
Las causas más comunes son por infección; Se presenta cuando consumimos un alimento contaminado con gérmenes que causan enfermedad, como pueden ser bacterias, larvas o huevos de algunos parásitos o también por intoxicación; Se presentan cuando consumimos alimentos contaminados con productos químicos, toxinas producidas por algunos gérmenes, o con toxinas que pueden estar presentes en el alimento.

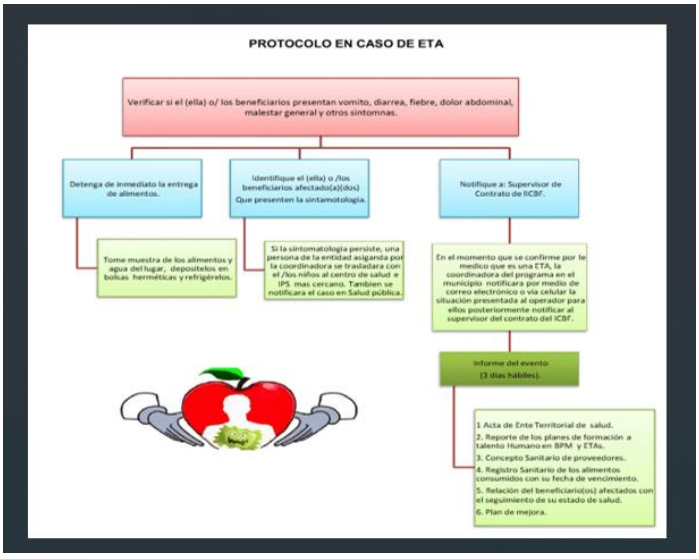
Se resaltan los principales síntomas; Independientemente la enfermedad que se presente, las ETA tienden a tener en común los siguientes síntomas: Dolor de estómago, Vómitos, Diarrea, la principal vía de transmisión, ciclo fecal oral corto: Se caracteriza cuando una persona enferma de ETA, o portadora sana, no se lava las manos después de ir al baño y luego manipula alimentos que son consumidos por otras personas las que posteriormente se enferman y ciclo fecal oral largo: Se caracteriza cuando las materias fecales llegan a corrientes de agua que se utilizan para el riego de hortalizas o frutas. Cuando no se hace un lavado y desinfección, se produce la ingestión de las bacterias patógenas.

Se dan recomendaciones para evitar la presentación de las ETAS en la unidad de servicio o en el hogar; Lavado de manos adecuado (antes de comer, después de usar el sanitario), Lavar bien los alimentos frescos: vegetales, frutas, hortalizas, Cocinar bien los alimentos antes de su consumo, en especial los productos cárnicos, Procurar emplear diferentes tablas de picar para cada tipo alimento: tabla para carnes, tabla para consumo crudo (ensaladas, frutas), etc, Evitar el contacto entre producto crudo y cocido para evitar la contaminación cruzada.

Para finalizar se da paso a afianzar las rutas de acción descritas en los distintos protocolos de salud de la unidad de servicio, iniciando por la ruta de atención de las ETAS; Identificar el alimento que produjo la enfermedad y eliminarlo del servicio de alimentación, Identificar signos de alarma en el menor intoxicado, Llamar al padre de familiar, Remitir el menor al centro de salud más cercano, Registro de la situación en el formato para ello y en el registro de novedades, Seguimiento del caso, Tomar medidas correctivas para evitar otra posible enfermedad transmitida por alimentos.

Se realiza el énfasis también en la ruta de acción ante casos de enfermedades inmunoprevenibles, prevalentes en la infancia.





Para finalizar el talento humano realiza sus preguntas y aportes en el espacio las cuales son aclaradas por el profesional competente y se da por terminado el espacio.

Compromisos
El talento humano se compromete a aplicar lo impartido y seguir las rutas de atención de los protocolos.

Registro fotográfico:

