4. Uso y Cuidado del Menaje:

Las familias se compromete que todo el menaje, ya sea propio del espacio o prestado por alguna familia, será utilizado con respeto y responsabilidad. Se asegurará su limpieza y resguardo después de cada uso.

7. Acuerdos con las familias y/o acudientes donde se postula y se delega el responsable de la preparación de la olla comunitaria por lo meses establecidos.

La agente educativa con el fin de organizar de manera equitativa y participativa la preparación de la olla comunitaria, las familias y/o acudientes de la comunidad acuerdan lo siguiente:

1. Participación Comunitaria:
La preparación de los alimentos en la olla comunitaria es una tarea compartida, basada en la colaboración y el sentido de pertenencia de todas las familias que hacen parte del proceso.

2. Delegación de Responsables:
Las familias postulan y delega mensualmente a una o varias personas responsables de liderar la preparación de la olla comunitaria, quienes se encargarán de coordinar la cocina, organizar los insumos y garantizar el correcto uso del menaje.

3. Rotación de Responsables:
El compromiso de asumir la responsabilidad será rotativo cada mes, de forma que varias familias participen durante el periodo acordado. Se llevará un cronograma claro que será compartido con toda las familias.

4. Acompañamiento y Apoyo:
Aunque una familia o persona sea responsable principal del mes, siempre contará con el apoyo de otras familias para tareas complementarias como el lavado de utensilios, recolección de leña, organización del espacio, entre otras.

5. Responsabilidad y Compromiso:
La persona o familia delegada se compromete a cumplir con el rol asignado en los tiempos acordados y a mantener una actitud de respeto, limpieza y cuidado del espacio común.

FECHA	RESPONSABLE	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
08-05-2025	Leidy Tatiana Rodríguez Rodríguez	Casa de Elizabeth Rodriguez
22-05-2025	Rosa Amaya	Casa de Elizabeth Rodriguez

05-06-2025	Deisy Rodríguez Díaz	Casa de Elizabeth Rodriguez
19-06-2025	Yadira Diaz Rodriguez Yessica Paola Rodriguez	Casa de Elizabeth Rodriguez
03-07-2025	Deisy Johana Castro Díaz	Casa de Elizabeth Rodríguez
17-07-2025	Luz Marina Rodríguez Díaz	Casa de Elizabeth Rodríguez
07-08-2025	Leidy Tatiana Rodríguez Rodríguez	Casa de Elizabeth Rodríguez
14-08-2025	Rosa Amaya	Casa de Elizabeth Rodríguez
04-09-2025	Deisy Rodríguez Díaz	Casa de Elizabeth Rodríguez
18-09-2025	Yadira Díaz Rodríguez	Casa de Elizabeth Rodríguez

8. Para el desarrollo de la olla comunitaria y la preparación de los alimentos se debe tener en cuenta las buenas prácticas de Manufactura BPM.

Con el propósito de garantizar la inocuidad de los alimentos, proteger la salud de las personas que participan y fortalecer la organización comunitaria, las familias acuerdan aplicar las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** durante la preparación de la olla comunitaria.

1. Higiene Personal:

Toda persona que participe en la preparación de alimentos deberá lavarse correctamente las manos antes de cocinar, usar ropa limpia y evitar el uso de accesorios (anillos, pulseras, etc.). En caso de estar enfermo/a, se abstendrá de participar en la preparación de alimentos.

2. Limpieza del Espacio:

La cocina o el lugar donde se prepare la olla deberán mantenerse limpio antes, durante y después de cada jornada. Se deberá contar con recipientes adecuados para residuos y realizar un adecuado manejo de basuras.

3. Manipulación Segura de Alimentos:

Los alimentos se deben manipular con utensilios limpios, evitar el contacto directo con las manos y separar los alimentos crudos de los cocidos para evitar la contaminación cruzada.

4. Almacenamiento y Conservación:

Se recomienda mantener los alimentos en recipientes tapados, en lugares frescos y limpios. Aquellos alimentos que necesiten refrigeración deberán consumirse el mismo día si no se cuenta con nevera.

6. **Agua Segura:**

El agua utilizada para cocinar, lavar alimentos y utensilios debe ser potable. En caso de duda, se debe hervir antes de utilizarla.

7. **Concientización Comunitaria:**

   Se promoverán espacios de sensibilización donde se explique la importancia de estas prácticas para la salud de todos los miembros de la familia, especialmente los niños y adultos mayores.

8. **Compromiso Colectivo:**

   Todas las familias se comprometen a respetar y hacer respetar estas prácticas, entendiendo que son parte fundamental del éxito de la olla comunitaria.

Evaluación y Acuerdos Establecidos:

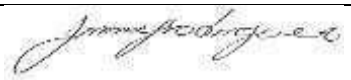
- Se reafirmó el compromiso de realizar estas actividades dos veces al mes para fortalecer la seguridad alimentaria.
- Se estableció la fecha para la primera Olla Comunitaria.
- Se pidió la asistencia y puntualidad de todos los participantes

Evidencias Fotográfica





Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
Realizar los acuerdos durante el primer encuentro de la olla comunitaria.	Agente educativo y padres de familia y/o acudientes de los participantes.	Mayo, junio, Julio, Agosto, Septiembre

Realizar la olla comunitaria		
AGENTE EDUCATIVO	**CARGO**	**FIRMA**
YIMI RODRIGUEZ	AGENTE EDUCATIVO	

Se Anexan Firmas

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3
NIT.800.143.122-6
Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988
"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 2025

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRE DE LA UDS. M1 Belania
ACTIVIDAD:
LUGAR DE REUNION. Belania
FECHA:
TEMA .

No.	NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO	NUIP	NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE	CEDULA	TELEFONO	FIRMA
1	MAUREN YULIETH QUINTERO RODRIGUEZ	1.120.476.074	LUZ MARINA RODRIGUEZ DIAZ	1.006.696.312	3102603132	• Luz Marina R.
2	ARIANA SALOME QUINTERO RODRIGUEZ	1.120.476.298	LUZ MARINA RODRIGUEZ DIAZ	1.006.696.312	3102603132	• Luz Marina R.
3	YURANI EDIT GARCIA CURVELO	1.120.475.872	STELLA CURVELO	1.120.473.914	NO REPORTA	• ESTELA
4	LEIMY ALEJANDRA GARCIA CURVELO	1.120.476.255	STELLA CURVELO	1.120.473.914	NO REPORTA	• ESTELA
5	JERALDINE CARIVAN RODRIGUEZ	1.120.475.740	ELIZABETH RODRIGUEZ CASTRO	1.006.696.067	3125201855	• Elizabeth R.
6	EDIER ELIAM GAITAN CARIBAN	1.120.476.053	GRACIELA CARIBAN AMAYA	1.120.472.149	3222928440	• Graciela
7	YURLEIDY DIAZ RODRIGUEZ	1.120.476.048	FABIAN ANDRES GAITAN CASTRO	1.120.472.151	NO REPORTA	•
8	SANDY VIVIANA RODRIGUEZ DIAZ	1.120.476.168	DEISY RODRIGUEZ DIAZ	1.006.696.065	NO REPORTA	• Deisy Rodriguez
9	GERMAN STIVEN RODRIGUEZ QUINTERO	1.120.476.254	WILFREDY RODRIGUEZ CASTRO	1.006.696.243	3138989846	•
10	ANGELA LILIBETH RODRIGUEZ GAITAN	1.121.981.040	YENNI CRISTINA GAITAN CASTRO	1.120.472.152	NO REPORTA	Yenni Cristina
11	DILAN STIVEN RODRIGUEZ CARIBAN	1.120.475.898	YANIRA CARIBAN AMAYA	1.120.472.122	NO REPORTA	• Yanira
12	MELKIN SEBASTIAN CURVELO RODRIGUEZ	1.120.476.330	MAIRA CRISTINA RODRIGUEZ DIAZ	1.006.695.957	NO REPORTA	Maira
13	DUVAN HEREVALO CURVELO RODRIGUEZ	1.120.476.116	MAIRA CRISTINA RODRIGUEZ DIAZ	1.006.695.957	NO REPORTA	Maira
14	JAROL DAMIAN CARIVAN RODRIGUEZ	1.120.476.182	LEIDY TATIANA RODRIGUEZ RODRIGUEZ	1.120.475.046	NO REPORTA	• Leidy
15	WILKIN NOLBERTO AMAYA RODRIGUEZ	1.148.711.222	BLANCA RODRIGUEZ CASTRO	1.120.472.147	NO REPORTA	• Blanca R-C.
16	ERICK DAVID CARIBAN RODRIGUEZ	1.120.476.008	YINA RODRIGUEZ CASTRO	1.120.472.125	NO REPORTA	• Yina
17	NILBIA YOLANDA RODRIGUEZ QUINTERO	1.120.475.626	WILFREDY RODRIGUEZ CASTRO	1.006.696.243	3138989846	•
18	SHARITH THALIANA GAITAN CASTRO	1.120.475.953	DEISYJOHANA CASTRO DIAZ	1.006.696.265	3225672013	• Deicy C.
19	YINSON ARLEY GARCIA AMAYA	1.120.475.893	NEIFI CAROLINA AMAYA RODRIGUEZ	1.120.475.798	3225676833	• Neifi Carolina
20	FAINER DANILO RODRIGUEZ QUINTERO	1.120.475.968	WILFREDY RODRIGUEZ CASTRO	1.006.696.243	3138989846	•

