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

Correo electrónico: fundasaberserdimf@gmail.com

SOLICITUD DE ACUERDO MINUTA

COMPONENTE SALUD Y NUTRICION

MARZO 2025

ACTA DE REUNIÓN		
Hora: 9:00a.m.		**Fecha: 07/MARZO/2025**
Lugar:	**SALON DE EVENTOS EPS MUTUAL SER**	
Dependencia que Convoca:	**COMPONENTE DE SALUD Y NUTRICION**	
Proceso:	**SOCIALIZACION Y ACUERDOS DE LOS PRODUCTOS PARA CONFORMAR LA RACION PARA PREPARAR RPP A ENTREGAR A LOS DIFERENTES GRUPOS DE EDAD/CICLOS DE VIDA**	
Objetivo:	**Realizar la socialización y concertación de los productos a los padres de familia y/o cuidadores de los niños, niñas y mujeres gestantes y en periodo de lactancia para conformar la RPP a entregar mensual.**	

Agenda:

1. Bienvenida
2. Dinámica

Desarrollo:

Se da inicio a la socialización dirigida a los padres de familia y/o cuidadores de los niños y niñas, mujeres o personas gestación o periodo de lactancia a los participantes de nuestro programa de atención Educación Inicial Campesina dela Fundación Saber Ser realizada por las nutricionistas y apoyos de salud y nutrición con el fin de dar cumplimiento a las guías operativa del servicio de educación inicial campesina EIC guía para el impulso a la soberanía alimentaria por el derecho humano a la alimentación adecuada en las modalidades y servicios del icbf la cual nos indica que se debe socializar y concertar con los usuarios la escogencia de los productos a entregar de acuerdo a la variedad presentada en la minuta patrón.

Inicia la nutricionista Leila Ortega indicándoles que hablaremos de la minuta patrón que es la que establece las características mínimas necesarias para programar el suministro de la alimentación, entre las cuales se encuentra: etapa de curso de vida /ciclos de vida, la distribución de la alimentación por tiempo de consumo, componentes o grupos de alimentos, cantidades en peso bruto, la frecuencia de oferta y el aporte de energía y nutrientes que se proyecta entregar tomando como referencia las Recomendaciones de Energía y Nutrientes para la población colombiana y que esta viene diseñada desde el nivel nacional seguidamente se les indica que el programa de atención cambio que ya no nos llamamos DIMF sino Educación Inicial Campesina EIC y por lo tanto la modalidad de atención y que ya no entregaremos refrigerios durante los encuentros que ahora serán ollas comunitarias de las cuales hablaremos mas adelante y que la ración para preparar que se les entrega mensual busca la territorialización de los alimentos o sea que se cultiven en nuestra región por lo que debe ser concertada con ellos y se le leen las orientaciones a tener en cuenta en la territorialización de los alimentos.

