ACTA N° 28

FECHA: 01 de Agosto de 2025

HORA: 8:00am - 1:00pm

LUGAR: J.I. Mamá Canguro

TEMA: Acompañamiento y Verificación Paquete Jornada liberada

ASISTENTES: Nutricionista, Responsable, Talento Humano

ORDEN DEL DÍA:

1. Acompañamiento y Verificación Paquete Jornada liberada

DESARROLLO:

Durante la presente visita, la nutricionista de Apoyo realiza Acompañamiento y Verificación de Paquete alimentario de Jornada liberada, se entrega acta Con detalle de Revisión (LOTE - ~~FECHA DE VENCIMIENTO~~ - ESTADO - EMBALAJE) y descripción de lo realizado a Responsable del servicio para Posterior archivo en Carpeta Correspondiente

Powered by CamScanner

compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Lauden Cifuentes	Nutricionista	SLIS	
Mery Helen Ruiz	Responsable	J.I. Maria Cangrejo	

Elaboró: Lauden Cifuentes G.

ANEXOS

Powered by CamScanner

ACTA N°29

FECHA: 08 de Agosto

HORA: 9:00 am – 1:30 pm

LUGAR: Jardín Infantil

TEMA: Barrido Tomas de Medidas antropometricas

ASISTENTES:
Nutricionista de Apoyo
Responsable
Talento Humano

ORDEN DEL DÍA:
1. Barrido de tomas antropometricas

DESARROLLO:
Durante la presente visita, la nutricionista de Apoyo a estándares procede a realizar Toma de Peso y Talla realizando Barrido de Aquellas niños que hacian falta por dato para el Tercer Trimestre. Se llena Formato Correspondiente y se entrega a auxiliar administrativo para entrega a Técnico SIRBE

Powered by CamScanner

compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Lauden Cifuentes	Nutricionista	SDIS	
Mery Helen Ruiz	Responsable	JI. Mamá Canguro	

Elaboró: Lauden Ariani Cifuentes Galindo

ANEXOS

Powered by CamScanner

ACTA N° 30

FECHA: Bogotá, 13 de Agosto de 2025

HORA:2.00pm -3:30 pm

LUGAR: JARDIN INFANTIL MAMÁ CANGURO

TEMA: SOCIALIZACIÓN ESTRATEGIA IEC PDA (PERDIDA DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS)

ASISTENTES: NUTRICIONISTA, RESPONSABLE, PADRES DE FAMILIA.

ORDEN DEL DÍA:

1. SOCIALIZACIÓN ESTRATEGIA IEC PDA (PERDIDA DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS)

DESARROLLO:

Durante la presente visita la nutricionista de apoyo a estándares, procede a dar la bienvenida a la reunión a padres de familia asistentes, se socializa conceptos de perdidas de desperdicios de alimentos con los padres, se explica diferencia entre perdidas y desperdicios, se describe la problemática nacional y mundial entorno a las perdidas y desperdicios y su afectación para el planeta, se hace la clasificación de los residuos orgánicos para que los padres aprendan a identificarlos y se expone como se debe hacer la gestión de estos residuos mediante la clasificación, recolección, almacenamiento temporal, aprovechamiento y disposición final, se dan estrategias desde el hogar con las cuales las familias pueden favorecer la reducción de perdidas y desperdicios, se reproduce un video de que hacer con los desperdicios orgánicos de la cocina del hogar y se dan las siguientes estrategias también se hace la presentación de video con receta para aprovechar los residuos orgánicos.

En el país se pierde y desperdicia el 34 % de los alimentos disponibles para el consumo, lo que equivale a 9,76 millones de toneladas de alimentos al año, esto es un contraste paradójico debido a que en Colombia más de 4,3 millones de personas sufren o han sufrido hambre crónica. Una de las principales dificultades que se presenta, surge en las pérdidas de alimentos en los procesos de manejo y manipulación desde el campo y termina en las principales cooperativas para la venta de alimentos, donde se ve interrumpida por factores externos, como los recurrentes derrumbes o deslizamiento de tierra, que lleva a los transportadores a aumentar sus tiempos de entrega y que en extremos ha llevado a la perdida de toda la carga de alimentos.