Responsable de la unidad de servicio y No.cedula Yimi Rodriguez 1120472116

ACTA DE REUNION 2025	
EAS: ASOCIACIÓN PORFÍA 3 **CONTRATO:** 50002202025	**UDS:** M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN
HORA: 3:30 PM - 4:00 PM	**FECHA:** 21/ marzo/ 2025
LUGAR: ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN	**TEMA:** SOCIALIZACIÓN OLLA COMUNITARIA
POBLACIÓN OBJETO: PADRES DE FAMILIA Y/O ACUDIENTES PARTICIPANTES MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA	
OBJETIVO:	Concertar y acordar con las familias indígenas y colonos de la modalidad campesina, la implementación de una olla comunitaria como estrategia para garantizar el acceso a una alimentación, saludable y culturalmente apropiada, fortaleciendo al mismo tiempo la organización comunitaria y el aprovechamiento de los recursos locales

AGENDA:

- Saludo de bienvenida
- Socialización Olla Comunitaria
- Acuerdos con las familias
- Inquietudes y preguntas
- Cierre

DESARROLLO: Siendo las 3:30 pm del día 21 de marzo del presente año se da inicio con la presentación de los participantes. Luego se socializo del tema Olla Comunitaria a los padres de familia y/o acudientes de los participantes de la modalidad Propia e Intercultural Educación Inicial Campesina,

Se les informa que durante los encuentros comunitarios vamos a realizar una estrategia llamada Olla Comunitaria, En esta estrategia se desarrolla como uno de los momentos metodológicos de los encuentros comunitarios, es importante resaltar que su objetivo es

promover las tradiciones alimentarias y la cultura gastronómica de los territorios a través de la vinculación de las familias o cuidadores en la preparación y suministro de los alimentos, aportando a la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación adecuada.

También se les explico que durante el primer encuentro comunitario se deben generar los acuerdos relacionados con las preparaciones, el aporte de alimentos por parte de las familias o cuidadores para la olla comunitaria, menaje, espacios de preparación de alimentos, y responsables y los puntos necesarios para asegurar la inocuidad de las preparaciones y otros que se consideren pertinentes. Aquellos elementos que no se encuentren disponibles en la comunidad, tales como, la dotación necesaria en buen estado y completa para la preparación de alimentos incluyendo los equipos, utensilios y menaje para ejecutar los procesos propios de la manipulación de estos, deberán ser aportados por la EAS o el PDS.

Con base a lo anterior se dio inicio a los acuerdos con las familias asistentes de la UCA Escuela Jorge Eliecer Gaitán ubicado en la zona Rural del Municipio de Mapiripan, Para llegar a los acuerdos se tiene en cuenta las siguientes preguntas:

- **Ubicación y zona donde se encuentra la UCA**
  La UCA Escuela Jorge Eliecer Gaitán se encuentra ubicado en la zona rural del municipio de Mapiripan.

- **Se resalta el presupuesto que brinda el ICBF para el desarrollo de la Olla Comunitaria realizada en los encuentros comunitarios.**

La agente educativa les brinda la información a las familias y/o acudientes sobre el valor por el cual está destinado para el desarrollo de la Olla Comunitaria por un valor de **CUATRO MIL SETECIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE ($4.763),** por participante; es decir que para la UCA de la zona rural Escuela Jorge Eliecer Gaitán perteneciente a la agente educativa Yiseth Johana Garzón cuenta con 19 participantes para un total de **NOVENTA MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE M/CTE ($90.497)**

- **Dialogo con las familias para llegar a un acuerdo sobre la cantidad de ollas comunitarias que se va a realizar teniendo en cuenta que la UCA brinda el servicio 2 veces el mes.**

  El agente educativo brinda la información a las familias sobre la calidad de ollas comunitarias la cual esta establecida para la UCA de escuela Jorge Eliecer Gaitán en zona rural se realizara dos ollas comunitarias durante el mes. Es decir que para el mes de mayo se realizara dos ollas en los encuentros comunitarios, el mes de junio se realizara dos ollas comunitarias en los encuentros comunitarios, julio se realizara dos

ollas comunitarias en los encuentros comunitarios. Agosto se realizará dos ollas comunitarias, en septiembre se realizarán dos ollas.

"La señora patricia cortes madre de Rubén salgado manifiesta que, si es importante realizar las dos ollas comunitarias ya que es complicado estar 3 horas en el encuentro comunitario sin ningún tipo de alimentación o bebida para los niños y niñas, Así mismo la señora _la señora mileidys Castañeda madre de ángel de dios expone su punto de vista la cual invita a todos los asistentes que se debe llegar a un acuerdo para que se brinde un refrigero o alimentos para los niños. La señora Yuli parra miembro de la comunidad indígena jiw madre de soranyi también refiere que si desea que se realizase las dos ollas en el mes ya que son 3 horas de encuentro y a los niños las de mucha sed. Al finalizar todos toman la palabra refiriendo a la agente educativa los acuerdos en realizar las dos ollas comunitarias durante el mes correspondiente."

- **Acuerdos con las familias y/o acudientes de los participantes, sobre la minuta o menú la cual desean preparar teniendo en cuenta que el aporte que brinda ICBF no es un valor alto para asumir la totalidad de la compra de los alimentos, se debe establecer acuerdos con las mismas familias en dónde se indique el aporte que ellos desean brindar para la preparación de los alimentos.**

El agente educativo en dialogo con las familias refieren que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) brinda un aporte económico limitado para la compra de alimentos, y que dicho recurso no cubre la totalidad de los costos requeridos para la preparación de una minuta alimentaria balanceada y adecuada, se hace necesario establecer acuerdos colaborativos con las familias y/o acudientes de los participantes.

En este sentido, se propone que cada familia pueda aportar de manera voluntaria y proporcional a sus posibilidades, insumos o recursos complementarios (como alimentos, ingredientes específicos, o colaboración en la preparación), con el fin de garantizar una alimentación de calidad para los niños, niñas, mujeres gestantes participantes del programa.

"La señora Yudi González Ducuara madre de mariana Leiva dice que es importante reconocer que no todas las familias de la UCA se encuentran en condiciones económicas favorables para aportar alimentos o recursos adicionales para la preparación de la minuta. Por lo tanto, es fundamental que se implemente solo el presupuesto por parte de ICBF para el desarrollo de la olla comunitaria. La señora Jeimy Sánchez madre de halan comparte la misma idea y dice que actualmente no tiene trabajo ni una entrada financiera que puede solventar o apoyar la compra de los alimentos para la olla comunitaria. Así mismo la señora Deisy Reyes madre de Erika y Andrés, dice que se distribuya bien el dinero para que se pueda comprar un refrigerio para todos los asistentes en los dos encuentros comunitarios porque a mí me queda muy difícil

comprar comida para traer, entonces yo pienso que sería escoger bien los alimentos que se vayan a comprar de tal manera que alcance para los dos encuentros. Posteriormente tomo la palabra la representante del control social en donde dejo claro que teniendo en cuenta la solicitud de todas las familias, la mayoría de las familias que hacen parte de este proceso son de bajos recursos, y muchas de las madres, como es su caso, son cabeza de hogar, esta condición implica una carga adicional, ya que deben asumir solas la responsabilidad económica y emocional del núcleo familiar, a esto se suma que muchas de ellas no cuentan con un empleo formal ni con ingresos fijos, lo que hace aún más complejo destinar recursos, por mínimos que sean, para actividades comunitarias como la olla comunitaria, por tal motivo solicita se tenga en cuenta desarrollar la olla comunitaria solo con el presupuesto que brinda ICBF sin embargo lo que se puede hacer es apoyar con el menaje como por ejemplo la ollas, los platos, las cucharas y el sitio donde se prepara los alimentos."

Para finalizar, la agente educativa refiere que ninguna familia será obligada a realizar aportes si no cuenta con la capacidad económica para hacerlo. Posteriormente se realiza la invitación para la construcción del menú para los diferentes meses en la preparación de la olla comunitaria.

