ACTA N°

FECHA: Bogotá, julio 16 de 2025

HORA: 8:30 am – 9:30 am

LUGAR: Jardín Infantil Antón Pirulero

TEMA: Capacitación a padres de familia y cuidadores en principios en el código de sucedáneos, transporte y conservación de la leche materna.

ASISTENTES: ND. Jose Luis Acero Vargas

ORDEN DEL DÍA:

Orden del día

Orden del Día

- Bienvenida y presentación del tema
- Exposición sobre el Código de Sucedáneos de la Lactancia Materna
- Discusión y preguntas
- Conclusiones
- Compromisos y clausura

Desarrollo del Tema

Se inició la exposición señalando la definición técnica del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Lactancia Materna (1981), enfatizando que se trata de un instrumento jurídico de carácter vinculante para los Estados Miembros de la OMS y UNICEF.

Artículos clave del Código explicados detalladamente:

Artículo 4: Prohibición de cualquier forma de promoción comercial de sucedáneos de leche materna. Se ilustró cómo abarca publicidad en medios impresos, audiovisuales, puntos de venta y materiales de divulgación.

Artículo 5: Restricción de la distribución de muestras gratuitas y obsequios de biberones, tetinas y otros artículos relacionados con alimentación artificial. Se describió el alcance: aplica a profesionales de la salud, farmacias y vendedores.

Artículo 6: Obligación de incluir en el etiquetado información clara y veraz, que incluya:

Leyenda legible que informe que “la leche materna es el mejor alimento para el lactante.”

Instrucciones técnicas de preparación higiénica: uso de agua potable hervida, esterilización de utensilios y proporción de polvo y volumen de agua.

Advertencia sobre los riesgos de un uso incorrecto: posible contaminación microbiológica, diarreas y deshidratación.

Artículo 7: Prohibición de imágenes y textos que idealicen el uso de sucedáneos. No se debe emplear fotografías de lactantes, dibujos animados ni frases que sugieran equivalencia nutricional con la lactancia materna.

Normativa Nacional (Decreto 616 de 2006):

Se describió el art. 5 del Decreto, que establece sanciones por incumplimiento: multas de hasta 500 salarios mínimos diarios legales vigentes (SMDLV) y suspensión de registros sanitarios ante INVIMA.

Se repasaron las funciones de vigilancia sanitaria de INVIMA y la Secretaría de Salud de Bogotá: inspecciones en puntos de venta y seguimiento de denuncias ciudadanas, con plazos de respuesta máxima de 30 días hábiles.

Procedimientos y flujogramas:

Se presentó la ruta de denuncia: identificación de la conducta, formulación de queja ante la autoridad sanitaria, evaluación de pruebas y notificación de sanciones.

Estadísticas de cumplimiento:

Se compartieron datos de un estudio de la OPS (2020) que encontró un 67 % de cumplimiento parcial en etiquetados y 23 % de casos de promoción indebida en farmacias de Bogotá.

Buenas prácticas recomendadas:

Preferir la leche materna exclusiva continua y a demanda sobre cualquier otro alimento o producto

Capacitación continua sobre el Código y la Norma Técnica Colombiana NTC 5879:2015 de etiquetado de alimentos para lactantes y niños de primera infancia.

Transporte y conservación de la leche materna:

Se explicó que la leche extraída debía transportarse en recipientes estériles y herméticos, preferiblemente de vidrio o plástico libre de bisfenol A.

Durante el transporte se indicó mantener la leche a una temperatura entre 0 °C y 4 °C, utilizando hieleras con hielo o paquetes refrigerantes, por un máximo de 24 horas.

Para almacenamiento prolongado, se describió el uso de congelación a -18 °C, con un tiempo máximo de conservación de seis meses.

Se detalló el proceso de descongelación: trasladar de la congeladora al refrigerador y luego calentar suavemente al baño María, evitando microondas para prevenir pérdida de nutrientes y puntos calientes.

Los participantes recibieron una tabla de tiempos y temperaturas recomendadas para cada fase (extracción, transporte, refrigeración y congelación) y pautas de higiene para el manejo de las manos y utensilios.

Uso de formularios de autoevaluación para profesionales de la salud y puntos de venta.