Factores que aumentan perdidas y desperdicios:

Powered by CamScanner

1. La estética en los alimentos afecta su compra: Debido a los deficientes procesos de almacenaje se ha vuelto recurrente encontrar en los almacenes alimentos que no son estéticamente apetecibles para los consumidores.

2. El desperdicio de los alimentos en los hogares: En el colectivo de las personas se encuentra una idea errada sobre el desperdicio y pérdida de alimentos. Esto se debe a que se ha infundado la idea de que solo se pierden los alimentos que quedan en el plato, pero el panorama es mucho más amplio. Otro ejemplo: hacen compras para la semana o el mes, muchas veces las personas compran más de lo que al final van a consumir, por lo que no es de extrañar que al final de la semana se deban desechar esos alimentos que se no se aprovecharon por no ser consumidos en sus tiempos correspondientes o vida útil.

3. La pérdida y desperdicio de alimentos es un problema en el que todos tenemos responsabilidad: Aunque las deficiencias en la cadena de producción, distribución y consumo de alimentos son evidentes, tanto los gobiernos como las empresas deben trabajar para mejorar las dificultades que enfrentan los alimentos en su camino hacia sus lugares de venta. Esto implica invertir en la mejora de las vías de transporte y actualizar los sistemas de almacenamiento, asegurando un manejo adecuado de los alimentos.

Para gran parte de la población mundial, el desperdicio de alimentos se ha convertido en costumbre: comprar más alimentos de los que necesitamos en los mercados, dejar que las frutas y hortalizas se estropeen en casa o servir porciones más grandes de lo que podemos comer. Depende de nosotros cambiar nuestras costumbres para que el no desperdiciar alimentos, se convierta en un modo de vida.

A continuación, se sugieren unas cuantas medidas de fácil adopción para restablecer la conexión con los alimentos y lo que significan:

1. Adoptar una dieta más saludable y sostenible: Las comidas saludables no tienen por qué ser elaboradas. Se recomienda explorar recetas saludables y rápidas que se pueden compartir con familiares y amigos.

2. Comprar solo lo que necesita: Planificar las comidas preparando una lista de la compra, aplicándola y evitando las compras impulsivas.

3. Elegir frutas y hortalizas de apariencia irregular: No juzgar los alimentos por su apariencia. La fruta madura se puede utilizar para preparar bebidas, batidos, zumos y postres.

4. Almacenar los alimentos con sensatez: Ubicar los productos más antiguos en la parte delantera de la alacena o la nevera y colocar los nuevos en la parte trasera. Utilizar para ello contenedores herméticos para mantener frescos en el refrigerador o congelador los alimentos abiertos y asegurarse de cerrar los paquetes para que no entren insectos.

Powered by CamScanner

5. Revisar el etiquetado de los alimentos: Hay mucha diferencia entre las fechas de "consumo preferente" y "caducidad". A veces los alimentos siguen siendo inocuos para el consumo pasada la fecha de "consumo preferente", mientras que la fecha de "caducidad" indica el momento en que el consumo deja de ser seguro.

6. Iniciar por lo pequeño: Servir en casa porciones más pequeñas o compartir platos más grandes en los restaurantes.

7. Valorar las sobras: Si no se consume todo lo que se prepara, congelarlo para más adelante o utilizar las sobras como ingrediente de otra preparación.

8. Hacer uso de los alimentos desperdiciados: En lugar de tirar a la basura desechos de comida, hacer compost o abono organizaco con ellos si es posible. De esta forma se devolverá nutrientes al suelo y se reducirá su propia huella de carbono. También se pueden emplear en preparaciones adicionales ya que incluso estas partes de alimentos también son comestibles, sabrosas y nutritivas.