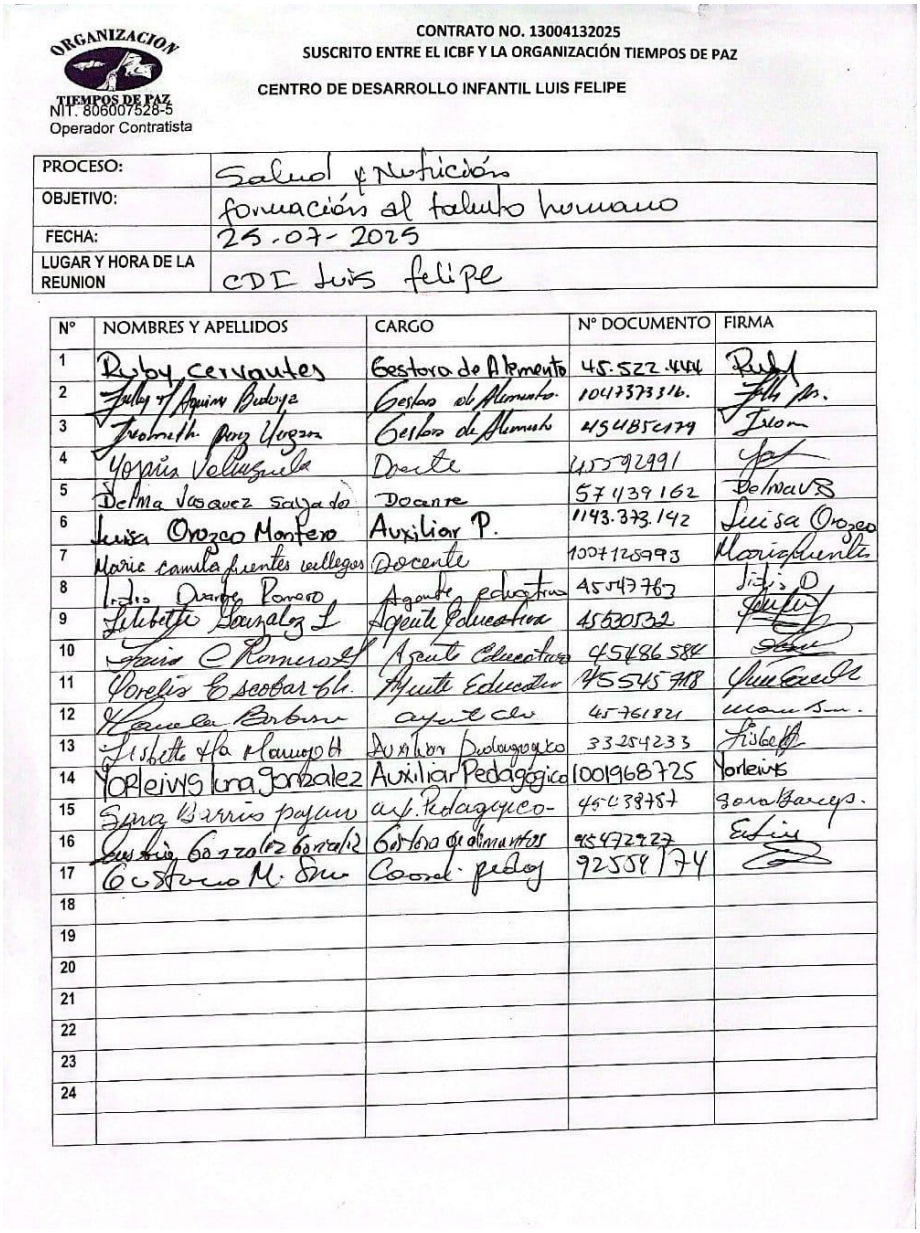




CONTRATO NO. 13004132025
SUSCRITO ENTRE EL ICBF Y LA ORGANIZACIÓN TIEMPOS DE PAZ

CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL LUIS FELIPE.

Registro de asistencia.



CONTRATO NO. 13004132025
SUSCRITO ENTRE EL ICBF Y LA ORGANIZACIÓN TIEMPOS DE PAZ

CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL LUIS FELIPE

NIT. 806007528-5
Operador Contratista

PROCESO:	Salud y Nutrición
OBJETIVO:	formación al talento humano
FECHA:	25-07-2025
LUGAR Y HORA DE LA REUNION	CDI luis felipe

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	Nº DOCUMENTO	FIRMA
1	Ruby cervantes	Gestora de Alimento	45.522.446	
2	Yulay y Aquiles Bolaños	Gestor de Alimento	1047373316.	
3	Jhobmith Ruiz Vargas	Gestor de Alimento	454852179	
4	Yorleis Velasquez	Docente	45592991	
5	Delma Vasquez Salgado	Docente	57139162	
6	Luisa Orozco Montero	Auxiliar P.	1143.373.142	
7	Maria camila fuentes vallegos	Docente	1007125993	
8	Indira Ortiz Romero	Agente educativa	45547767	
9	Yulieth Gonzalez L	Agente Educativa	45550532	
10	Yeris Romero	Agente Educativa	45486584	
11	Yorelis Escobar Gil	Agente Educativa	45545718	
12	Yeimi Barbosa	agente edu	45761821	
13	Yisbeth Ha Mamby H	Auxiliar Pedagogica	33254233	
14	Yorleivis Lora Gonzalez	Auxiliar Pedagógica	1001968725	
15	Sara Barrios payan	aux. Pedagogico-	45638757	
16	Sustin Carrazco Gonzalez	Gestora de alimentos	45472227	
17	Estefania M. Diaz	Coord. pedag	92558174	
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				