Capacitación continua al personal sobre el Código y la Norma Técnica Colombiana NTC 5879:2015 de etiquetado de alimentos para lactantes y niños de primera infancia.

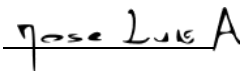
4. Conclusiones

- Los padres de familia y cuidadores comprendieron la relevancia del Código para proteger la lactancia materna y la salud de los niños.
- Se reconoció que su cumplimiento depende de la vigilancia de la comunidad y la denuncia de publicidad inapropiada.
- Se concluyó que la lactancia materna es el mejor alimento para el desarrollo del infante y debe ser promovida sin interferencias comerciales.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Promover la lactancia materna exclusiva hasta los meses de edad	Nutricionista	Durante el 2025

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Jose Luis Acero	Nutricionista	SDIS Infancia	
Dayana Gonzales	Responsable del servicio	JI Antón Pirulero	

Anexos: _____
Elaboró: *Jose Luis Acero*

ACTA N°

FECHA: Bogotá, julio 16 de 2025

HORA: 7: 30 am – 8:30 am

LUGAR: Jardín Infantil Antón Pirulero

TEMA: Capacitación a padres de familia y cuidadores en reducción perdidas y desperdicios de alimentos

ASTENTES: Padres de familia, cuidadores y ND. Jose Luis Acero Vargas

ORDEN DEL DÍA:

- Generalidades conceptuales sobre las pérdidas y desperdicios de alimentos
- Contexto normativo internacional y nacional
- Situación en Colombia y el Distrito de Bogotá
- Posibles causas de la generación de desperdicios
- Acciones y estrategias para la reducción de desperdicios

Desarrollo

Generalidades conceptuales sobre las pérdidas y desperdicios de alimentos

Pérdidas de alimentos: mermas que ocurren en las etapas de producción, transporte y almacenamiento.

Desperdicios de alimentos: productos aptos para el consumo que se descartan en punto de venta o en el hogar.

Contexto normativo internacional y nacional

Internacional:

Objetivo 12.3 de la Agenda 2030 (ONU): reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita para 2030.

Directrices de la FAO para la prevención de pérdidas y desperdicios.

Nacional (Colombia):

Ley 1819 de 2016 (art. 284): promoción de buenas prácticas agroalimentarias.

Resolución 0138 de 2021 (Ministerio de Ambiente): lineamientos para la gestión de residuos orgánicos.

Situación en Colombia y el Distrito de Bogotá

Colombia: cerca del 34 % de los alimentos producidos se pierde o desperdicia.

Bogotá: aproximadamente 100 000 toneladas anuales de residuos orgánicos procedentes de hogares y establecimientos educativos.

Posibles causas de la generación de desperdicios

Porciones excesivas en comedores y hogares.

Hábitos de compra y conservación inadecuados.

Falta de planificación de menús y control de inventarios.

Desconocimiento de técnicas de aprovechamiento y conservación.

Acciones y estrategias para la reducción de desperdicios

Registro y control de mermas: En el jardín se diligencia un formato diario de registro tanto en el cuantificar las porciones no consumidas.

Talleres prácticos y demostraciones: charlas interactivas sobre planificación de menús, técnicas de almacenamiento y buenas prácticas de higiene.

Demostración de conservas de verduras:

Se organizó un mostrario visual del proceso completo para que los padres observaran en vivo cada etapa.

Desinfección: explicación del uso de una solución desinfectante (hipoclorito al 5.25 %), un litro de agua un 1 centímetro de hipoclorito, se explico que se desinfecta las frutas y verduras que tienen cascara blanda, o no cuentan con cascara. Los alimentos que utilizan en preparaciones cocidas no requieren desinfectarse

Preparación de conservas de verduras, en el taller ser realizaron conservas de zanahoria, para esto en una olla se puso a hervir agua y vinagre , en la misma proporción y después realizar la esterilización de los frascos, se depositaron las zanahorias previamente lavadas, desinfectadas y picadas, con lo cual se ofreció una opción de conservar las verduras que sobran después de cada preparación.

Se entregaron pautas detalladas para replicar la técnica en casa, enfatizando la seguridad alimentaria.

