



FECHA: 25-07-2025		HORA DE INICIO: 8:00 AM	
TEMA: Enfermedades prevalentes de la infancia: prevención y manejo. Formación en buenas prácticas de manufactura: Procesos del servicio de alimentación parte I.			
OBJETIVO: Contribuir a mitigar la transmisión de las enfermedades prevalentes de la infancia y complicaciones, por medio de la socialización de los factores protectores, manejo y signos de alarma. Contribuir al suministro de una alimentación inocua.			
DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD: Se saluda al talento humano y se procede a indicar los temas a socializar el día de hoy. Posteriormente, se realiza una ronda de preguntas, para indagar conocimientos previos del tema. Se emplea una metodología de charla participativa, donde se van exponiendo los conceptos y se realizan varias preguntas, para que haya mayor participación. Adicional, durante el espacio se permiten las preguntas que se presenten y se realizan algunas a los asistentes, para hacer que sea más participativo. A través de las preguntas realizadas al inicio de la intervención, se evidencia que el talento humano conoce de estas enfermedades y algunos factores protectores. Sin embargo, se presenta algo de confusión con las enfermedades inmunoprevenibles de la infancia, por lo que se realiza la claridad. Se procede a socializar el contenido del tema. Se definen las principales características de las enfermedades prevalentes en la infancia. <ul style="list-style-type: none">• Se conocen como enfermedades prevalentes de la infancia un conjunto de enfermedades, la mayoría de ellas leves, muy habituales y típicas de la primera infancia.• Dado que se trata de enfermedades de causa, o desencadenante, infeccioso, son contagiosas en su grupo de edad. Por eso son más frecuentes en niños que asisten a guardería y en niños con hermanos mayores.• La aparición de múltiples episodios de este tipo de enfermedades en niños sanos y con un crecimiento de peso, talla y perímetro cefálico dentro de la normalidad, no sugiere que presenten ninguna enfermedad ni que estén “bajos de defensas”. Simplemente refleja la exposición a un ambiente infeccioso de una persona que, por su corta edad no había tenido contacto previo con él.• En nuestro medio las más frecuentes son las infecciones respiratorias agudas y las gastroenteritis agudas. Prevención de la EDA: <ul style="list-style-type: none">• El agua para consumir, cocinar o bañarse debe ser segura, por tanto, se recomienda hervirla antes de consumirla.• Picar los alimentos sobre tablas de plástico, nylon o polietileno.• No utilizar el mismo cuchillo y tabla donde se cortó carne cruda sin antes haberlos lavado con agua y jabón.• Mantener la higiene en la preparación de alimentos.• Utilizar alimentos frescos, limpios, bien cocinados y recientemente preparados.• Lavar las frutas y las verduras.• No reutilizar agua para el lavado en la preparación de alimentos.• Consumir leche y derivados lácteos que estén pasteurizados.• Evitar la automedicación.			

- No bañar los niños y niñas en aguas contaminadas.
- Lavar las manos después de ir al baño y antes de cada comida.
- Los cuidadores deben lavarse las manos frecuentemente, especialmente después del contacto directo o indirecto con heces, antes de preparar alimentos, antes de comer y antes de alimentar a un niño o niña.
- Realizar limpieza frecuente de los inodoros.
- Recoger las heces fecales de los animales, en caso de que se cuente con ellos.
- Lavar y desinfectar, al menos dos veces al año, el tanque de almacenamiento del agua.
- Mantener las basuras tapadas o en bolsa cerrada.
- No permitir que los niños jueguen en los baños, especialmente en los inodoros.
- Evitar que los niños y niñas caminen descalzos.

Signos de deshidratación:

- Persistencia de sed
- No hay orina o es escasa
- Está apático o débil. Inconsciente o no es posible despertarlo.
- Signo de pliegue (la piel no retorna a su estado natural rápido)

Se indica cuando se debe asistir a urgencias:

- Si hay signos de deshidratación.
- Hace evacuaciones muy frecuentes (más de 4 en una hora).
- Vómitos frecuentes (más de 3 en una hora).
- Tiene fiebre alta (más de 39,5 °C).
- Hace deposiciones con sangre o moco.
- Tiene dolor de estómago que continúa entre un episodio y otro de diarrea.
- No come o bebe normalmente.
- Tiene distensión abdominal (estómago inflamado o aumentado de tamaño).
- No sonríe o juega, ni siquiera por unos minutos (durante un periodo de 4 horas).