Tipo de alimentación: Ración para Preparar - Mensual

ORIENTACIONES PARA TENER ENCUENTA EN LA TERRITORIALIZACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN

a. La minuta patrón es una herramienta que permite orientar la planificación alimentaria en los territorios, a partir de esta, la derivación del ciclo de menús o de la lista de alimentos para entregar, se debe hacer acorde a la cultura alimentaria, la disponibilidad de los alimentos en el territorio y guiándose por los principios de variedad, equilibrio y placer que permita una alimentación saludable y promotora de sistemas sustentables y sostenibles.
b. La minuta patrón busca preservar y promover el consumo de alimentos naturales en todas sus variedades que sean propios de cada territorio y de producción nacional, favoreciendo los circuitos cortos de comercialización que buscan fortalecer la ACFC (Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria) y Étnica; por lo tanto, la elaboración del ciclo de menús y/o derivación de alimentos, debe ser acordada con la comunidad teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos locales/nativos que se encuentren en cosecha.
c. La leche humana es el mejor alimento para las niñas y los niños, debe suministrarse de manera exclusiva durante los primeros 6 meses de vida y hasta los 2 años y más de manera complementaria con los demás alimentos. La leche de vaca entera liquida pasteurizada o UHT, o en polvo solo puede ser suministrada en mayores de un año. No se debe incluir en los ciclos de menús fórmulas comerciales infantiles / preparaciones en polvo para lactantes.
d. No se debe incluir productos comestibles y bebibles procesados que tengan sellos frontales de advertencia establecidos según las Resoluciones 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 del Ministerio de Salud y Protección Social, con excepción del queso y cuajada empacado.
e. Seleccionar frutas y verduras nacionales que se encuentren en cosecha disponibles en el territorio. Se pueden incluir diferentes tipos / variedades, es importante tener en cuenta lo descrito en la Guía Orientadora de Gestión del Riesgo en la Primera Infancia en el Anexo de Medidas de Reducción de Accidentes (Asfixia / Atragantamiento).
f. Cuando la costumbre alimentaria no incluya lácteos o huevos, la o el profesional en nutrición de la unidad de atención debe redistribuir el aporte calórico en los otros componentes priorizando alimentos que tengan mayor aporte de proteína o otras fuentes de proteína de origen animal propias del territorio que cumplan con la normatividad sanitaria vigente y teniendo en cuenta los acuerdos previos con la comunidad.
h. Cuando se utilice leche de vaca entera en polvo, se debe garantizar la reconstitución de la misma según las instrucciones establecidas por el fabricante, garantizando el volumen indicado en la columna de "Cantidad en peso bruto mensual", cuando en el territorio no se pueda garantizar la entrega de la leche pasteuriza se puede utilizar leche UHT.
i. Podrá incluir huevos de codorniz si es acordado con la comunidad y hay disponibilidad en el territorio. Respetando la equivalencia del aporte nutricional con el huevo de gallina.
j. En casos excepcionales donde las condiciones locales impidan la entrega de quesos se puede optar por la entrega leche de vaca entera pasteurizada o UHT; la o el profesional de Nutrición de la unidad de atención deberá adicionar el aporte proteico-calórico del queso aumentado la cantidad de leche de vaca entera pasteurizada o UHT.

PUBLICA

Continua la nutricionista Noris Alcázar socializando la ración indicada para cada grupo de edad iniciando con el de 6 a 11 meses el cual se les proyecta y se les va leyendo por grupos las variedades y ellos van escogiendo de acuerdo a los que conocen y saben que son culturalmente cultivados en nuestro medio.

Grupo de edad / Ciclos de vida: **Niñas y niños de 6 a 11 meses 29 días.**

Tipo de alimentación: **Ración para Preparar - Mensual**

Componente	Alimento	Cantidad en peso bruto mensual
Cereal	Maíz (todas las variedades) - Pasta - Arroz - Casabe, **entre otras.**	1 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
Huevo	Huevo de gallina AA	15 uni
Leguminosa	Frijol (todas las variedades de producción nacional) - Lenteja - Garbanzo - Arveja seca - Haba seca **entre otros.**	1 Lb
Grasa	Aceite de una sola fuente vegetal (soya - maíz - girasol - sacha inchi - seje)	500 ml
Otro	* Bienestarina Más ®	900 g

* La Bienestarina Más ® se entrega cada dos meses.

Quedando conformada de la siguiente manera

Componente	Alimento	Cantidad en peso bruto mensual
Cereal	Arroz	1kg
	Harina de Maíz	1 Lb
Tubérculo – Raíz -Plátano	Marzo: Yuca Abril: Papa Mayo: Ñame Junio: Plátano Julio: Yuca Agosto: Papa Septiembre: Ñame Octubre: Plátano Noviembre: Yuca Diciembre: Papa	1 Lb
Fruta	Marzo: Mango Abril: Mandarina Mayo: Manzana Junio: Naranja Julio: Tomate de Árbol Agosto: Mango Septiembre: Mandarina Octubre: Manzana Noviembre: Naranja Diciembre: Manzana	1 Lb
Verdura	Zanahoria	1 Lb
Huevo	Huevo de gallina AA	15 Unidades
Leguminosa	Lentejas	1Lb
Grasa	Aceite de Soya	500Ml

PÚBLICO

Se continua con el grupo de 1 a 2 años 11 meses

Grupo de edad / Ciclos de vida: **Niñas y niños de 1 a 2 años 11 meses.**

Tipo de alimentación: **Ración para Preparar - 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.	2 L
Lacteo	Queso (campesino - doblecrema - costeño - pasta hilada - mozzarella) - Cuajada, **entre otros.**	250 g
Huevo	Huevo de gallina AA	30 uni
Leguminosa	Frijol (todas las variedades de producción nacional) - Lenteja - Garbanzo - Arveja seca - Haba seca **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.

