FECHA: 29-11-2025 **HORA DE INICIO:** 8:00 AM

TEMA:
Conmemoración de la semana mundial de la lactancia materna.
PROCESOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS II: Preparación, cocción, servido y distribución de alimentos.

OBJETIVO:
Contribuir a la promoción de la práctica de lactancia materna, en el marco de la conmemoración de la semana mundial de lactancia materna.
Contribuir al suministro de una alimentación inocua a la población beneficiaria, a través de la socialización de los procesos del manual de buenas prácticas de manufactura.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

Acorde al plan de formación, se desarrollan las temáticas con talento humano. Se emplea una metodología de charla participativa con el talento humano, realizando preguntas y complementando las respuestas.

Se inicia con el tema de formación en buenas prácticas de manufactura.

Dentro del proceso productivo se tienen los procesos: compras, transporte, recibo de materia prima, almacenamiento, alistamiento, preparación, distribución y servido. En esta oportunidad, se revisarán los últimos pasos.

Se inicia recordando las primeras etapas del proceso productivo, las cuales fueron revisadas en la sesión del mes anterior.

Se hace una revisión de cada proceso, haciendo la comparación del servicio de alimentación de la UDS y el hogar, simultáneamente se indaga frente a todos los pasos previos antes de tener los alimentos servidos en la mesa, tales como: planeación de las preparaciones, cálculo de las cantidades a adquirir, aspectos a tener en cuenta para la compra (lugar, valor, otros), transporte y almacenamiento de los alimentos comprados. Se da continuidad a la revisión de los procesos de alistamiento, preparación, distribución y servido.

Alistamiento: Se revisan las actividades realizadas durante el alistamiento de los alimentos, tales como

- Descongelación controlada (siempre verificando la conservación de la cadena de frío).
- Limpieza.
- Desinfección: emplear lo establecido en el PSB, en cuanto a cantidad de hipoclorito y tiempo de exposición.
- Decorticado.
- Porcionado
- Otras: Lavar, cortar, pelar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir y secar.

Preparación: Dentro de la preparación, se retoman las siguientes acciones:

- Higiene y seguridad.
- Tratamiento térmico.
- Control de temperaturas: Manejo de temperaturas seguras para alimentos fríos o calientes.

- Técnicas gastronómicas, texturas, consistencias.
- Uso de elementos de protección personal.
- Extintores, botiquín.

Distribución: Aspectos a tener en cuenta durante la distribución de los alimentos.

- Mantenimiento térmico: alimentos fríos igual o menos de 4 °C y calientes mayor o igual a 60°C.
- Distribución con recipientes y/o utensilios estandarizados.
- Guía de metrología de ICBF: gramaje de las porciones.
- Tener en cuenta el empleo de algunos utensilios diferentes por grupo de edad, para garantizar las porciones.
- Evitar el calentamiento y recalentamiento de preparaciones.
- Realizar en el menor tiempo posible, para evitar afectaciones en la temperatura y contaminación.

Servido: Tener en cuenta:

- Presentación del producto.
- Si requiere amplios traslados o un lapso antes de pasar a la mesa, cubrir los platos/vasos servidos, para evitar contaminación.
- Actitud de servicio, aplica el apoyo de los agentes educativos.

Tener presente en todo momento las prácticas higiénicas del manipulador, que aplican para el personal que elabora los alimentos y quienes apoyan el consumo:

- Usar la dotación indicada por la entidad.
- Mantener las uñas cortas, sin esmalte y limpias.
- No usar relojes, pulseras, anillos, piercings o cualquier otro tipo de joya o accesorio.
- Evitar comer, beber, masticar cualquier tipo de alimento u objeto, mientras se realizan labores de manipulación de alimentos.
- Evitar estornudar, toser o escupir en cualquier parte del área de manipulación de los alimentos.
- Lavado de manos previo.
- Al terminar la actividad, se eliminan los elementos de protección personal desechables. Se guardan aquellos reutilizables para realizar lavado y desinfección.
- Todo el personal se debe encontrar con adecuado estado de salud. Si detecta personas con fiebre, síntomas de enfermedad respiratoria, presencia de infecciones de la piel o riesgo de enfermedades infectocontagiosas, se eximen de la participación en esta actividad. El reingreso de estas personas a sus labores cotidianas debe estar autorizado por la autoridad médica competente.

Un agente educativo pregunta si es necesario servir las coladas calientes, pues es un riesgo para los niños. Se explica que los alimentos se deben servir mínimo a 60 grados, temperatura que para una colada es caliente para un niño; esta temperatura es por seguridad microbiológica de los alimentos y esta determinada por una norma y vigilado por SDS. Sin embargo, lo que siempre se recomienda es servir a 60 grados, no más caliente, y en el tiempo que pasa entre el servido y la distribución dejar que baje un poco más la temperatura.

No se presentan más preguntas de tema.

Se da continuidad a la temática de lactancia materna.

Se empleó la presentación remitida por la entidad contratante y un poster con el logo impreso. Con ese material se desarrolla la actividad.