9. Respetar los alimentos: Restablecer la conexión con los alimentos sabiendo del proceso de producción que tiene antes de llegar a la mesa. Informarse leyendo de la producción de alimentos contribuye al reconocimiento de la labor campesina.

10. Apoyar a los productores de alimentos locales: Comprando productos locales y fomentando la creación de huertas urbanas aprovechando los productos cosechados, se presta apoyo a agricultores familiares y pequeñas empresas de la comunidad.

11. Mantener a flote las poblaciones de peces: Consumir especies de peces que abunden más, como la trucha o el bagre, antes que otras que corren peligro de sobreexplotación, como el atún. Comprar pescado que se ha capturado o criado de forma sostenible.

12. Usar menos agua: No se puede producir alimentos sin agua. Aunque es importante que los agricultores utilicen menos agua para cultivar alimentos, la reducción del desperdicio de alimentos también ahorra todos los recursos hídricos empleados en su producción.

13. Mantener limpios los suelos y el agua: Algunos desperdicios domésticos son, en potencia, peligrosos y nunca deben echarse a un cubo de basura general. Artículos como pilas, pintura, teléfonos móviles, medicamentos, productos químicos, fertilizantes, neumáticos o cartuchos de tinta pueden filtrarse en nuestros suelos y nuestro suministro de agua, perjudicando a los recursos naturales con los que se producen nuestros alimentos.

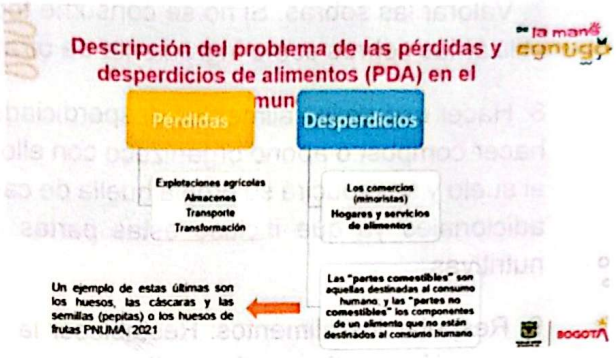
14. Consumir más vegetales y verduras: Tratar de incluir de forma diaria el consumo de verduras que se encuentran en cosecha, no solo mejorará el aporte nutricional, sino que además traerá beneficios económicos para la familia y para los agricultores.

Powered by CamScanner

15. Compartir es cuidar: Donar los alimentos que de otro modo se desperdiciarían. Por ejemplo, mediante aplicaciones los vecinos pueden conectarse entre sí y con empresas locales para que los excedentes de alimentos puedan compartirse y no tirarse a la basura.

Se hace presentación de video de huerta casera y se comparte recetario con padres de "SABORES RESTANTES, COMIDA QUE RENACE", se da cierre a la reunión y se resuelven dudas













Powered by CamScanner





Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Seguir realizando cualificaciones a familias	Nutricionista	SEPTIEMBRE 2025

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Lauden Cifuentes	Nutricionista	SDIS	
Mery Helen Ruiz	Responsable	J.I.C Mamá Canguro	

Anexos: Firmas de padres de familias

Elaboró: Lauden Ariani Cifuentes Galindo

Powered by CamScanner

ACTA N° 31

FECHA: Bogotá, 14 de Agosto

HORA: 9:30 am - 4:30 pm

LUGAR: J.I MaMá Canguro

TEMA: Barrido de Tomas antropometricas y Cargue a Plataforma y Acompañamiento y Verificacion Paquete de Jornada Pedagogica

ASISTENTES:
Nutricionista, Responsable, Talento Humano

ORDEN DEL DÍA:

1. Barrido y Cargue a Plataforma de medidas antropometricas
2. Acompañamiento y Verificacion Paquete Jornada Pedagogica
3.