Prevención de las enfermedades respiratorias:

- Lavado de manos.
- Eliminación adecuada de secreciones nasales.
- Esquemas completos de vacunación.
- Mantener una adecuada hidratación con líquidos orales.
- Llevar una dieta que incluya alimentos nutritivos y calóricos.
- En los lactantes, favorecer la lactancia materna.
- Adecuada higiene personal, doméstica e institucional.
- Proteger la nariz y la boca del niño o niña cuando se va a exponer a cambios de temperatura.
- No abrigar demasiado al niño o niña mientras permanece en recintos cerrados.
- Evitar que el niño o niña visite personas enfermas.
- Si el niño o niña tiene gripa, evitar que asista a lugares concurridos.
- Limpiar el polvo y barrer con trapo húmedo.
- Lavar y desinfectar con frecuencia los juguetes.
- Evitar el uso de almohadas, cobijas y ropa que suelten motas o plumas.
- Sacudir los tendidos de cama lejos de los niños y cambiarlos con frecuencia por ropa de cama limpia.
- Evitar la acumulación de ropa, juguetes y muebles, ya que recogen polvo.
- Si la casa o jardín se encuentra cerca de calles sin pavimentar o en mal estado, mantener las ventanas cerradas y rociar permanentemente con agua para evitar el polvo.
- Revisar las filtraciones y signos de humedad con el fin de realizar las reparaciones necesarias.

- Evitar cocinar con leña o con otro material vegetal dentro de la casa; si los padres fuman, deben hacerlo lejos de todos los niños y niñas, no sólo de sus hijos.
- Mantener alejados de las habitaciones, fogones, estufas, braseros y calentadores que utilicen leña o carbón y que produzca ceniza y humo.
- No fume dentro de la vivienda.
- Evite cambios bruscos de temperatura

Evitar el contagio:

Evite el contacto con personas con gripe y tos: La gripa de un adulto contagia a los niños fácilmente, puede producirles neumonía. Las siguientes prácticas ayudan a evitar su contagio:

- Tápese la boca al estornudar o toser.
- Hable tosa o estornude lejos de las otras personas, especialmente de los niños.
- Procure permanecer y dormir alejado, especialmente de los niños.
- Lave con frecuencia los pañuelos que utilice así como los utensilios de comida.
- Lávese las manos con frecuencia.
- Evite arrojar y escupir secreciones al piso.

Se indican los signos de dificultad respiratoria, para asistir a urgencias.

Se hace énfasis en el aislamiento de la población con esta sintomatología y uso de tapabocas en población mayor de 2 años con sintomatología respiratoria.

Se concluye con:

- Factores de riesgo para las enfermedades prevalentes.
- No hay lactancia materna.
- Uso de biberones/chupos.
- Inadecuada conservación de los alimentos.
- No lavarse las manos después de defecar y antes de tocar los alimentos; no desechar correctamente las heces.
- Deficiencias en la higiene personal, doméstica y ambiental.
- Desnutrición.
- Inmunosupresión por infecciones virales.
- No uso de vacunas.
- Variaciones climáticas.
- Personas fumadoras.
- Factores protectores para las enfermedades prevalentes.
- LME durante los primeros 6 meses de vida y con complementaria hasta los 2 años o más.
- Alimentación complementaria adecuada y buen nivel de nutrición.
- Esquemas completos de vacunación.
- Adecuada higiene personal, doméstica e institucional.
- Conservación adecuada de alimentos.
- Saneamiento ambiental.

Procesos del servicio de alimentación – Manual de buenas prácticas de manufactura.

Se indica que este 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 primeros pasos.

A continuación, se presenta un resumen del contenido.

Requisitos técnicos del proceso productivo.



En esta oportunidad se hará revisión de los primeros procesos, para lo cual se hace revisión uno a uno, haciendo una comparación con el proceso desarrollado en el hogar y en la UDS.

Compra:

Documentos base:

- Concepto favorable - Registro sanitario.
- Fichas técnicas de los alimentos - ración para preparar en sitio.
- Fichas técnicas de alimentos - ración industrializada lista.