FECHAS	ALIMENTOS	INGREDIENTES	RESPONSABLES	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
23-05-2025	Galletas de panaderia y jugo de tomate de arbol	Galletas de panaderia Tomate de arbol azucar	Alexandra Deisy Reyes	Los alimentos seran preparados en casa de la mamita deisy reyes
06-06-2025	Arepas con queso y jugo de maracuya	Promaza Queso Pulpa de maracuya Azucar	Agente educativo Yiseth garzon	Los alimentos se preparan en casa de la agente educativa que se encuentra ubicada en el sector medio
20-06-2025	Avena y sanwhis de huevo	bolsa de avena en ojuelas bolsa de leche pq queso tajado huevos matequilla pan tajado	Yudi gonzalez Yeimi zanchez	Los alimentos seran preparados por las mamitas en casa de yudi gonzalez ubicada en flor amarillo

04-07-2025	Jugo y galletas y maiz pira.	.Pulpa de maracuya paquete Galletas ducales maiz pira	Mileidys castañeda Patricia cortez	En casa de la señora mileidis castañeda que se encuentra ubicada en el sector del sementerio.
18-07-2025	Jugo de mora arroz de leche y galletas	arroz bolsa de leche crema de leche Canela y clavos paquete de galletas	Sandra rodriguez Yuli parra	En casa de la señora yuli parra que se encuentra ubicada en el sector de pueblo nuevo
08-08-2025	Mazamorra con leche y galletas	kilo maiz trillado bolsas de leche paquete de galletas saltin crema de leche	Carolina leon Marieyi curvelos	Se prepararan los alimentos en casa de marieyi curvelos
22-08-2025	Galletas de panaderia y jugo de tomate de arbol	Galletas de panaderia Tomate de arbol azucar	Alexandra Deisy Reyes	Los alimentos seran preparados en casa de la mamita deisy reyes
05-09-2025	Arepas con queso y jugo de maracuya	Promaza Queso Pulpa de maracuya Azucar	Agente educativo Yiseth garzon	Los alimentos se preparan en casa de la agente educativa que se encuentra ubicada en el sector medio
19-09-2025	Avena y sanwhis de huevo	bolsa de avena en ojuelas bolsa de leche pq queso tajado huevos matequilla pan tajado	Yudi gonzalez Yeimi zanchez	Los alimentos seran preparados por las mamitas en casa de yudi gonzalez ubicada en flor amarillo

- **Acuerdos con las familias donde se establezca el lugar donde se preparará los alimentos.**

Con el fin de garantizar la seguridad alimentaria, la higiene y el bienestar de los niños/as, se establece los siguientes acuerdos con las familias:

1. Lugar de Preparación de los Alimentos:
Los alimentos serán preparados exclusivamente en el lugar designado por las familias, que cuenta con las condiciones adecuadas de higiene, almacenamiento y manipulación, conforme a las normas del plan de saneamiento Básico.

2. Acceso:
El acceso al área de cocina estará solamente la familia postulada y autorizada y orientada para la manipulación de alimentos, con el fin de evitar contaminaciones cruzadas o riesgos alimentarios.

3. **Responsabilidad Compartida:**
Las familias se comprometen a respetar este acuerdo y colaborar con las medidas establecidas para proteger la salud de los niños/as.

FECHA	RESPONSABLE	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
23-05-2025	Deisy reyes	En casa de la señora Deisy reyes
06-06-2025	Yiseth Garzón	En casa del agente educativo, ubicada en el sector medio
20-06-2025	Yudi Gonzales y Jeimy Sánchez	En casa de la mamita Yudi Gonzales ubicada en flor amarillo
04-07-2025	Mileidys castañeda Patricia cortez	En casa de la mamita Mileidys Castañeda
18-07-2025	Sandra rodriguez,Yuli parra	En casa de la acudiente Sandra Rodríguez
08-08-2025	Carolina leon Marieyi curvelos	En casa de la acudiente Marieyi Cúrvelos
22-08-2025	Alexandra Deisy Reyes	En casa de la acudiente Deisy Reyes

19-09-2025	Yudi gonzalez Yeimi zanchez	En casa de la acudiente Yeimi Sánchez

- **Acuerdos con las familias donde se resalta la importancia de contar con el Menaje, es decir ¿cada uno aportara los utensilios o materiales para la preparación del mismo? O en el lugar o cocina donde se preparara los alimentos ¿cuenta con toda la dotación para la preparación de los alimentos?**

En el marco del trabajo conjunto para garantizar una alimentación segura, saludable y digna para todas las familias, se acuerda lo siguiente:

1. Importancia del Menaje:

Contar con los utensilios básicos como ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos es fundamental para preparar los alimentos de manera higiénica y eficiente.

- Para la fecha 23-05-2025 la señora Deisy Reyes quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los recipientes necesarios para su preparación y con la higiene adecuado.

- Para la fecha 06-06-2025 la señora Yiseth Garzón Jiménez quien es la agente educativa decide participar y apoyar a las mamitas con la preparación de la olla del 6 de junio y se les manifiesta a los acudientes y padres de familia que el lugar donde se preparan los alimentos es muy higiénico y que por lo tanto pueden consumir los productos con total tranquilidad

- Para la fecha 20-06-2025 la señora Yudi González y Jeimy Sánchez quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos que es su casa es un lugar muy limpio y que además a ella le gusta usar elementos de protección y que sugiere que por favor con el menaje envíen unas cofias y guantes para la respectiva manipulación de los alimentos.

- La fecha 04-07-2025 la señora Patricia cortes y Marieyi Castañeda quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se prepararan los

alimentos cuanta con las medidas de higiene solicitadas y que además el agua con la que se prepara el jugo es hervida

- Para la fecha 18-07-2025 la señora Sandra Rodríguez y Yuli parra quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los recipientes necesarios para su preparación y con la higiene adecuado.

- Para la fecha del 08-08-2025 la señora carolina león y Marieyi Castañeda quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con las condiciones de higiene pertinentes para la preparación de los alimentos, que ella tiene los recipientes adecuados para empacar los alimentos después de que ya estén preparados.

- Para la fecha 22-08-2025 la señora Alexandra Barreto y Deisy Reyes quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos que es su casa es un lugar muy limpio y que además a ella legusta usar elementos de protección y que sugiere que por favor con el menaje envíen unas cofias y guantes para la respectiva manipulación de los alimentos.

- Para la fecha 05-09-2025 la Yiseth Garzón quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos que es su casa es un lugar muy limpio y que además a ella le gusta usar elementos de protección y que sugiere que por favor con el menaje envíen unas cofias y guantes para la respectiva manipulación de los alimentos.

- Para la fecha 19-09-2025 la señora Yudi González y Jeimy Sánchez quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos que es su casa es un lugar muy limpio y que además a ella le gusta usar elementos de protección y que sugiere que por favor con el menaje envíen unas cofias y guantes para la respectiva manipulación de los alimentos.
-

- **2. Condiciones del Espacio de Cocina:**

El espacio comunitario destinado a la preparación de los alimentos cuenta con la dotación básica necesaria, por lo que no se requiere aporte adicional de utensilios por parte de las

familias.

3. Aportes de las Familias:

De forma organizada y voluntaria, las familias podrán aportar utensilios que serán usados durante las jornadas de cocina comunitaria. Se llevará un registro de los materiales prestados o donados, cuidando siempre que sean devueltos o mantenidos en buen estado.

4. Uso y Cuidado del Menaje:

Las familias se compromete que todo el menaje, ya sea propio del espacio o prestado por alguna familia, será utilizado con respeto y responsabilidad. Se asegurará su limpieza y resguardo después de cada uso.

- **Acuerdos con las familias y/o acudientes donde se postula y se delega el responsable de la preparación de la olla comunitaria por lo meses establecidos.**

La agente educativa con el fin de organizar de manera equitativa y participativa la preparación de la olla comunitaria, las familias y/o acudientes de la comunidad acuerdan lo siguiente:

1. Participación Comunitaria:
La preparación de los alimentos en la olla comunitaria es una tarea compartida, basada en la colaboración y el sentido de pertenencia de todas las familias que hacen parte del proceso.

2. Delegación de responsables:
Las familias postulan y delega mensualmente a una o varias personas responsables de liderar la preparación de la olla comunitaria, quienes se encargarán de coordinar la cocina, organizar los insumos y garantizar el correcto uso del menaje.

3. Rotación de Responsables:
El compromiso de asumir la responsabilidad será rotativo cada mes, de forma que varias familias participen durante el periodo acordado. Se llevará un cronograma claro que será compartido con toda las familias.

4. Acompañamiento y Apoyo:
Aunque una familia o persona sea responsable principal del mes, siempre contará con el apoyo de otras familias para tareas complementarias como el lavado de utensilios, recolección de leña, organización del espacio, entre otras.

5. Responsabilidad y Compromiso:
La persona o familia delegada se compromete a cumplir con el rol asignado en los tiempos acordados y a mantener una actitud de respeto, limpieza y cuidado del espacio común.

FECHA	RESPONSABLE	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
23-05-2025	Deisy reyes	En casa de la señora Deisy reyes
06-06-2025	Yiseth Garzón	En casa del agente educativo, ubicada en el sector medio
20-06-2025	Yudi Gonzales y Jeimy Sánchez	En casa de la mamita Yudi Gonzales ubicada en flor amarillo
04-07-2025	Mileidys castañeda Patricia cortez	En casa de la acudiente Mileidys Castañeda
18-07-2025	Sandra rodriguez,Yuli parra	En casa de la acudiente Sandra Rodríguez
08-08-2025	Carolina leon Marieyi curvelos	En casa de la acudiente carolina león
22-08-2025	Alexandra Deisy Reyes	En casa de la acudiente Deisy Reyes
05-09-2025	Agente educativo Yiseth garzon	En casa de la acudiente Yiseth Garzón
19-09-2025	Yudi gonzalez,Yeimi zanchez	En casa de la señora Yudi González

- **Para el desarrollo de la olla comunitaria y la preparación de los alimentos se debe tener en cuenta las buenas prácticas de Manufactura BPM.**

Con el propósito de garantizar la inocuidad de los alimentos, proteger la salud de las personas que participan y fortalecer la organización comunitaria, las familias acuerdan aplicar las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** durante la preparación de la olla comunitaria.

1. Higiene Personal:
Toda persona que participe en la preparación de alimentos deberá lavarse correctamente las manos antes de cocinar, usar ropa limpia y evitar el uso de accesorios (anillos, pulseras, etc.). En caso de estar enfermo/a, se abstendrá de participar en la preparación de alimentos.