DESARROLLO:

Durante la presente Visita, la nutricionista de Apoyo a estándares realiza Barrido de Peso y Talla de medidas antropometricas, se diligencia formato correspondiente y 2 niñas nuevas en formato 161 se Cargan datos Tomados en SIRBE WEB junto a auxiliar administrativo.
Tambien se realiza Verificacion y Acompañamiento de Paquete Alimentario de Jornada Pedagogica del mes de Agosto, Con Verificacion de Productos, estado, Fecha de vencimiento, lote y entrega de las mismas. se realiza acta con la descripcion de esta Verificacion, la Cual se entrega a responsable del servicio y se firman listas de entregas.
se anexa ACTA de Verificacion Con N°.13 con Fecha de 14 de Agosto, queda archivado en Carpeta de Paquetes Alimentarios.

Powered by CamScanner

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Seguir realizando toma de Peso y talla de Trimestre	Nutricionista	Septiembre 2025

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Lauden Cifuentes	Nutricionista	SLS	
Meiy Helen Ruiz	Responsable	J.I. Mamá Canguro	

Anexos:

Elaboró: Lauden Ariani Cifuentes Galindo

Powered by CamScanner

ACTA N° 32

FECHA: Bogotá, 22 de Agosto de 2025

HORA:7:00 am-12:30 pm

LUGAR: JARDIN INFANTIL MAMÁ CANGURO

TEMA: CUALIFICACIÓN A PADRES DE FAMILIA EN LACTANCIA MATERNA, SEGUIMIENTO A SERVICIOS DE ALIMENTOS

ASISTENTES: NUTRICIONISTA, RESPONSABLE, PADRES DE FAMILIA.

ORDEN DEL DÍA:

1. CUALIFICACIÓN A PADRES DE FAMILIA EN LACTANCIA MATERNA
2. SEGUIMIENTO A SERVICIOS DE ALIMENTOS

DESARROLLO:

Durante la presente visita, la nutricionista de apoyo procede a cualificar a padres de familia en tema de lactancia materna recordando la importancia de la lactancia para el niño recién nacido y el lactante, exponiendo los beneficios para niño y la madre.

Beneficios para el niño:

- Nutrición completa
- Sistema inmunológico fuerte
- Desarrollo cognitivo óptimo
- Digestión fácil
- Protección contra la malnutrición tanto déficit como aumento
- No gastos económicos
- Entre otros.

Beneficios para la madre:

- Mejora el vínculo emocional
- Mejora la recuperación post parto
- Evita sangrado intrauterino después del parto
- Reduce probabilidad de cáncer de mama, ovario y útero

Se recalca los periodos que componen la lactancia materna exclusiva y la lactancia dentro de la alimentación complementaria, la importancia de la adecuada alimentación e hidratación de la madre durante este periodo, se recalca la libre demanda y se insita a elegir lo

Powered by CamScanner

natural mediante la leche materna que está libre de cualquier químico o aditivo, además de enfatizar en que la leche, producida por la madre, garantiza no solo los nutrientes necesarios, sino también factores inmunológicos y emocionales que favorecen, se adapta a la edad y al momento en el que se encuentre el niño, adaptándose incluso cuando esta enfermo para aportarle más inmunonutrientes y contrarrestar la enfermedad, se abunda más en cada tema y se resuelven dudas.

También durante la visita se realiza el seguimiento mensual al servicio de alimentos, del jardín infantil mamá canguro, revisando cumplimiento de normativa, BPM y plan de saneamiento básico, porciones y calidad organoléptica de los alimentos, para garantizar el cumplimiento de la minuta y demás estándares, se realiza muestreo con tiempo de comida de desayuno, con grupo etario de 1-2 años, se recolecta información en formatos establecidos (248-252) y 246, los cuales se anexan a esta acta, se retroalimenta hallazgos a personal manipulador de alimentos y a responsable del servicio.