Se debe elaborar el listado u orden de compra con información de:

- Alimento – cantidad - precio.
- El listado se desarrolla con base en minuta patrón, ciclo de menús, listas de intercambio y número de niños y niñas del centro de atención inicial.
- Cosecha – negociación - producción total -existencias.
- La UDS debe contar con un archivo de proveedores con la siguiente información básica: acerca del negocio (productos por categoría, calidad y marca; servicios ofrecidos, referencias, horarios de despacho); evaluación del proveedor (resultados de visitas de observación); desempeño (notas sobre los desempeños excepcionales y fallas); información sobre facturación (datos de la factura y términos) e información sobre crédito, registro de compras por producto, comentarios y recomendaciones.

Transporte (Cumplimiento Resolución 2505 de 2004):

Características del vehículo:

- Control de temperatura, características y certificado de manipuladores.
- Hermético: carga aislada del exterior.
- Ventilación y circulación interna de aire.
- Fabricado con materiales resistentes a la corrosión, impermeables.
- Fácil de limpiar, lavar y desinfectar.
- Aislamiento térmico.
- El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado.
- Sistema de monitoreo de temperatura.
- Certificados del transportador.

Recibo de materias primas: se toman los criterios de aceptación y rechazo.

ALIMENTO	ACEPTACION	RECHAZO
HUEVOS	Cáscara limpia y completa sin roturas. Sin anomalías en la cáscara. Peso acordado Sin presencia de excremento.	Quebrado, manchado y con excremento o heces.
ENLATADOS	Latas en buen estado, sin abolladuras u oxidación. De un fabricante confiable. Con fecha de vencimiento y número de lote.	Latas abolladas, oxidadas, con derrames o escurrimientos, hinchadas o picadas. Sin número de lote, fecha de vencimiento o fecha ya caducada
ALIMENTOS SECOS	Empaque en buen estado, limpio e íntegro. Sin señales de insectos o materia extraña. Con fecha de vencimiento y número de lote. Para el caso de producto de panadería el aspecto poroso, homogéneo, corteza de color uniforme. Color y sabor agradable	Empaque perforado, roto, con humedad o con presencia de moho. Restos de insectos o material extraño Sin número de lote, fecha de vencimiento o fecha ya caducada.
FRUTAS Y VERDURAS	Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas café, sin moho. Olor normal. Tejidos finos. De buen color de acuerdo a la característica de la variedad. Libres de lesiones, insectos o cualquier sustancia extraña. Grado de madurez adecuado	Sucias. Descompuestas. Con magulladuras. Con moho. Con presencia de material extraño Sobremaduro
TUBERCULOS	Los tubérculos deben estar sanos, limpios razonablemente libres de tierra adherida, libre de parásitos, de buen color, bien formados y desarrollados, en perfecto estado de conservación, sin brotes	Descompuestas Con parásitos. Presencia de moho
LECHE	Pasteurizados y con olor característico. Sabor: Dulce. Apariencia: Sin partículas extrañas. Empaque original en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse. Refrigerados a temperatura entre 1°C y 4°C. La leche en polvo no debe estar reempacada y se deben tener los cuidados en almacenamiento de productos secos.	Sin pasteurizar y con olores extraños. Rancio. Apariencia: con partículas extrañas y/o moho Con recipientes o envases en mal estado. Sin fecha de caducidad o ya vencida. Sin refrigerar y a más de 4°C.
QUESO	Color uniforme, textura firme y sabor característico Elaborado con leche pasteurizada. Color blanco característico. Olor característico al producto fresco. Sin huecos y compacto, de textura semiblanda. Empacado en bolsas transparentes con nombre del fabricante, registro sanitario y fecha de vencimiento. Temperatura de entre 1°C y 4°C.	Olor rancio Condiciones de higiene deficientes del vehículo de transporte, canastas u operarios de distribución. Color y olor diferente al característico del producto fresco. Aspecto seco, consistencia dura. Presencia de impurezas o mohos. Empaque averiado o inflado. Temperatura superior a 4°C Sin Registro Sanitario, sin fecha de vencimiento o fecha caducada

Si bien con los cambios del ciclo de menús no se contemplan enlatados, es necesario conocer los criterios de aceptabilidad y rechazo.

Almacenamiento: según la naturaleza y estado del alimento se almacena en seco, refrigerado o congelado.

- Seco
 - Temperatura ambiente: Alimentos no perecederos.
 - En despensas o estantes, separados de pared.
 - A 15 cm de suelo.
 - Producto a granel en canecas plásticas con tapa, marcadas: Fecha de vencimiento, nombre de producto y lote.
 - Latas en buen estado.
 - Huevos a temperatura ambiente, en recipiente higienizado.
 - Productos livianos arriba.
 - Productos pesados y en empaques de vidrio abajo.
 - Lugar sin acceso a plagas.
 - Estantería: limpia, aislada y ordenada, por productos, preferiblemente cerrada.
 - Material no poroso, limpiable.