El cual quedo conformado así:

Componente	Alimento	Cantidad en peso bruto mensual
Cereal	Arroz	1.5kg
	Harina de Maíz	1 Lb
Tubérculo – Raíz - Plátano	Marzo: Yuca Abril: Papa Mayo: Ñame Junio: Plátano Julio: Yuca Agosto: Papa Septiembre: Ñame Octubre: Plátano Noviembre: Yuca Diciembre: Papa	1 Lb
Fruta	Marzo: Mango Abril: Mandarina Mayo: Manzana Junio: Naranja Julio: Tomate de Árbol Agosto: Mango Septiembre: Mandarina Octubre: Manzana Noviembre: Naranja Diciembre: Manzana	1 Lb
Verdura	Zanahoria	1 Lb
Huevo	Huevo de gallina AA	30 Unidades
Leguminosa	Lentejas	1Kg
Grasa	Aceite de Soya	500Ml
Azúcar	Panela	250G

PÚBLICO

Seguimos con el grupo mujeres o personas gestación o periodo de lactancia

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

Tipo de alimentación: Ración para Preparar - Mensual

Componente	Alimento	Cantidad en peso bruto mensual
Cereal	Maíz (todas las variedades) - Pasta - Arroz - Casabe, **entre otras.**	3 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.	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 líquida pasteurizada.	6 L
Lacteo	Leche de vaca entera en polvo pasteurizada.	900 g
Lacteo	Queso (campesino - doblecrema - costeño - pasta hilada - mozzarella) - Cuajada, **entre otros.**	250 g
Huevo	Huevo de gallina AA	30 uni
Leguminosa	Frijol (todas las variedades de producción nacional) - Lenteja - Garbanzo - Arveja seca - Haba seca **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	500 g
Otro	* Bienestarina Mamá ®	900 g

* La Bienestarina Mamá ® se entrega cada dos meses.

El cual quedo conformado así:

Componente	Alimento	Cantidad en peso bruto mensual
Cereal	Arroz	3 kg
	Harina de Maíz	2.5 Kg
Tubérculo – Raíz - Plátano	Marzo: Yuca Abril: Papa Mayo: Ñame Junio: Plátano Julio: Yuca Agosto: Papa Septiembre: Ñame Octubre: Plátano Noviembre: Yuca Diciembre: Papa	1 Kg
Fruta	Marzo: Mango Abril: Mandarina Mayo: Manzana Junio: Naranja Julio: Tomate de Árbol Agosto: Mango Septiembre: Mandarina Octubre: Manzana Noviembre: Naranja Diciembre: Manzana	1 Kg
Verdura	Zanahoria	1 Kg
Lácteo	Leche de vaca entera liquida pasteurizada	6 L
Lácteo	Leche de vaca entera en polvo pasteurizada	900G
Lácteo	Queso costeño	250G
Huevo	Huevo de gallina AA	30 Unidades
Leguminosa	Lentejas	3Kg
Grasa	Aceite de Soya	1 L
Azúcar	Panela	500G

PÚBLICO

Es importante mencionar que se les aclaro que la Bienestarina en la minuta patrón viene contemplada para entregar cada 2 meses en todos los grupos de edad/ciclos de vida, en lo que interviene una madre gestante preguntando ¿por qué el año pasado entregaban todos los meses? Respondiendo la nutricionista que eso es de acuerdo a la producción y programación pero que la ubica forma de entregarles mensual es que lo disponga el ICBF.

Los participantes decidieron escoger variedad dentro de los grupos de alimentos teniendo en cuenta la territorializacion y alimentos que no se cultivan en nuestro territorio pero que consideran importante su consumo en el caso de las leguminosas escogieron las lentejas justificando que es más fácil la cocción.