2. Limpieza del Espacio:
La cocina o el lugar donde se prepare la olla deberá mantenerse limpio antes, durante y

después de cada jornada. Se deberá contar con recipientes adecuados para residuos y realizar un adecuado manejo de basuras.

3. Manipulación Segura de Alimentos:
Los alimentos se deben manipular con utensilios limpios, evitar el contacto directo con las manos y separar los alimentos crudos de los cocidos para evitar la contaminación cruzada.

4. Almacenamiento y Conservación:
Se recomienda mantener los alimentos en recipientes tapados, en lugares frescos y limpios. Aquellos alimentos que necesiten refrigeración deberán consumirse el mismo día si no se cuenta con nevera.

5. Agua Segura:
El agua utilizada para cocinar, lavar alimentos y utensilios debe ser potable. En caso de duda, se debe hervir antes de utilizarla.

6. Concientización Comunitaria:
Se promoverán espacios de sensibilización donde se explique la importancia de estas prácticas para la salud de todos los miembros de la familia, especialmente los niños y adultos mayores.

7. Compromiso Colectivo:
Todas las familias se comprometen a respetar y hacer respetar estas prácticas, entendiendo que son parte fundamental del éxito de la olla comunitaria.

Evaluación y Acuerdos Establecidos:

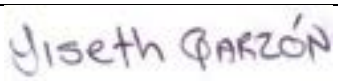
- Se reafirmó el compromiso de realizar estas actividades dos veces al mes para fortalecer la seguridad alimentaria.
- Se estableció la fecha para la primera Olla Comunitaria el (23-05.2025).
- Se pidió la asistencia y puntualidad de todos los participantes

Evidencias Fotográfica

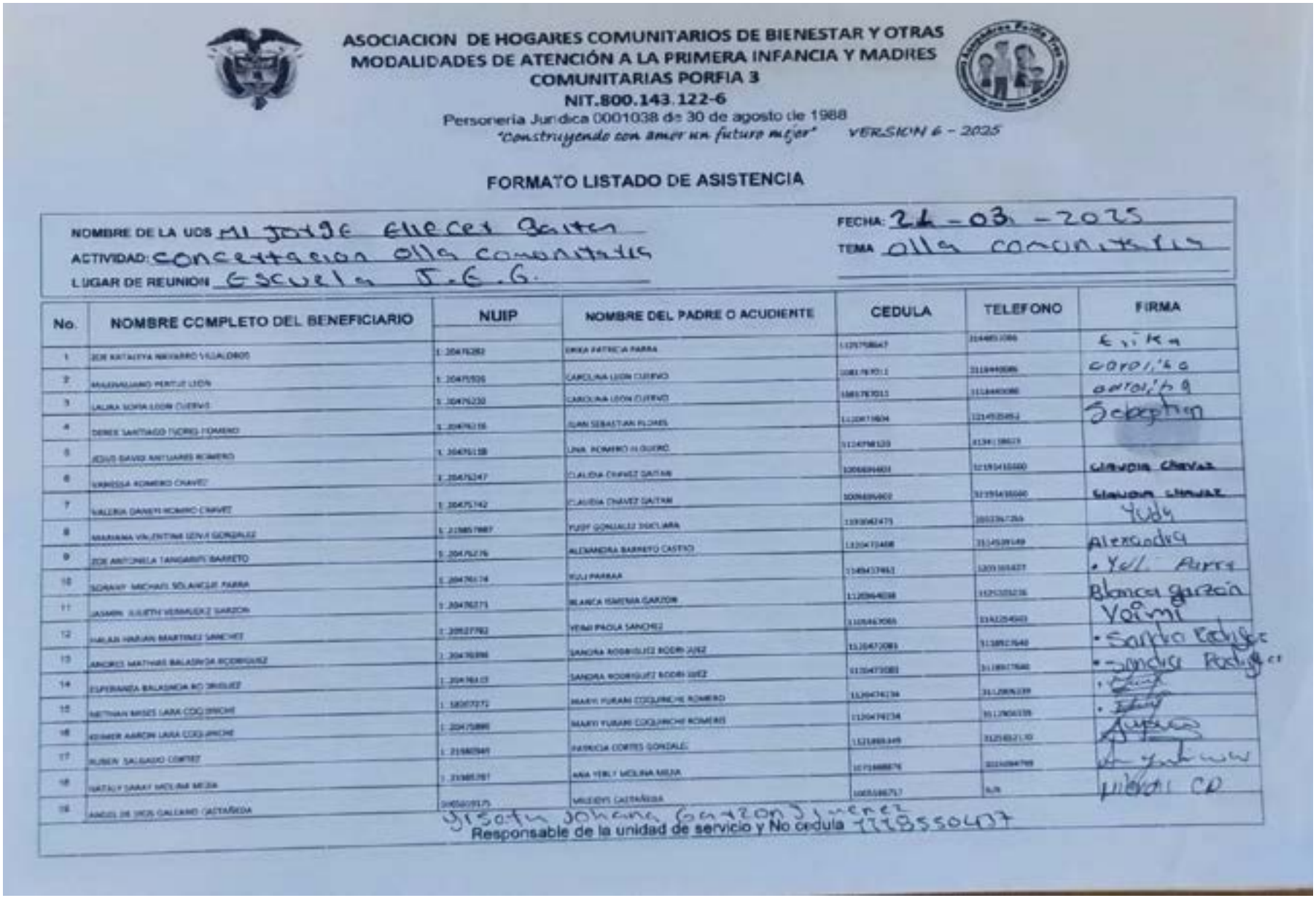




Compromisos / tareas	Responsables	Fechas

Realizar los acuerdos durante el primer encuentro de la olla comunitaria. Realizar la olla comunitaria	Agente educativo y padres de familia y/o acudientes de los participantes.	mayo, junio,julio,agosto y septiembre
AGENTE EDUCATIVO	**CARGO**	**FIRMA**
YISETH JOHANA GARZON JIMENEZ	AGENTE EDUCATIVA	

Se Anexan Firmas



ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3
NIT.800.143.122-6
Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988
"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 - 2025

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRE DE LA UDS Mi Jorge Eliecer Gaitan
ACTIVIDAD: Concentracion olla comunitaria
LUGAR DE REUNION Escuela J.E.G.
FECHA: 24-03-2025
TEMA olla comunitaria

No.	NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO	NUIP	NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE	CEDULA	TELEFONO	FIRMA
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						

Yisetn Johana Gonzalez Jimenez
Responsable de la unidad de servicio y No cedula 1118550407

ACTA DE REUNION	
EAS: ASOCIACIÓN PORFÍA 3 **CONTRATO:** 50002202025	**UDS:** M1 SECTOR LOMA
HORA: 03:15pm	**FECHA:** 18/03/2025
LUGAR: sector loma	**TEMA:** conformación y acuerdos de la olla comunitaria
POBLACIÓN OBJETO: Participantes, talento humano	
OBJETIVO:	acordar con las familias de la modalidad campesina la implementación de una olla comunitaria como estrategia para garantizar el acceso a una alimentación, saludable y culturalmente apropiada, fortaleciendo al mismo tiempo la organización comunitaria y el aprovechamiento de los recursos locales.

AGENDA:

Orden del Día:

- Saludo de bienvenida
- Socialización Olla Comunitaria
- Acuerdos con las familias
- Inquietudes y preguntas
- Cierre

DESARROLLO:

ACTA DE CONCERTACION OLLA COMUNITARIA

Siendo las 03:15 pm del 18 de marzo del 2025 se da inicio con la presentación de los participantes. Luego se socializo del tema Olla Comunitaria a los padres de familia y/o acudientes de los participantes de la modalidad **Propia e Intercultural Educación Inicial Campesina**,

Se les informa que durante los encuentros comunitarios vamos a realizar una estrategia llamada Olla Comunitaria, En esta estrategia se desarrolla como uno de los momentos metodológicos de los encuentros comunitarios, es importante resaltar que su objetivo es

promover las tradiciones alimentarias y la cultura gastronómica de los territorios a través de la vinculación de las familias o cuidadores en la preparación y suministro de los alimentos, aportando a la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación adecuada.

También se les explico que durante el primer encuentro comunitario se deben generar los acuerdos relacionados con las preparaciones, el aporte de alimentos por parte de las familias o cuidadores para la olla comunitaria, menaje, espacios de preparación de alimentos, y responsables y los puntos necesarios para asegurar la inocuidad de las preparaciones y otros que se consideren pertinentes. Aquellos elementos que no se encuentren disponibles en la comunidad, tales como, la dotación necesaria en buen estado y completa para la preparación de alimentos incluyendo los equipos, utensilios y menaje para ejecutar los procesos propios de la manipulación de estos, deberán ser aportados por la EAS o el PDS.

Con base a lo anterior se dio inicio a los acuerdos con las familias asistentes de la UCA M1 SECTOR LOMA ubicado en la zona Rural del Municipio de Mapiripan, Para llegar a los acuerdos se tiene en cuenta las siguientes preguntas:

- **Ubicación y zona donde se encuentra la UCA**
  La UCA M1 Sector Loma se encuentra ubicado en la zona rural del municipio de Mapiripan.