CONTRATO NO. 13004132025
SUSCRITO ENTRE EL ICBF Y LA ORGANIZACIÓN TIEMPOS DE PAZ

CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL LUIS FELIPE.

ACTA DE REUNION No: 06

FECHA:25 de Julio 2025	HORA INICIO: 10:00AM HORA FINAL: 11:30AM
TIPO DE REUNIÓN: Educativa constructiva	
LUGAR: C.D.I LUIS FELIPE	
COMPONENTE: Familia Comunidad y Redes	
POBLACIÓN: Talento humano del cdi Luis Felipe	TEMA: Enfoque de derechos, enfoque diferencial y reconocimiento de la diversidad
OBJETIVO: Dar a conocer al talento humano del CDI Luis Felipe que es Enfoque de derechos, enfoque diferencial y la importancia del reconocimiento de la diversidad	

DESCRIPCIÓN DEL TEMA:

Siendo las 10:00am del dia 25 de Julio durante la jornada de reflexión pedagógica se socializa al talento humano Enfoque de derechos, enfoque diferencial y reconocimiento de la diversidad se inicia dando a conocer el o0bjetivo se la jornada, posterior se realiza una actividad rompe hielo para entrar en conexión con el tema a trabajar, se da a conocer que El enfoque de derechos, el enfoque diferencial y el reconocimiento de la diversidad son conceptos interrelacionados que buscan garantizar la igualdad y la justicia social, especialmente para grupos vulnerables. El enfoque de derechos se centra en el reconocimiento y la garantía de los derechos fundamentales de todas las personas, mientras que el enfoque diferencial busca adaptar las políticas y acciones a las características y necesidades específicas de diversos grupos poblacionales. El reconocimiento de la diversidad, por su parte, implica valorar y respetar las diferencias culturales, étnicas, de género, entre otras, presentes en una sociedad.

Enfoque de Derechos:

Se basa en la idea de que todas las personas tienen derechos inherentes, universales e indivisibles, que deben ser protegidos y garantizados por el Estado

Enfoque Diferencial:

Reconoce que las personas y grupos sociales tienen características y necesidades específicas que requieren respuestas diferenciadas para garantizar la igualdad de oportunidades.

Reconocimiento de la Diversidad:

Implica la valoración positiva de las diferencias culturales, étnicas, de género, religiosas, entre otras, como un valor social enriquecedor.

Promueve la inclusión y la participación de todas las personas en la sociedad, reconociendo sus aportes y perspectivas únicas.

Por ultimo se Realiza ronda de preguntas para aclarar dudas

RECURSOS

Paple crap, marcadores, temperas, pinceles

EVALUACION Y REFLEXIONES
Durante la jornada el talento humano estuvo atento, participando.

Responsable



_____
Apoyo Psicosocial

ANEXO FOTOGRAFICO

.







-



CONTRATO NO. 13004132025
SUSCRITO ENTRE EL ICBF Y LA ORGANIZACIÓN TIEMPOS DE PAZ

CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL LUIS FELIPE

ORGANIZACIÓN TIEMPOS DE PAZ
NIT 900[illegible]
Operador Contratista

PROCESO:	Formación a talento humano
OBJETIVO:	Dar a conocer que es enfoque de derecho enfoque diferencial y su importancia de cada uno
FECHA:	28/07/2025
LUGAR Y HORA DE LA REUNION	CDI Luis Felipe

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	Nº DOCUMENTO	FIRMA
1	Yesenia Valbuena	Docente	40592991	
2	Ruby Alejandra Buitrago	Cocinera de Alimento	1042373316	
3	Ivonne Amy Vargas	Cocinera de Alimento	40 648 514 79	
4	Ruby Arenas.	Cocinera de Alimento	CC 522 444	
5	Delma Vasquez Salcedo	Docente.	57439162	
6	Luisa Orozco Montoo	Auxiliar P	1.143.373.142	
7	Maria camila fuentes rodriguez	Docente	1007125993	
8	Lidia Duarte Romero	Agente Educativo	45 547 763	
9	Nubia Gonzalez L	Agente Educativo	45530532	
10	Luisa Romero	Agente Educativo	45548584	
11	Yisbeth Hernandez	Auxiliar pedagogico	33 254233	
12	Yoleivis Longonzalez	Auxiliar Pedagogico	1001968725	
13	Eusbia Gonzalez Gozalez	Gestora de alimento	45472922	
14	Danna tomes f.	nutricionista	1051819808	
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				

Powered by CamScanner

CONTRATO NO. 13004132025
SUSCRITO ENTRE EL ICBF Y LA ORGANIZACIÓN TIEMPOS DE PAZ

CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL LUIS FELIPE.