Herramienta utilizada para socialización del tema



Powered by CamScanner

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Seguir realizando cualificaciones a familias y seguimiento al servicio	Nutricionista	SEPTIEMBRE 2025

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Lauden Cifuentes	Nutricionista	SDIS	
Mery Helen Ruiz	Responsable	J.I.C Mamá Canguro	

Anexos: Firmas de padres de familias, Formato evaluación características organolépticas, formato inspección plan de muestreo porciones servidas, formato acompañamiento operación del servicio de alimentación mensual.

Elaboró: Lauden Ariani Cifuentes Galindo

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FO[illegible]S-252
Versión: 2
Fecha: Memo Int 20190285 18 17/06/2019
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Engativá	**SERVICIO SOCIAL:**	Jardín día
UNIDAD OPERATIVA:	Mamá Canguro		
DIRECCIÓN:	Calle 89 BN #89 A 67	**TELÉFONO:**	4673982
OPERADOR	CORDIN	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	22 de Agosto de 2025

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE __ A __ MESES		GRUPO ETÁREO 2: DE 1 A 2 AÑOS		GRUPO ETÁREO 3: DE __ A __ AÑOS		GRUPO ETÁREO 4: DE __ A __ AÑOS		GRUPO ETÁREO 5: DE __ A __ AÑOS	

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
2	8	Kumis	Kumis	90cc	PESO MUESTREADO	100	90	100	90	90	120	100	90													X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	111	100	111	100	100	133	111	100														
					CALIFICACION	1	3	1	3	3	1	1	3														
2	8	Hamburguesa de carne molida de Res	Hamburguesa de carne molida de Res	23g	PESO MUESTREADO	24	23	24	23	25	25	24	25													X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	100	104	100	108	108	104	108														
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3														
2	8	Mogolla	Mogolla	20g	PESO MUESTREADO	20	22	20	22	22	22	20	22													X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	110	100	110	110	110	100	110														
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3														
2	8	Patilla en Trozos	Patilla en Trozos	65g	PESO MUESTREADO	68	65	65	70	68	70	65	70													X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	100	100	107	104	107	100	107														
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3														
					PESO MUESTREADO																						
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO																						
					CALIFICACION																						
					PESO MUESTREADO																						
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO																						
					CALIFICACION																						

OBSERVACIONES: Semana 1 - Menú 5

FIRMA PROFESIONAL: [signature]
NOMBRES Y APELLIDOS: Lauden Cifuentes

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: [signature]
NOMBRES Y APELLIDOS: Nely Helen Ruiz

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA [illegible]CLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 20190264O6 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Engativá	**SERVICIO SOCIAL:**	Jardín día
UNIDAD OPERATIVA:	MaMá Canguro		
DIRECCIÓN:	Calle 89 BIS # 89 A 67	**TELÉFONO:**	467 3982
FECHA (dd/mm/aaaa):	22 de Agosto de 2025	**OPERADOR:**	CORDIN

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra n°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Kumis	Kumis	1	10	10	10	10	10	3	Cumple
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Hamburguesa Carne de Res Molida	Hamburguesa Carne de Res Molida	1	10	10	10	10	10	3	Cumple
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Hogolla	Hogolla	1	10	10	10	10	10	3	Cumple
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Patilla en Trozos	Patilla en Trozos	1	10	10	10	10	10	3	Cumple
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
		1							
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES: Semana 1 - Menú 5

FIRMA PROFESIONAL: [signature]
NOMBRES Y APELLIDOS: Lauden Cifuentes G.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: [signature]
NOMBRES Y APELLIDOS: Mery Helen Ruiz.