- **Se resalta el presupuesto que brinda el ICBF para el desarrollo de la Olla Comunitaria realizada en los encuentros comunitarios.**

La agente educativa les brinda la información a las familias y/o acudientes sobre el valor por el cual está destinado para el desarrollo de la Olla Comunitaria por un valor de **CUATRO MIL SETECIENTOS SESENTA Y TRES PESOS** M**/CTE ($4.763),** por participante; es decir que para la UCA de la zona rural Escuela Jorge Eliecer Gaitán perteneciente a la agente educativa Yury Caterine Aldana Agudelo cuenta con 19 participantes para un total de **NOVENTA MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE M/CTE (90.497)**

- **Dialogo con las familias para llegar a un acuerdo sobre la cantidad de ollas comunitarias que se va a realizar teniendo en cuenta que la UCA brinda el servicio 2 veces el mes.**

El agente educativa brinda la información a las familias sobre la cantidad de ollas comunitarias la cual está establecida por la UCA de sector loma en la zona rural de Mapiripan que solo se realiza una (2) olla comunitaria durante el mes, es decir que para el mes de mayo se realizara dos ollas comunitaria, Junio se realizara dos ollas comunitaria, Julio se realizara dos ollas comunitaria, Agosto se realizara dos ollas comunitaria, Septiembre se realizara dos ollas comunitaria, donde se realizara dos ollas comunitaria al mes donde se desarrollaras los días de los encuentros de cada mes mencionados anterior mente.

- La señora "Irma Vizcaino manifiesta que, si es importante realizar las dos ollas comunitarias ya que es complicado estar 3 horas en el encuentro comunitario sin ningún tipo de alimentación o bebida para los niños y niñas, Así mismo la señora expone su punto de vista la cual invita a todos los asistentes que se debe llegar a un acuerdo para que se brinde un refrigero o alimentos para los niños ".
- La señora "Caggterine Aponte manifiesta que considera importante ofrecer alimentos durante el encuentro comunitario, ya que la jornada es extensa y esto ayudaría a mantener la energía y el ánimo de los participantes ".
- La señora "Ingrid Yiseth Morales expresa que, debido a la duración del encuentro, sería ideal brindar tanto alimentos como bebidas para garantizar el bienestar de todos los asistentes ".

Al finalizar todos toman la palabra refiriendo a la agente educativa los acuerdos en realizar las dos ollas comunitarias durante el mes correspondiente.

- **Acuerdos con las familias y/o acudientes de los participantes respecto a la preparación de los alimentos, considerando que el aporte entregado por el ICBF no cubre en su totalidad los costos de la minuta. Se estableció en conjunto que las familias apoyarán con insumos o alimentos básicos para complementar la preparación, garantizando así una alimentación adecuada para todos los asistentes.**

El agente educativo en dialogo con las familias refieren que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) brinda un aporte económico limitado para la compra de alimentos, y que dicho recurso no cubre la totalidad de los costos requeridos para la preparación de una minuta alimentaria balanceada y adecuada, se hace necesario establecer acuerdos colaborativos con las familias y/o acudientes de los participantes.

En este sentido, se plantea que cada familia, de acuerdo a sus posibilidades, realice un aporte voluntario en insumos, alimentos o apoyo en la preparación, con el propósito de fortalecer la minuta y asegurar una alimentación adecuada para los niños, niñas y mujeres gestantes beneficiarios del programa.

La señora "Nayiber Carivan expresa que se debe tener en cuenta que muchas familias de la UCA atraviesan dificultades económicas, lo que limita su posibilidad de aportar alimentos o recursos adicionales". Por esta razón, sugiere que la preparación de la olla comunitaria se realice únicamente con el presupuesto asignado por el ICBF.

La señora "Rosmira Torres manifiesta que, al igual que otros acudientes, actualmente no cuenta con un empleo ni con ingresos fijos, por lo que se le dificulta realizar aportes para la compra de alimentos destinados a la olla comunitaria ".

Así mismo, la señora "Dina Lisney Zambrano sugiere que se realice una adecuada distribución del presupuesto disponible, de manera que se pueda garantizar un refrigerio para todos los participantes en ambos encuentros comunitarios. Comenta que, debido a su situación económica, le resulta complicado aportar alimentos, por lo que considera importante seleccionar cuidadosamente los productos para que el presupuesto alcance para las dos jornadas ".

Posteriormente tomo la palabra la representante del control social en donde dejo claro que teniendo en cuenta la solicitud de todas las familias, la mayoría de las familias que hacen parte de este proceso son de bajos recursos, y muchas de las madres, como es su caso, son cabeza de hogar, esta condición implica una carga adicional, ya que deben asumir solas la responsabilidad económica y emocional del núcleo familiar, a esto se suma que muchas de ellas no cuentan con un empleo formal ni con ingresos fijos, lo que hace aún más complejo destinar recursos, por mínimos que sean, para actividades comunitarias como la olla comunitaria, por tal motivo solicita se tenga en cuenta desarrollar la olla comunitaria solo con el presupuesto que brinda ICBF sin embargo lo que se puede hacer es apoyar con el menaje como por ejemplo la ollas, los platos, las cucharas y el sitio donde se prepara los alimentos.

Para finalizar, la agente educativa refiere que ninguna familia será obligada a realizar aportes si no cuenta con la capacidad económica para hacerlo. Posteriormente se realiza la invitación para la construcción del menú para los diferentes meses en la preparación de la olla comunitaria.



FECHA	REFRIGERIO	INSUMOS	CANTIDADES	RESPONSABLES
27/05/2025	Sandwis con preparada	Pan tajado carne de res mortadela panela y limón	2 pq pan tajado 1 lb carne de res 10mil queso 2 panelas 1k limón	Jasmina Aldana Paula Cuellar Nayiber Cariban
03/06/2025	Empanadas con avena	Papa Promasa Avena Leche azucar	10mil papa 2lb promasa 2 pq avena 4lt de leche liquida 2 libras de azucar	Nidia Triana yina Castañeda Íngrid morales
17/06/2025	Mantecada con jugo de maracuyá	Maracuyá mantecadas	2 pulpas de maracuyá 2lb azúcar 38 unidades de mantecadas	Eidy Campoleias Zeidy Cuervo Paula Cuellar
01/07/2025	salpicón	Bananos Mangos Papaya Piña Manzana fresas	10 unidades 2 unidades 1 unidad 1unidad 3 unidades 1 bandeja	Yesica Ávila Mayra Riveros Obdulta del Carmen
15/07/2025	Gelatina con galletas	Gelatina Galletas Capri bananos	6 cajas 1 paquete 20 unidades	Ingrid Aldana Laura Buriticá Dina Liney

05/08/2025	Sandwis con preparada	Pan tajado carne de res mortadela panela y limón	2 pq pan tajado 1 lb carne de res 10mil queso 2 panelas 1k limón	Ingrid morales Eidy Campoelias Nayiber Cariban
19/08/2025	Carne con papitos y preparada	Carne Papa Panela limón	25 mil de carne 9mil de papa 2 unidades 2 docenas	Irma vizcaíno Olga García Caggterine aponte
02/09/2025	salpicón	Bananos Mangos Papaya Piña Manzana fresas	10 unidades 2 unidades 1 unidad 1unidad 3 unidades 1 bandeja	Ingrid Aldana Laura Buriticá Dina Liney
16/09/2025	Arroz con leche	Arroz Galletas Uvas pasas Leche azúcar	2lb 1 pq 5mil de uvas 4 lts 2lb	Nidia Triana yina Castañeda Íngrid morales

- **Acuerdos con las familias donde se establezca el lugar donde se preparará los alimentos.**

Con el fin de garantizar la seguridad alimentaria, la higiene y el bienestar de los niños/as, se establece los siguientes acuerdos con las familias:

1. Lugar de Preparación de los Alimentos:

Los alimentos serán preparados exclusivamente en el lugar designado por las familias, que cuenta con las condiciones adecuadas de higiene, almacenamiento y manipulación, conforme a las normas del plan de saneamiento Básico.

2. Acceso:
El acceso al área de cocina estará solamente la familia postulada y autorizada y orientada para la manipulación de alimentos, con el fin de evitar contaminaciones cruzadas o riesgos alimentarios.

3. **Responsabilidad Compartida:**
Las familias se comprometen a respetar este acuerdo y colaborar con las medidas establecidas para proteger la salud de los niños/as.

FECHA	RESPONSABLE	LUGAR DONDE SE PREPARAR LOS ALIMENTOS
20/05/2025	Jasmina Aldana Paula Cuellar Nayiber Cariban	La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Jasmina Aldana, quien ofreció su espacio para facilitar la actividad.
03/06/2025	Nidia Triana yina Castañeda Íngrid morales	La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Íngrid morales , quien ofreció su espacio para facilitar la actividad.
17/06/2025	Eidy Campoleias Zeidy Cuervo Paula Cuellar	La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora, Zeidy Cuervo quien ofreció su espacio para facilitar la actividad.

01/07/2025	Yesica Ávila Mayra Riveros Obdulta del Carmen	La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Mayra Riveros quien ofreció su espacio para facilitar la actividad.	
15/07/2025	Ingrid Aldana Laura Buriticá Dina Liney	La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Dina Zambrano, quien ofreció su espacio para facilitar la actividad.	
05/08/2025	Ingrid morales Eidy Campoelias Nayiber Cariban	La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Ingrid morales, quien ofreció su espacio para facilitar la actividad.	
19/08/2025	Irma vizcaíno Olga García Caggterine aponte	La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Olga García, quien ofreció su espacio para facilitar la actividad.	
02/09/2025	Ingrid Aldana Laura Buriticá Dina Liney	La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Laura Buriticá, quien ofreció su espacio para facilitar la actividad.	
16/09/2025	Nidia Triana yina Castañeda Íngrid morales	La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Nidia Triana , quien ofreció su espacio para facilitar la actividad.	