Seguidamente continúan las apoyos en salud y nutrición Yenis Díaz Ríos y Yenis Álvarez socializando la Olla Comunitaria la cual es una estrategia que busca promover la alimentación como espacio de encuentro social , que puede ser implementada en los encuentros comunitarios y en la cual se debe gestionar entre los participantes es decir todos ponen de acuerdo a lo que tengamos ,se promueve el intercambio y aprovechamiento de los alimentos del territorio, ya que, a través de esta práctica, se fortalecen las experiencias, la participación comunitaria y se logran visibilizar las diferentes formas de expresión de las niñas, los niños y las familias; lo que se busca con las ollas comunitarias es reconocer la alimentación e incorporar alimentos y preparaciones propias de la región y que los niños, niñas y sus familias vivan momentos que les permitan identificar prácticas propias de su cultura alimentaria.

Luego se les invita a los participantes a dar opciones de preparaciones luego de haberles explicado todo sobre la olla comunitaria dentro de las cuales dieron las siguientes preparaciones:

- Arroz de caraota y carne molida
- Mote de queso
- Ñame con huevo revuelto
- Pastas con queso y/o carne molida
- Cabeza de gato con queso
- Ensalada de berenjena con yuca cocida
- Arroz con verduras con carne goulash
- Torta de plátano con queso
- Sancocho de gallina
- Arroz con leche
- Arepas de maíz con queso
- Empanadas de pollo, carne o queso ocasionalmente
- Peto de maíz con sándwiches de queso
- Panqueques o buñueños de harina de trigo con huevo revuelto
- Carne asada con yuca
- Plátano asado con queso
- Arroz de frijol verde con pechuga en cuadritos

PÚBLICA

Para finalizar se les pregunta que les parece el cambio de minuta indicando algunas madres que es muy bueno ya que se tienen en cuenta alimentos propios de la región y que lo que mas les gusto fue que las tuviéramos en cuenta para armar la minuta y escoger los alimentos

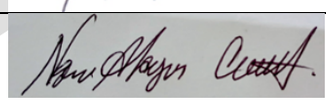
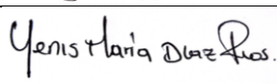
COMPROMISOS Y TAREAS:

- Por parte de la EAS continuar promoviendo el derecho humano a la alimentación adecuada como impulso a la soberanía alimentaria
- Por parte de las familias aprovechar al máximo la RPP entregada y hacer buen uso de ella.
- Promover nuestra cultura a través de la gastronomía

APROBACION DEL ACTA:

En constancia del cumplimiento de esta acta firman los profesionales y se anexa listado de asistencia de:

FIRMA ASISTENTES

Nombres y Apellidos	Cargo	UCA	Firma
Leila Ortega Fernández	Nutricionista	Por amor a los niños	
Noris Alcázar Castillo	Nutricionista	Construyendo futuro 1	
Yenis Paola Álvarez Rossi	Apoyo salud y nutrición	Construyendo futuro 1	
Yenis Díaz Ríos	Apoyo salud y nutrición	Por amor a los niños	

PÚBLICA

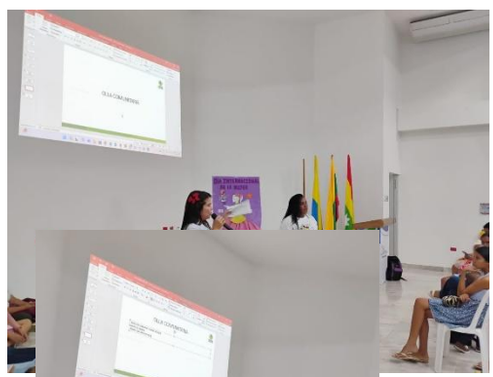
EVIDENCIAS


SOCIALIZACION Y
CONCERTACION DE LOS
PRODUCTOS PARA
CONFORMAR LA RACION PARA
PREPARAR MENSUAL


Complementacion Alimentaria con calidad


www.mutualser.org
mutualser






NIÑOS Y NIÑAS DE 6 A 11 MESES