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 5

SUBDIRECCION LOCAL:	Engativa	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Jardín día	UNIDAD OPERATIVA:	Mama Canguro								
DIRECCIÓN:	Calle 89 BIS #89A 67			TELÉFONO:	4673982								
OPERADOR:	Corporación CORDIN												
FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO: 1	FEBRERO: 24	MARZO: 11	ABRIL: 11	MAYO: 16	JUNIO: 3	JULIO: 17						
	AGOSTO: 22	SEPTIEMBRE:	OCTUBRE:	NOVIEMBRE:	DICIEMBRE:								
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	12-11-2024	CONCEPTO	Favorable	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	90	No. ACTA:	010904	SUBRED	NORTE				
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)		CONCEPTO		PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO		No. ACTA:		SUBRED					

	1. INFRAESTRUCTURA	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
1.1	El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de fácil drenaje. No existen riesgos de contaminación para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación	/	C	C	C	C	C	C	C					
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas	/	C	C	C	C	C	C	C					
1.3	Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	/	C	C	C	C	C	C	C					
1.4	Las ventanas y puertas, son de material que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir al estallido.	/	C	C	C	C	C	C	C					
1.5	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza.	/	C	C	C	C	C	C	C					
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias toxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared-pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Así mismo; las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito.	/	C	C	C	C	C	C	C					

	2. PLAN DE SANEAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
2.1	La unidad operativa cuenta con plan de saneamiento ajustado a la unidad operativa y actualizado con los programas establecidos tales como manejo de agua, limpieza y desinfección, control de vectores y manejo de residuos sólidos.	/	C	C	C	C	C	C	C					
2.2	Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos.	/	C	C	C	C	C	C	C					
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable	/	C	C	C	C	C	C	C					
2.4	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones	/	C	C	C	C	C	C	C					
2.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación. (acueducto-tanque-puntos suministro)	/	C	C	C	C	C	C	C					
2.6	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación.	/	C	C	C	C	C	C	C					
2.7	Se limpia y desinfecta periódicamente (mínimo cada 6 meses). Control de lavado de tanques de almacenamiento de agua.(Verificar la autorización de la empresa para realizar esta actividad, el certificado de mantenimiento del tanque, con las respectivas fichas técnicas de los productos utilizados)	/	C	C	C	C	C	C	C					
2.8	La unidad operativa cuenta con canecas con tapa y bolsa de color de acuerdo a los residuos generados y son removidos del área del servicio de alimentación frecuentemente.	/	C	C	C	C	C	C	C					
2.9	La unidad operativa cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos sólidos, en buenas condiciones higiénico sanitarias y debidamente separada del servicio de alimentación.	/	C	C	C	C	C	C	C					
2.10	Existe área exclusiva para los productos químicos utilizados (detergentes, desinfectantes, plaguicidas) y elementos como escobas, traperos y recogedores, los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y bajo llave.	/	C	C	C	C	C	C	C					

Powered by CamScanner

2.11	No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol)	/	C	C	C	C	C	C	C					
2.12	Control de Fumigación. (relacionar la fecha de fumigación, si se realizó esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa)	/	C	C	C	C	C	C	C					

	3. APORTE ALIMENTARIO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
3.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes	/	C	C	C	C	C	C	C					
3.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.	/	C	C	C	C	C	C	C					
3.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).	/	C	C	C	C	C	C	C					
3.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).	/	C	C	C	C	C	C	C					
3.5	El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.	/	C	C	C	C	C	C	C					
3.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante	/	C	C	C	C	C	C	C					

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

	4. PERSONAL MANIPULADOR	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
4.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa	/	C	C	C	C	C	C	C					
4.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.	/	C	C	C	C	C	C	C					
4.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.	/	C	C	C	C	C	C	C					
4.4	Los manipuladores de alimentos cuentan con las evidencias que certifiquen el plan de capacitación continuo y permanente acorde a la Resolución 2674 de 2013 y se garantizan que esta formación sea mínimo de 10 horas anuales.	/	C	C	C	C	C	C	C					
4.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.	/	C	C	C	C	C	C	C					
4.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable, acorde a la normatividad vigente.) durante la realización de las actividades a cargo.	/	C	C	C	C	C	C	C					
4.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas están cortas y sin esmalte.	/	C	C	C	C	C	C	C					
4.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.	/	C	C	C	C	C	C	C					
4.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.	/	C	C	C	C	C	C	C					
4.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.	/	C	C	C	C	C	C	C					