- **Acuerdos con las familias donde se resalta la importancia de contar con el Menaje, es decir ¿cada uno aportara los utensilios o materiales para la preparación del mismo? O en el lugar o cocina donde se preparará los alimentos ¿cuenta con toda la dotación para la preparación de los alimentos?**

En el marco del trabajo conjunto para garantizar una alimentación segura, saludable y digna para todas las familias, se acuerda lo siguiente:

1. Importancia del Menaje:

Contar con los utensilios básicos como ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos es fundamental para preparar los alimentos de manera higiénica y eficiente.

- Para la fecha del 06/05/2025 la señora Irma Vizaino quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha del 20/05/2025 la señora Jasmina Aldana quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- La fecha 03/06/2025 la señora Zeidy Cuervo quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- La fecha 17/05/2025 la señora Mayra Riveros quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 01/07/2025 la señora Laura Buriticá quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 15/07/2025 la señora Dina Zambrano quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 05/08/2025 la señora Yina Castañeda quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 19/08/2025 la señora Ingrid Morales quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

- Para la fecha 02/09/2025 la señora Nayiber Cariban quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 16/09/2025 la señora Eidy Campoelias quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

2. Condiciones del Espacio de Cocina:

El espacio comunitario destinado a la preparación de los alimentos cuenta con la dotación básica necesaria, por lo que no se requiere aporte adicional de utensilios por parte de las familias.

3. Aportes de las Familias:

De manera voluntaria y organizada, las familias podrán colaborar con el préstamo o donación de utensilios necesarios para la preparación de alimentos durante las jornadas comunitarias. Se llevará un control detallado de los elementos recibidos, asegurando su adecuado uso y la devolución en buen estado al finalizar las actividades.

4. Uso y Cuidado del Menaje:
Las familias acuerdan que todo el menaje, ya sea perteneciente al lugar o prestado por alguno de los participantes, será utilizado de manera respetuosa y responsable. Asimismo, se garantizará su adecuada limpieza y resguardo al finalizar cada jornada.

- **Acuerdos con las familias y/o acudientes donde se postula y se delega el responsable de la preparación de la olla comunitaria por lo meses establecidos.**

La agente educativa con el fin de organizar de manera equitativa y participativa la preparación de la olla comunitaria, las familias y/o acudientes de la comunidad acuerdan lo siguiente:

1. Participación Comunitaria:
La elaboración de los alimentos en la olla comunitaria se realiza de manera colaborativa, fomentando el trabajo en equipo y el sentido de pertenencia entre todas las familias participantes del proceso.

2. Delegación de Responsables:
Cada mes, las familias acuerdan designar a una o varias personas encargadas de liderar la preparación de la olla comunitaria. Estas personas serán responsables de coordinar la

cocina, gestionar los insumos disponibles y velar por el uso adecuado del menaje durante la jornada.

3. Rotación de Responsables:

El compromiso de liderar la preparación será rotativo mensualmente, permitiendo que diferentes familias participen de manera equitativa a lo largo del periodo establecido. Se elaborará y socializará un cronograma para que todos estén informados y organizados.

4. Acompañamiento y Apoyo:

Aunque una familia o persona asuma la responsabilidad principal durante el mes, contará con el acompañamiento de otras familias en tareas de apoyo como la limpieza de utensilios, recolección de insumos, organización del espacio, entre otras actividades necesarias para el buen desarrollo de la jornada.

5. Responsabilidad y Compromiso:

La persona o familia delegada se compromete a cumplir con el rol asignado en los tiempos acordados y a mantener una actitud de respeto, limpieza y cuidado del espacio común.

FECHA	RESPONSABLE	LUGAR DONDE SE PREPARAR LOS ALIMENTOS
20/05/2025	Jasmina Aldana Paula Cuellar Nayiber Cariban	La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Jasmina Aldana quien ofreció su espacio para facilitar la actividad.
03/06/2025	Nidia Triana yina Castañeda Íngrid morales	La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Nidia Triana , quien ofreció su espacio para facilitar la actividad.
17/06/2025	Eidy Campoleias Zeidy Cuervo Paula Cuellar	La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Zeidy Cuervo, quien ofreció su espacio para facilitar la actividad.

01/07/2025	Yesica Ávila Mayra Riveros Obdulta del Carmen	La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Mayra Riveros , quien ofreció su espacio para facilitar la actividad
15/07/2025	Ingrid Aldana Laura Buriticá Dina Liney	La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Dina Zambrano, quien ofreció su espacio para facilitar la actividad
05/08/2025	Ingrid morales Eidy Campoelias Nayiber Cariban	La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Ingrid morales, quien ofreció su espacio para facilitar la actividad
19/08/2025	Irma vizcaíno Olga García Caggterine aponte	La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Olga García, quien ofreció su espacio para facilitar la actividad
02/09/2025	Irma vizcaíno Olga García Caggterine aponte	La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Nayiber Cariban, quien ofreció su espacio para facilitar la actividad
16/09/2025	Ingrid Aldana Laura Buriticá Dina Liney I	La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Y Laura Buriticá, quien ofreció su espacio para facilitar la actividad

- **Para el desarrollo de la olla comunitaria y la preparación de los alimentos se debe tener en cuenta las buenas prácticas de Manufactura BPM.**

Con el propósito de garantizar la inocuidad de los alimentos, proteger la salud de las personas que participan y fortalecer la organización comunitaria, las familias acuerdan aplicar las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** durante la preparación de la olla comunitaria.

1. Higiene Personal:
Toda persona involucrada en la preparación de los alimentos deberá realizar un adecuado lavado de manos previo a la manipulación, portar ropa limpia y evitar el uso de accesorios como anillos, pulseras o relojes, perfume. Si presenta alguna enfermedad, deberá abstenerse de participar en las actividades de cocina para garantizar la seguridad alimentaria.

2. Limpieza del Espacio:
La cocina o el lugar donde se prepare la olla deberá mantenerse limpio antes, durante y después de cada jornada. Se deberá contar con recipientes adecuados para residuos y realizar un adecuado manejo de basuras.

3. Manipulación Segura de Alimentos:
Los alimentos se deben manipular con utensilios limpios, evitar el contacto directo con las manos y separar los alimentos crudos de los cocidos para evitar la contaminación cruzada.

4. Almacenamiento y Conservación:
Se recomienda mantener los alimentos en recipientes tapados, en lugares frescos y limpios. Aquellos alimentos que necesiten refrigeración deberán consumirse el mismo día si no se cuenta con nevera.

5. Agua Segura:
El agua utilizada para cocinar, lavar alimentos y utensilios debe ser potable. En caso de duda, se debe hervir antes de utilizarla.

6. Concientización Comunitaria:
Se promoverán espacios de sensibilización donde se explique la importancia de estas prácticas para la salud de todos los miembros de la familia, especialmente los niños y adultos mayores.

7. Compromiso Colectivo:
Todas las familias se comprometen a respetar y hacer respetar estas prácticas, entendiendo que son parte fundamental del éxito de la olla comunitaria.

Evaluación y Acuerdos Establecidos:

- Se reafirmó el compromiso de realizar estas actividades dos veces al mes para fortalecer la seguridad alimentaria.
- Se estableció la fecha para la primera Olla Comunitaria el (06/05/2025).
- Se pidió la asistencia y puntualidad de todos los participantes.

Eviendecias Fotograficas:



Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
Realizar la Olla Comunitaria de manera periódica para garantizar el acceso a una alimentación saludable. Fomentar la participación de la comunidad en la planificación, preparación y distribución de los alimentos.	Agente educativo	Mayo, Junio, Julio, Agosto, Septiembre.

AGENTE EDUCATIVO	CARGO	FIRMA
Yury Caterine Aldana Agudelo	AGENTE EDUCATIVO	Yuri Aldana

Se Anexan Firma

MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 2025

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRE DE LA UDS: H1 Sector loma — FECHA: 18-03-2025

ACTIVIDAD: Socialización a padres de familia y/o Acudientes — TEMA: Ola Comunitaria