ACTA DE REUNION No:

FECHA: 25/07/2025	**HORA INICIO: 8**:00 AM	**HORA FINAL:** 10:00 AM
TIPO DE REUNIÓN: FORMACIÒN A GESTORAS DE ALIMENTOS		
LUGAR: UDS LUIS FELIPE		
DEPENDENCIA: COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÒN		
POBLACIÓN: GESTORAS DE ALIMENTOS	**COBERTURA:**	
OBJETIVO: SOCIALIZAR CON LAS GESTORAS EL ADECUADO MANEJO DE CONTROL DE PLAGAS, CONTROL DE RESIDUOS Y TRATAMIENTO DEL AGUA POTABLE.		
AGENDA DE LA REUNION: **1.** BIENVENIDA **2.** PRESENTACIÒN **3.** DESARROLLO DE LA TEMATICA **4.** PREGUNTAS Y CIERRE		

- **Desarrollo de la Reunión:** Se inicia con el saludo de bienvenida y la presentación formal de la profesional de nutrición y dietética asignada a la unidad de servicio, luego se da paso a la socialización con la temática planteada; se enfatiza en que, para los residuos sólidos, se debe tener en cuenta que los lugares para el alojo inicial de los residuos son de vital importancia, ya que facilitan a cada persona depositar los residuos dependiendo del lugar que se encuentre. Para la disposición de residuos sólidos se cuenta con 3 canecas rotuladas y con una bolsa del mismo color, el material de los recipientes es plástico con tapa removible, la persona encargada siempre debe tener presente que debe colocarse los elementos de protección personal antes de comenzar la labor de recolección de los residuos, debe preparar los implementos requeridos para realizar la recolección, debe verificar que el recipiente de recolección se encuentre en condiciones físicas y de limpieza apropiadas, retirar las bolsas plásticas de los recipientes de recolección de cada punto, llevar a la unidad de almacenamiento temporal los residuos y disponerlos de acuerdo con las áreas destinadas para cada uno, lavarse las manos luego de terminada la labor, así como los utensilios, así mismo, se ha establecido un código de colores para la separación de residuos que se generan en las diferentes áreas, Debido a que las aguas servidas de las UDS, llevaran contaminantes biológicos y químicos orgánicos (residuos de alimentos y detergentes) e inorgánicos (desinfectante - cloro) podrán ser evacuadas de forma confiable a la poza séptica y no lanzadas a la calle o en cualquier espacio expuesto al aire libre porque son aguas que llevan sólidos de fácil descomposición por lo que generaran de forma rápida malos olores y atraerán fauna indeseable.
  Se recuerda que la fuente de suministro del agua utilizada en el CDI, es la empresa de acueducto de la ciudad, el agua para consumo, se le aplica tratamiento físico (la hierven) para eliminar cualesquiera microorganismos presentes.
  El almacenamiento seguro significa mantener el agua desinfectada en un recipiente con tapa,
  El agua almacenada es previamente desinfectada con tratamiento físico, como ya fue mencionado anteriormente; el objetivo de la desinfección del agua es la destrucción de los diversos microorganismos presentes en ella y que transmiten enfermedades al ser humano.

Para finalizar se resalta la importancia del cumplimiento del programa de vectores, en este programa se priorizará la prevención a través de dispositivos de control bien ubicados como rejillas, anjeos, entre otros; la inspección de las áreas y equipos, la ausencia de huellas o daños causados, y el control químico de vectores con las fichas técnicas de los productos químicos empleados por una empresa autorizada, cronograma y el diligenciamiento adecuado de los formatos implementados en cada programa, Para finalizar se realizan preguntas y aportes en el espacio las cuales son aclaradas por el profesional competente y se da por terminado el espacio.