La jornada de formación tuvo como propósito promover la reflexión colectiva acerca de la importancia de la lactancia humana desde una perspectiva integral, reconociendo sus beneficios para la salud materno-infantil, la economía familiar y la sostenibilidad ambiental.

Se inició con la presentación del logo y lema, seguido de la presentación de los 10 beneficios de la lactancia para el medio ambiente a través de la actividad del rompecabezas, para cerrar se generan las conclusiones.



Se inició con el reconocimiento del logo y lema mundial 2025, a través de un poster: “Prioricemos la lactancia materna: construyendo sistemas de apoyo sostenibles”.

Posteriormente, se procedió a hacer la dinámica de armar el rompecabezas previamente impreso y con ello se presentó la pieza comunicativa del ICBF que contiene los mensajes clave sobre la lactancia y su impacto positivo en el medio ambiente. A partir de esta información, presentaron razones principales que convierten la lactancia en una práctica ecológica y saludable:

1. Es un acto natural y ecológico.
2. La leche humana es un recurso renovable.
3. No genera desperdicios.
4. No requiere envases ni energía para su preparación.
5. Está disponible a toda hora, en cualquier lugar.
6. Disminuye la producción de empaques contaminantes.
7. Reduce el uso de agua en la producción y preparación de fórmulas.
8. Disminuye el uso de productos de limpieza y desinfección.
9. Es accesible económicamente.
10. No produce contaminación.

Preguntas y aportes reflexivos

Durante la conversación, los participantes formularon preguntas y comentarios, entre los cuales se destacan:

- ¿Hasta qué edad es recomendable dar lactancia materna?
  Se compartió la recomendación de la OMS: lactancia exclusiva hasta los 6 meses y complementaria hasta los 2 años o más, según la decisión de la madre y el hijo.

- ¿Qué papel tienen el talento humano en la lactancia?
  Se enfatizó que el apoyo emocional, logístico y afectivo de la pareja, familiares y comunidad es fundamental para garantizar el éxito de la práctica. En este caso el talento humano es parte de la comunidad.

- Un agente educativo refiere que ella no pudo dar leche materna después del primer mes, porque "no salía leche" por lo que debió recurrir a la fórmula. Sin embargo, el tiempo de lactancia fue una experiencia muy grata que quiso haber prolongado, pero no fue posible.

Conclusiones

- La lactancia humana es un acto de amor y cuidado integral, que protege la salud del bebé, fortalece el vínculo afectivo con la madre y contribuye al bienestar familiar.
- Es una práctica sostenible y ecológica, que reduce la huella ambiental al no requerir empaques, transporte ni procesos industriales.
- Brinda un importante ahorro económico para las familias, evitando el gasto en fórmulas, biberones, energía y productos de limpieza.
- La actividad lúdica del rompecabezas reforzó los mensajes de forma divertida y significativa, facilitando la comprensión de los beneficios de la lactancia.
- Se acordó continuar promoviendo espacios de acompañamiento y apoyo, fortaleciendo redes comunitarias para madres lactantes.

Se dio por terminada la sesión, agradeciendo la participación activa de todos los asistentes. Se resaltó la importancia de seguir priorizando la lactancia materna como un derecho de los niños y una práctica que contribuye al cuidado del planeta.

Registro fotográfico:








CDI FUNDACION SOLIDARIDAD POR COLOMBIA
COLOMBIA
BOGOTA

TEMA Conmemoración Semana Mundial de Lactancia FECHA 29-08-2025
Formación en BPM: Rotación del S. Alimentación, del Manual de BPM.

NOMBRE	AREA	FIRMA
Lilia Esperanza Rincon Morales	Agente Educativa	Lilia Rincon M
Maria Camila Leiva	Aux. Pedagógica	Camila L
Jazmin Andrea Mahecha	Aux. Pedagogica	Jazmin Mahecha
Marcela Sandoval	Auxiliar pedagogica	Marcela Sandoval
Luz Dari Rodriguez Hernandez	Agente educativa	Luz Dari R
Maria Inés Gutierrez	Agente Educativa	Maria Gutierrez
Oiana Carolina Correa	Agente Educativa	Oiana C.
Angie Catalina Rebajo Serrano	Agente Educativa	Catalina Rebajo
Maritza Hernandez Suarez	Agente Educativa	Maritza H.
Aracelis Beleño	Agente Educativa	Aracelis B.
Yaqueline Riaño G	Agente educativ	
ERIKA ESCOBAR GARCIA	AGENTE EDUCATIVA	ERIKA ESCOBAR GARCIA
PAOLA ANDREA ESCOBAR	AGENTE EDUCATIVA	PAOLA A. ESCOBAR
Juliana B. Ortiz Montenegro	Gestora Alimentos	
LAINY VIVIANA RAMOS GUZMAN	GESTORA ALIMENTOS	Viviana Ramos
Jadary Moreno Diaz	Servicios Generales	Jadary Moreno Diaz
Rosa Herminda Rios	Gestora de Alimentos	Rosa Rios
Leidy Echavarria Tamayo	Gestora de alimento	Leidy Echavarria
Leidy escobar	Gestora alimentos	
Johana Rocio Ruiz	Servicio Generales	Johana Ruiz