LUGAR DE REUNION: Sector loma

No.	NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO	NUIP	NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE	CEDULA	TELEFONO	FIRMA
1	ELIZABETH MAHECHA SERNA	1140940965	YESSICA TATIANA SERNA GUERRERO	1116493710	312 5223087	Yessica Serna
2	DIEGO ALEXANDER GONZALEZ HIDALGO	1115689500	EDUIN GABRIEL MAGALLANES VILCA	7040817	312 5750990	edwin M.
3	KEIDEL YOXIEL MAGALLANES GONZALEZ	1115870521	EDUIN GABRIEL MAGALLANES VILCA	7040817	312 5750990	edwin M.
4	LUIS EMANUEL SANABRIA GARCIA	1101700334	OLGA LUCIA GARCIA AVILA	1005484431	320 4238314	
5	ETHAN ALEJANDRO MARIQUE VIZCAINO	1120476258	IRMA JULIETH VIZCAINO MARTINEZ	1121923220	322 3952080	Irma Vizcaino
6	STEFANNY CAMILA GONZALEZ CUELLAR	1120476044	PAULA ANDREA CUELLAR SEGURA	1134434620	312 4759835	
7	MIA SALOME PADILLA BARRERO	1121986180	YESICA ALEJANDRA BARRERO PEÑA	1120472564	310 2586296	
8	YULIAN MATIAS VELOZA CUERVO	1122540212	ZEIDY STEPHANNY CUERVO YUSTI	1123800572	312 4943124	
9	EYTHAN LUCIAN BARRERA RIVEROS	1120476344	MAYRA ALEJANDRA RIVEROS GUZMAN	1234789755	314 2714113	Mayra Riveros
10	DANNA LUCIA PEREZ ESPINOSA	1120475717	ADRIANA LIZETH ESPINOSA VALENCIA	1121937195	321 9337203	
11	LIAM DAMIAN TRIANA MORALES	1120475713	INGRID YISETH MORALES VIUCHE	1012410822	320 4614877	
12	SALOME GONZALEZ RAMIREZ	1120476294	NIDIA DAIFENI RAMIREZ BARAHONA	1120474519	3144268242	Nidia Ramirez
13	JANNA ISABELLA BARBOSA TOVAR	1124219925	KELY TOVAR GARCIA	1006696032	3124340802	Kely Tovar
14	JHOHAN EMILIO PEREZ APONTE	1120587815	CAGGTERINE APONTE ROMERO	1123563606	3214375476	Caggterine Aponte
15	GERARD GAEL DAVID ZAMBRANO	1060127354	DINA LINEY ZAMBRANO SAAVEDRA	1121879764	314 2452213	
16	IAM ZAID PIÑEROS LEON	1120476233	YINA PAOLA CASTAÑEDA LONDOÑO	1024480355	3142954143	
17	CLARA ALEJANDRA CARIVAN RODRIGUEZ	1120476265	NAYIBER CARIVAN RODRIGUEZ	1006696001	3214691257	Nayiber
18	LIAM ALEXIS BENITEZ TORRES	1120476123	ROSMIRA TORRES NEIRA	1120472365	3122535474	Rosmira Torres
19	EVELYN SARAY DIAZ PIÑEROS	1124219927	NATALIA DEL PILAR PIÑEROS GONZALEZ	1006689954	3114579954	Natalia del Pilar P.G
20						

Responsable de la unidad de servicio y No.cedula: Yuri Aldana 1.006.695.979

ACTA ENTREGA DE RPP	
EAS: ASOPADRES PORFIA 3	**UDS: BETANIA**
Código UDS: 503251135637	**Fecha: 11** -O8-2025
Tema: EVIDENCIAS ENTREGA RPP Y AAVN	
Objetivo:	Garantizar una alimentación balanceada y adecuada para los beneficiarios de los programas de atención, asegurando que las preparaciones cumplan con los requerimientos nutricionales establecidos.

Agenda:

1.Saludo:

-Recepción de RPP

2. Socialización de Minuta de RPP

3 -Exposición del contenido a madres gestantes y Madres Lactantes, niñas y niños hasta los (4) años, once (11) meses veintinueve (29) días de edad

4. Entrega a Usuarios.

- **Desarrollo: Minuta Rpp**

El día 11 de AGOSTO de 2025 a las 09:00 AM se realizó la recepción de RPP Ración mensual en la UDS por parte del proveedor. Se realiza verificación de lo recibido, publicación de la minuta y se adecuación el espacio para la entrega.

ADECUACION DE ESPACIO DE RPP



También se les fortalece importancia que aportan cada uno de los alimentos están orientado a la promoción de una alimentación natural y variada que le permita cubrir sus necesidades; requerimientos, con el fin de adoptar las medidas que considere pertinentes para promover la seguridad alimentaria y nutricional, como determinante esencial para la consecución de un estado nutricional adecuado de niñas, niños y mujeres gestantes, que permita potenciar sus capacidades y adquirir habilidades en función de un desarrollo integral.

Es muy dispensable la minuta por les ayuda cubrir un poco las necesidades; además es una estrategia donde buscara promover las condiciones de salud en la primera infancia, promoviendo el acceso y consumo de alimentos en cantidad, calidad e inocuidad como se describe en el componente de Salud y Nutrición. Lo anterior teniendo en cuenta que la ingesta de alimentos influye de manera directa en su estado nutricional.

- **Minuta Patrón**: de alimentos por grupos (1), en medidas, cantidades y frecuencias, para consumir en uno o varios tiempos de comida, que se ajusta a los requerimientos calóricos y de nutrientes de una población determinada de acuerdo con el ciclo vital en que se encuentre..

A continuación se relaciona la minuta patrón establecida por el ICBF.

GRUPO GESTANTES Y LACTANTES

DESCRIPCION	CANTIDAD	GRAMOS
Arroz orquídea x 500 gramos	4	2000 grs
Pasta spaguetis nieve o zonia x 250 grs	4	1000 grs
Avena sudespensa x 500 grs	1	500 grs
Harina de maíz super arepa o nieve x 500 grs	2	1000 grs
Harina de trigo la nieve x 500 grs	2	1000 grs
Papa pastusa x 1000 grs	1	1000 grs
Tomate de árbol x 1000 grs	1	1000 grs
Cebolla cabezona x 1000 grs	1	1000 grs
Leche recreo entera liquida pasteurizada	6	6 L
Leche en polvo COSMOLAC x 900 grs	1	900 grs
Queso doble crema san jeronimo x 250	1	250 grs
Huevo tipo AA x 60 grs	30	UNIDADES
Lenteja sudespensa x 500 grs	2	1000 grs
Alverja sudespensa x 500 grs	2	1000 grs
Frijol rojo su despensa x 500 grs	2	1000 grs
Aceite solisoya x 1000 ml	1	1000 ML
Panela rosse x 250 grs	1	250 grs

GRUPO DE 6 A 11 MESES 29 DIAS

DESCRIPCION	CANTIDAD	GRAMOS
Arroz orquídea x 500 gramos	1	500 grs
Pasta spaguetis nieve x 250 grs	2	500 grs
Harina de maíz la nieve x 500 grs	1	500 grs
Papa pastusa x 500 grs	1	500 grs
Tomate de arbol x 500 grs	1	500 grs
Cebolla cabezona x 500 grs	1	500 grs
Huevo tipo AA x 60 grs	15	Unidades
Frijol rojo x 500 grs	1	500 grs
Aceite solisoya x 500 ML	1	500 ML

GRUPO DE 1 A 2 AÑOS 11 MESES

DESCRIPCION	CANTIDAD	GRAMOS
Arroz orquídea x 500 gramos	1	1000 grs
Pasta spaguetis nieve o zonia x 250 grs	2	500 grs
Harina de maíz super arepa o nieve x 500 grs	1	500 grs
Papa pastusa x 500 grs	1	500 grs
Tomate de árbol x 500 grs	1	500 grs
Cebolla cabezona x 500 grs	1	500 grs
Leche recreo entera liquida pasteurizada	2	2 L
Queso doble crema san jeronimo x 250	1	250 grs
Huevo tipo AA x 60 grs	30	UNIDADES
Frijol rojo su despensa x 500 grs	2	1000 grs
Aceite solisoya x 500 ml	1	500 ML

GRUPO DE 3 A 5 AÑOS 11 MESES

DESCRIPCION	CANTIDAD	GRAMOS
Arroz orquídea x 500 gramos	2	1000 grs
Pasta spaguetis nieve o zonia x 250 grs	2	500 grs
Avena sudespensa x 500 grs	1	500 grs
Harina de maíz super arepa o nieve x 500 grs	2	1000 grs
Papa pastusa x 500 grs	1	500 grs
Tomate de árbol x 500 grs	1	500 grs
Cebolla cabezona x 500 grs	1	500 grs
Leche recreo entera liquida pasteurizada	3	3 L
Queso doble crema san jeronimo x 250	1	250 grs
Huevo tipo AA x 60 grs	30	UNIDADES
Frijol rojo su despensa x 500 grs	2	1000 grs
Aceite solisoya x 500 ml	1	500 ML
Panela rosse x 250 grs	1	250 grs

2. Socialización de Minuta de RPP mensual.

El día 11 de AGOSTO 2025, se Realiza la socialización de la minuta a madres gestantes y Madres Lactantes, niñas y niños hasta los (4) años, once (11) meses veintinueve (29) días de edad

y cuidadores que se va a entregar en el mes de AGOSTO. Se les presentó los alimentos y las marcas a entregar la cual se referencia a continuación:





(dos fotos socializando la minuta a los padres y cuidadores)





(dos fotos de los productos que contiene la rpp)