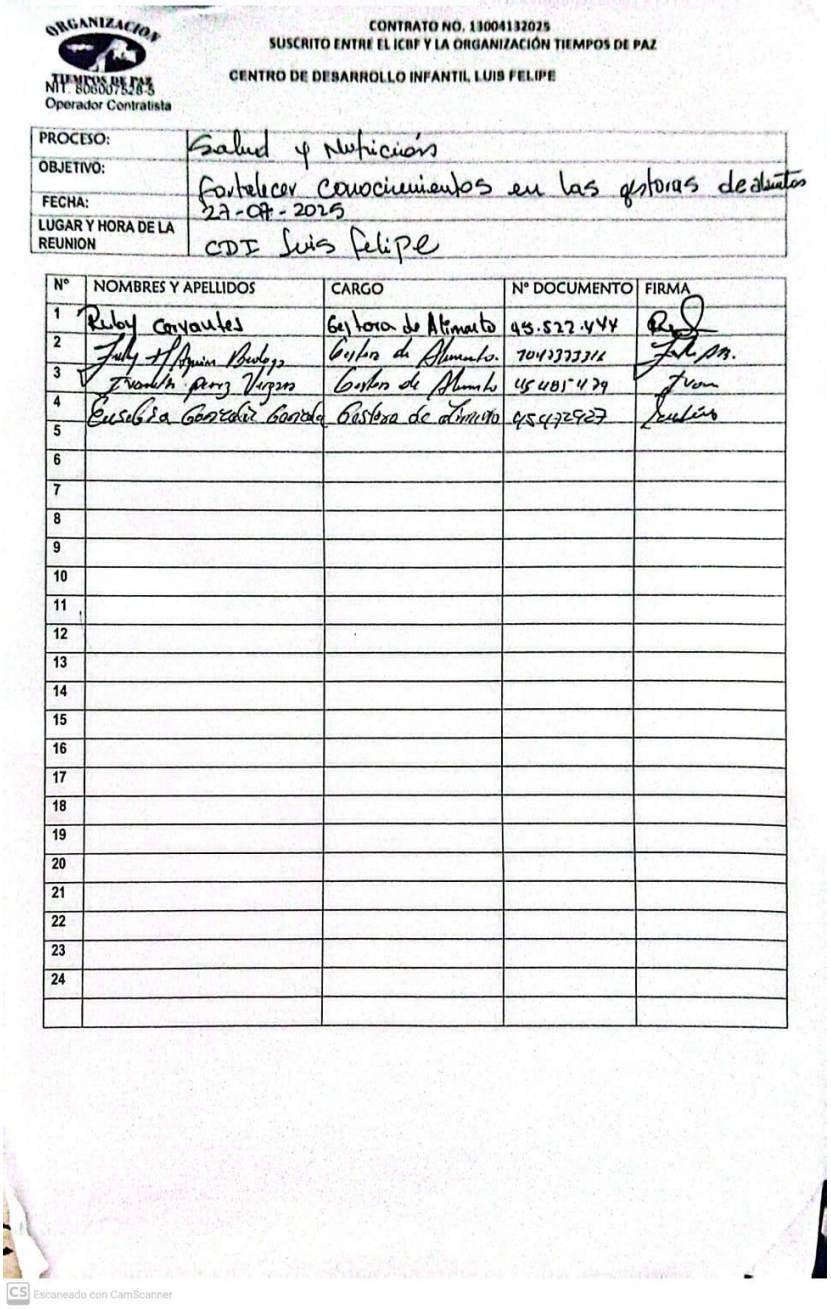
Compromisos

Aplicar los conocimientos impartidos dentro de los procesos del servicio de alimentos.

Registro fotográfico:



Registro de asistencia.



ORGANIZACION TIEMPOS DE PAZ
NIT. 800007538-3
Operador Contratista

CONTRATO NO. 13004132025
SUSCRITO ENTRE EL ICBF Y LA ORGANIZACIÓN TIEMPOS DE PAZ
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL LUIS FELIPE

PROCESO:	Salud y Nutrición
OBJETIVO:	Fortalecer conocimientos en las gestoras de derechos
FECHA:	27-04-2025
LUGAR Y HORA DE LA REUNION	CDI Luis Felipe

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	N° DOCUMENTO	FIRMA
1	Ruby Corvantes	Gestora de Aliment	45.527.444	
2	Jully Hoffmin Bedoya	Gestora de Alimento	7041333316	
3	Ivonne Perez Virgen	Gestora de Alimento	45481-479	
4	Eusebia Gonzalez Gonzalez	Gestora de Derecho	45447927	
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				

Escaneado con CamScanner