	5. RECIBO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
5.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.	/	C	C	C	C	C	C	C					
5.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.	/	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA					

Powered by CamScanner

5.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas. Se realiza verificación de la calidad y cantidad de los alimentos recibidos. Se revisa el rotulado de los alimentos según normatividad vigente.	/	C	C	C	C	C	C	C				
5.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.	/	C	C	C	C	C	C	C				
5.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.	/	C	C	C	C	C	C	C				
5.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión	/	C	C	C	C	C	C	C				
5.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.	/	C	C	C	C	C	C	C				
5.8	Se cuenta con los elementos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos (báscula, gramera, termómetro y canastillas).	/	C	C	C	C	C	C	C				

6. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frío, temperatura máxima 6 °C.	/	C	C	C	C	C	C	C					
6.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.	/	C	C	C	C	C	C	C					
6.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.	/	C	C	C	C	C	C	C					

ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.	/	C	C	C	C	C	C	C					
6.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	/	C	C	C	C	C	C	C					
6.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación cruzada, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.	/	C	C	C	C	C	C	C					
6.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.	/	C	C	C	C	C	C	C					
6.8	Se lleva el formato control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	/	C	C	C	C	C	C	C					

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.	/	C	C	C	C	C	C	C					
6.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente, para refrigeración entre 0ºC a 4°C y Congelación debe ser -18°C o menor.	/	C	C	C	C	C	C	C					
6.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.	/	C	C	C	C	C	C	C					
6.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.	/	C	C	C	C	C	C	C					
6.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras	/	C	C	C	C	C	C	C					
6.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día													
6.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.	/	C	C	C	C	C	C	C					
6.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben	/	C	C	C	C	C	C	C					
6.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.	/	C	C	C	C	C	C	C					
6.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.	/	NC	C	C	C	C	C	C					
6.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.	/	C	C	C	C	C	C	C					

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo I2023030942 - 20/12/2023 Página: 4 de 5

	7. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
7.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.	/	C	C	C	C	C	C	C					
7.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.	/	C	C	C	C	C	C	C					
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.	/	C	C	C	C	C	C	C					
7.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.	/	C	C	C	C	C	C	C					
7.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.	/	C	C	C	C	C	C	C					
7.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6°C y <60°C).	/	C	C	C	C	C	C	C					
7.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C	/	C	C	C	C	C	C	C					
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.	/	C	C	C	C	C	C	C					
7.9	El personal manipulador manipula con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos	/	C	C	C	C	C	C	C					
7.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.	/	C	C	C	C	C	C	C					
7.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.	/	C	C	C	C	C	C	C					
7.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.	/	C	C	C	C	C	C	C					
7.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.	/	C	C	C	C	C	C	C					
7.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.	/	C	C	C	C	C	C	C					

	8. EQUIPOS Y UTENSILIOS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
8.1	Los equipos, superficies, mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos contacto directo con el alimento son de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección, no tienen pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento. Los equipos del servicio de alimentación se encuentran en óptimas condiciones de aseo y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.	/	C	C	C	C	C	C	C					
8.2	Los elementos de cocina, se mantienen limpios y organizados. El proceso de limpieza, desinfección y secado del menaje se realiza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. Verifique que no se utilice toallas de tela para el secado. El menaje se encuentra en un recipiente o espacio adecuado en buenas condiciones higiénico sanitarias.	/	C	C	C	C	C	C	C					
8.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos (área de consumo), mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes.	/	C	C	C	C	C	C	C					
8.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.	/	C	C	C	C	C	C						

FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	15/05/2024	EMPRESA	HB Fumigaciones y Servicios	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	20/03/2024
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	15/05/2024	EMPRESA	HB Fumigaciones y Servicios	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	20/03/2024
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	01/02/2025	EMPRESA	Fumigaciones CEDICAR	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	05/03/2024
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	30/07/2025	EMPRESA	Fumigaciones CEDICAR	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	22/04/2025