Demostración de aprovechamiento de cáscara de banano:

Preparación y limpieza: se mostró cómo retirar la parte blanca interna y desinfectar la cáscara siguiendo el mismo protocolo de higiene que las verduras.

Elaboración del guiso: se cocinó un sofrito con tomate, cebolla, ajo y sal; posteriormente, se añadió la cáscara de banano picada en cuadros.

Presentación: se ofreció el guiso como pasabocas acompañado de galletas tipo cracker, siendo muy bien recibido por los asistentes.

Los padres manifestaron su compromiso de implementar ambas técnicas en sus hogares con el fin de reducir el desperdicio de alimentos.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Promover la reducción de desperdicios en los Hogares	Nutricionista	Mes de Julio de 2025
Disminuir la producción de desperdicios en cada Hogar	Padres de familia y cuidadores	Mes de julio de 2025

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Jose Luis Acero	Nutricionista	SDIS Infancia	Jose Luis A
Dayana Gonzales	Responsable del servicio	JI Antón Pirulero	

Anexos: Registro Fotográfico

Elaboró: *Jose Luis Acero*

REGISTRO FOTOGRAFICO ACTIVIDAD CONSERVAS Y PASABOCAS DE CASCARA DE MADURO





ACTA N°

FECHA: Bogotá, 18 de julio de 2025.

HORA: 7:00 am. – 04:00 pm.

LUGAR: Jardín Cofinanciado Antón Pirulero.

TEMA: Verificación Paquete alimentario Jornada Pedagógica.

ASISTENTES: responsable del servicio Jardín Infantil, Profesional de Implementación de Estándares.

ORDEN DEL DÍA:

1. Verificación productos paquete alimentario.
2. Acompañamiento entrega de paquetes alimentarios.
3. Verificación formatos diligenciados.

DESARROLLO:

1. Verificación productos paquete alimentario: se realiza verificación de los productos alimentarios los cuales se encuentran en buen estado, sin abolladuras y con fechas de vencimiento vigentes. Todos los alimentos están empacados en bolsa plástica, en la unidad operativa se encuentran paquetes alimentarios, para entrega se tienen 106 paquetes alimentarios.

ALIMENTO	TAMAÑO (PESO BRUTO)	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO
Leche Entera	200 ml	L 122S1B1	31/07/2025
Lenteja	500g	ST1	14/02/2026
Arroz Blanco	250	L 407	28/01/2026
Manzana	120-150 g	NA	NA

2. Acompañamiento entrega de paquete alimentario: Se realiza acompañamiento en la entrega de paquete a las familias de la unidad operativa donde se verifican gramajes y estado de los alimentos, los gramajes cumplen con lo relacionado en la tabla 1. y los alimentos se encuentran en un óptimo estado de maduración, no se evidencias cambios fisicoquímicos que puedan perjudicar la salud. Previamente han sido almacenados cumpliendo medidas higiénico sanitarias para evitar sobre maduración y contaminación cruzada.

3. Se revisa la organización de los paquetes, conformándose de la siguiente manera:

    a. Caminadores y párvulos: Leche líquida entera UTH , Lenteja, Arroz y mandarina .
    b. Pre jardín: Leche líquida entera UTH , Lenteja, Arroz y mandarina.

4. Verificación formatos diligenciados: Se realiza verificación de diligenciamiento en el formato de entrega paquete alimentario por jornada Pedagógica, los cuales se encuentran bien diligenciados, sin tachones o enmendaduras, se realiza entrega de ___ paquetes alimentarios en el nivel de caminadores, ___ paquetes alimentarios en el nivel de párvulos y ___ paquetes alimentarios en el nivel de pre jardín; de los 106 cupos de niños y niñas de la unidad operativa. Para un total de ___ paquetes entregados.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Jose Luis Acero Vargas	Nutricionista	Sub Local Engativa	Jose Luis A
Dayana González	Responsable del Servicio	JI cofinanciado Antón Pirulero	

Anexos: Lista de formato de entrega paquete alimentario por jornada pedagógica.

Elaboró: Jose Luis Acero Vargas Nutricionista de apoyo a estándares.