- Refrigerado
 - Temperatura de 0 a 4 grados centígrados: Alimentos como lácteos, frutas, verduras.
 - Frutas, verduras, leche líquida (no UHT) y derivados.
 - Alimento terminado arriba y sin cocinar abajo.
 - Estantería limpia.
 - Productos preparados en envase individual.
 - Limpieza, desinfección y materiales.
 - Control de temperaturas (registro de temperatura de equipo).
 - Rotación de inventario.
 - Nombre, fecha de llegada y vencimiento.
 - Productos perecederos en refrigeración se deben almacenar por separado.
 - Aislar alimentos que emiten olores (cebolla, ajo, pescado), de aquellos que absorben olores (pan, queso y leche).
- Congelado
 - Temperatura de -18 grados centígrados: Alimentos perecederos y/o industrializados, pulpas de fruta.

Rotulado de alimentos: como mínimo debe llevar información del nombre del producto, fecha de ingreso y fecha de vencimiento, para Fruver se coloca la fecha de salida.
El rotulado permite tener una adecuada rotación de productos.

Durante la socialización se solucionan dudas que se presentan. Respecto a las enfermedades prevalentes, indagan qué hacer cuando un niño presenta incapacidades largas, se indica que lo mejor es que le niño permanezca en casa, bajo las indicaciones médicas.

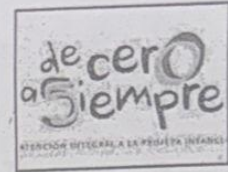
Qué se puede ofrecer a un niño durante su estancia en el CDI, si presenta diarrea. Se indica que se debe solicitar a los padres que lo recojan de inmediato, mientras tanto se pueden ofrecer alimentos normales, jugo de guayaba.

Se agradece el espacio.





CDI FUNDACION SOLIDARIDAD POR COLOMBIA
COLOMBIA
BOGOTA



TEMA Formación TH - Salud y Nutrición FECHA 25-07-2025

NOMBRE	AREA	FIRMA
Jarmin Andrea Melhecha	Aux. Pedagógica	Jarmin Melhecha
Yrquelin Riano Guisales	Agente educativo	Yrquelin
Rosalba Fraile Ocampo	Agente Educativa	Rosalba
Marcela Sandoval	Auxiliar pedagógica	MARCELA SANDOVAL
PAOLA ANDREA ESCOBAR BARRERA	AGENTE EDUCATIVA	Paola Escobar
Angie Catalina Robayo Serrano	Agente Educativa	Angie Catalina Robayo S.
María Inés Gutiérrez	Agente Educativa	María Inés Gutiérrez
Olivia Janet Quintero	Auxiliar Pedagógica	Olivia
Luz Dora Rodríguez Hernández	Agente educativa	Luz Dora R
Sandra Patricia Parra Parra	Agente educativa	Sandra
Diana Carolina Correa Márquez	Agente Educativa	Diana C.
Aracelis Belén	Agente Educativa	Aracelis B.
Leidy Brigitte Ortiz Rodríguez	Auxiliar Pedagógica	Leidy Ortiz
ERIKA ESCOBAR GARCIA	AGENTE EDUCATIVA	ERIK ESCOBAR GARCIA
Nataly Alvarez Espitia	Agente Educativa	Nataly Alvarez
Lilia Esperanza Pincoñ Morales	Agente Educativa	Lilia Pincoñ
Lilia Eugenia Hidalgo Miranda	Agente Educativa	Lilia Eugenia Hidalgo
Jodary Moreno Díaz	Servicios Generales	Jodary Moreno
Milena Inga	Servicios Generales	Milena Inga
Leidy Escobar	Gestora alimentaria	Leidy
Laidy Viviana Ramos Guzmán	GESTORA DE ALIMENTOS	Viviana Ramos
Rosa Ríos Ordóñez	Gestora de Alimentos	Rosa Ríos
Juliana B. Ortiz M.	Gestora Alimentos	Juliana B. Ortiz
Leidy Echavarría Tamayo	Gestora de alimentos	Leidy Echavarría



**CDI FUNDACIÓN SOLIDARIDAD POR COLOMBIA
BOGOTÁ**