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo I2023039442 - 20/12/2023 Página: 5 de 5

OBSERVACIONES

ENERO: NO SE CONTABA CON CONTRATO
FEBRERO: SE ENCUENTRAN ALGUNOS PRODUCTOS EN NEVERA DE CONGELACIÓN SIN ROTULO, SE HACE RETROALIMENTACIÓN A MANIPULADORES DE ALIMENTOS
MARZO: SE OBSERVA CUMPLIMIENTO DE RECOMENDACIONES DEL MES PASADO
ABRIL: SE OBSERVA CUMPLIMIENTO DE RECOMENDACIONES DE RSB Y BPM.
MAYO: SE OBSERVA CUMPLIMIENTO DE RECOMENDACIONES DE RSB Y BPM
JUNIO: SE OBSERVA CUMPLIMIENTO DE RECOMENDACIONES DE RSB Y BPM
JULIO: SE OBSERVA CUMPLIMIENTO DE RECOMENDACIONES DE RSB Y BPM
AGOSTO: SE OBSERVA CUMPLIMIENTO DE RECOMENDACIONES DE RSB Y BPM

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Lauden Cifuentes	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:	Lauden Cifuentes	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:	Lauden Cifuentes	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:	Lauden Cifuentes	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:	Lauden Cifuentes	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:	Lauden Cifuentes	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:	Lauden Cifuentes	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Hesl Helen Ruz	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

Powered by CamScanner

ACTA N° 33

FECHA: Bogotá, 29 Agosto de 2025

HORA:9:00 am- 1:00pm

LUGAR: JARDIN INFANTIL MAMÁ CANGURO

TEMA: SESIÓN 3 DE CURSO DE LACTANCIA MATERNA: TÉCNICA DE AMAMANTAMIENTO Y TÉCNICA DE EXTRACCIÓN CON PADRES DE NIÑOS MENORES DE 3 AÑOS, CARGUE DE FICHA SIRBE DE SEMANA DE LACTANCIA MATERNA

ASISTENTES: NUTRICIONISTA, RESPONSABLE, PADRES DE FAMILIA

ORDEN DEL DÍA:

4. BIENVENIDA
5. SESIÓN 3 DE CURSO DE LACTANCIA MATERNA: TÉCNICA DE AMAMANTAMIENTO Y TÉCNICA DE EXTRACCIÓN CON PADRES DE NIÑOS MENORES DE 3 AÑOS
6. CIERRE Y CONCLUSIONES

DESARROLLO:

Durante la presente visita, la nutricionista de apoyo procede a dar la bienvenida y a llevar a cabo la sesión número 3 del curso de lactancia dirigido desde sala amiga a madres padres y cuidadores de niños menores de 3 años sobre el tema de:

- Agarre correcto
- Posiciones de lactancia: se muestran y se explican cada una de las posiciones:
- Duración y frecuencia
- Señales de un buen amamantamiento
- Errores comunes a evitar
- Extracción manual
- Extracción con sacaleches manual
- Extracción con sacaleches eléctrico

Se deja soporte en carpeta de sala amiga como ACTA N°3 Con fecha de 29 de agosto de 2025, donde se anexa material utilizado y firmas de padres de familia.

Durante la visita también se realiza cargue de ficha SIRBE a plataforma, de la celebración de la semana de la lactancia materna realizada el 13 de agosto de 2025, se entrega ficha a docente de sala amiga para archivar.

Powered by CamScanner

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Realizar la sesión 4 del cualificaciones en lactancia a familias	Nutricionista	OCTUBRE 2025

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Lauden Cifuentes	Nutricionista	SDS	
Mery Helen Ruiz	Responsable	J.I.C. Mamá Canguro	

Anexos: Infografias utilizadas con padres de familia, firmas de padres de familia

Elaboró: Lauden Ariani Cifuentes Galindo

Powered by CamScanner