3. EVIDENCIA _ROTULADO RPP





4. DESINFECCION DE RPP



5. DESINFECCION DE ESPACION DE RPP



6. EVIDENCIA ENTREGA DE RPP

Entrega a Usuarios: se realiza el día 07 de JULIO de 2025

Se realiza entrega a los 19 participantes de la UDS

	
Nombre: FAINER DANILO RODRIGUEZ QUINTERO	Nombre: WILKIN NOLBERTO AMAYA RODRIGUEZ

NILBIA YOLANDA RODRIGUEZ QUINTERO GERMAN STIVEN RODRIGUEZ QUINTERO	

	
Nombre: DILAN STIVEN RODRIGUEZ CARIBAN	Nombre: JERALDINE CARIVAN RODRIGUEZ
	
Nombre: JAROL DAMIAN CARIVAN RODRIGUEZ	Nombre: ANGELA LILIBETH RODRIGUEZ GAITAN

SHARITH THALIANA GAITAN CASTRO	EDIER ELIAM GAITAN CARIBAN	
SH 		
		
Nombre: YURLEIDY DIAZ RODRIGUEZ	Nombre: YURANI EDIT GARCIA CURVELO LEIMY ALEJANDRA GARCIA CURVELO	



Nombre: ERICK DAVID CARIBAN RODRIGUEZ



Nombre: MAURNEN YULIETH QUINTERO RODRIGUEZ
ARIANA SALOME QUINTERO RODRIGUEZ



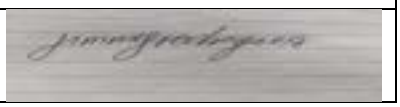
Nombre: SANDY VIVIANA RODRIGUEZ DIAZ

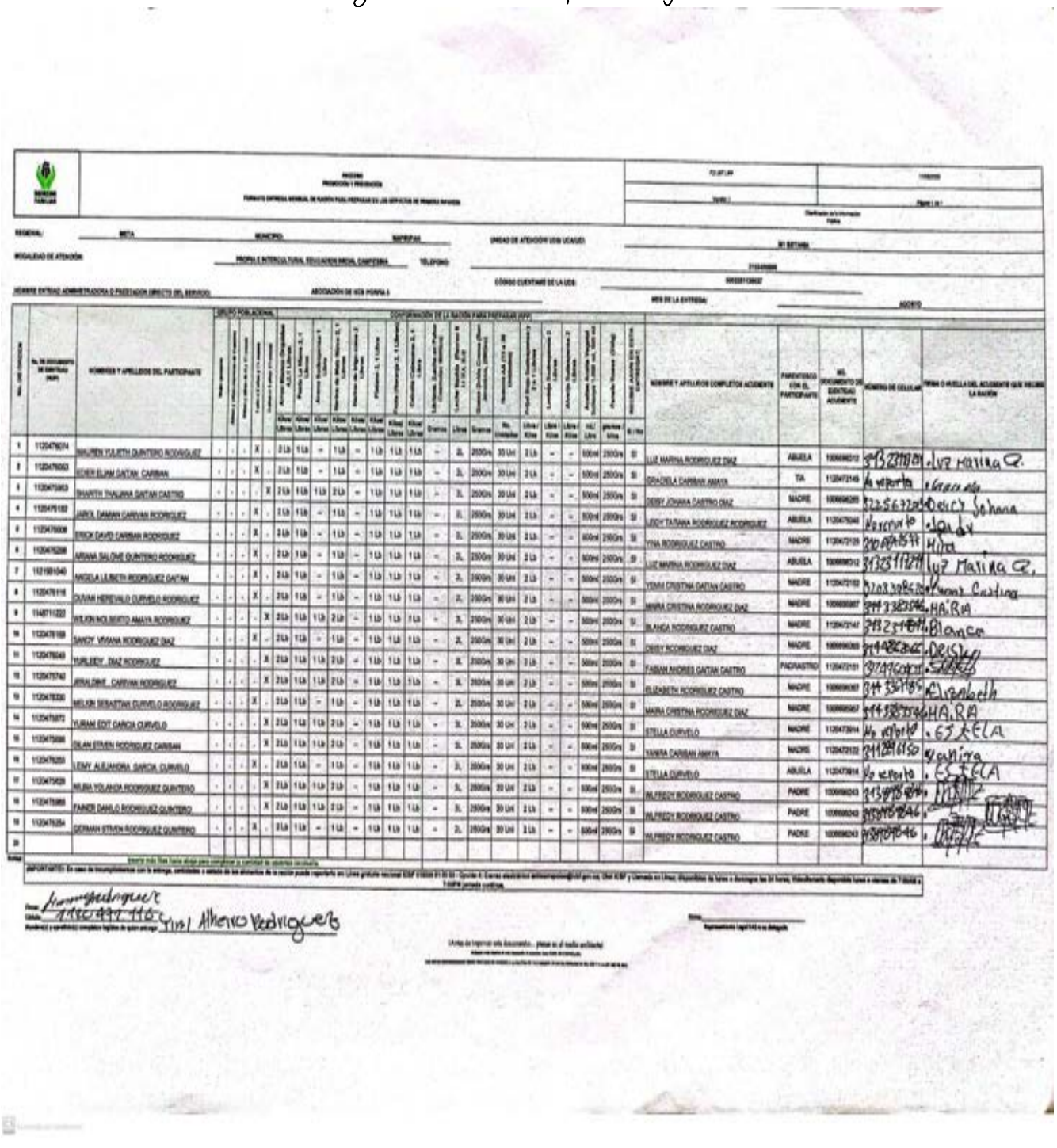


nombre: MELKIN SABASTIAN CURVELO RODRIGUEZ
DUVAN HEREVALO CURVELO RODRIGUEZ

Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
Nos comprometemos hacer un buen uso adecuado del paquete nutricional establecido por ICBF.	AGENTE EDUCATIVO- PADRES DE FAMILIAS	AGOSTO

• Promoción de una alimentación natural y variada que les permita cubrir sus requerimientos nutricionales favoreciendo el cuidado de su salud. • Por petición de los acudientes sugieren sobre el tomate de árbol .motivo que no cuenta con licuadora ni energía , de esta manera seria en ver de esa fruta cambiar otra más fácil para el consumo de los niños y niñas y madres gestantes.		

FIRMA RESPONSABLES DE LA REUNIÓN		
Nombre	**Cargo / Dependencia**	**Firma**
YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ	AGENTE EDUCATIVO	



ACTA ENTREGA DE RPP

EAS: ASOPADRES PORFIA 3	**UDS:** SECTOR COOPERATIVA
Código UDS: 503251159463	**Fecha:** 11 -08-2025
Tema: EVIDENCIAS ENTREGA RPP	
Objetivo:	Garantizar una alimentación balanceada y adecuada para los beneficiarios de los programas de atención, asegurando que las preparaciones cumplan con los requerimientos nutricionales establecidos.

Agenda:

1.Saludo:

-Recepción de RPP

2. Socialización de Minuta de RPP

3 -Exposición del contenido a madres gestantes y Madres Lactantes, niñas y niños hasta los (4) años, once (11) meses veintinueve (29) días de edad

4. Entrega a Usuarios.

- **Desarrollo: Minuta Rpp.**

El día 11 de agosto del 2025 a las 09:15 AM se realizó la recepción de RPP Ración mensual en la UDS por parte del proveedor. Se realiza verificación de lo recibido, publicación de la minuta y se adecuación el espacio para la entrega.

ADECUACION DE ESPACIO DE RPP





También se les fortalece importancia que aportan cada uno de los alimentos están orientado a la promoción de una alimentación natural y variada que le permita cubrir sus necesidades; requerimientos, con el fin de adoptar las medidas que considere pertinentes para promover la seguridad alimentaria y nutricional, como determinante esencial para la consecución de un estado nutricional adecuado de niñas, niños y mujeres gestantes, que permita potenciar sus capacidades y adquirir habilidades en función de un desarrollo integral.

Es muy dispensable la minuta por les ayuda cubrir un poco las necesidades; además es una estrategia donde buscara promover las condiciones de salud en la primera infancia, promoviendo el acceso y consumo de alimentos en cantidad, calidad e inocuidad como se describe en el componente de Salud y Nutrición. Lo anterior teniendo en cuenta que la ingesta de alimentos influye de manera directa en su estado nutricional.

- **Minuta Patrón**: de alimentos por grupos (1), en medidas, cantidades y frecuencias, para consumir en uno o varios tiempos de comida, que se ajusta a los requerimientos calóricos y de nutrientes de una población determinada de acuerdo con el ciclo vital en que se encuentre.

2. Socialización de Minuta de RPP mensual.

El día 11 de agosto 2025, se Realiza la socialización de la minuta a madres gestantes y Madres Lactantes, niñas y niños hasta los (4) años, once (11) meses veintinueve (29) días de edad
y cuidadores que se va a entregar en el mes de mayo. Se les presentó los alimentos y las marcas a entregar la cual se referencia a continuación:





(dos fotos socializando la minuta a los padres y cuidadores)





(dos fotos de los productos que contiene la rpp)

3. EVIDENCIA _ROTULADO RPP





4. DESINFECCION DE RPP





DESINFECCION DE ESPACION DE RPP





5. EVIDENCIA ENTREGA DE RPP

Entrega a Usuarios: se realiza el día 11 de Agosto de 2025

La entrega a los 22 participantes de la UDS sector cooperativa.

	
Nombre: LINDA ISABELLA ROMAN RUIZ	Nombre: ANGIE KATERINE SOLOSA ROMERO

	
Nombre: MAUREN CATALELLA JIMENEZ IBAÑEZ	Nombre: JUAN ANDRES JIMENEZ IBAÑEZ
	
Nombre: LISA JULIETH ZAMORA PAEDES	Nombre: IAN SANTIAGO PARDO DELGADO

	
Nombre: HILCE GUADALUPE GUTIERREZ LOPEZ	Nombre: JOAN DAVID RAMOS RUIZ
	
Nombre: IAM GAEL ZAMORA REYES	Nombre: DAYLIN MAHELETH SALAS RODRIGUEZ

	
Nombre: MIA ISABELLA GARCIA PRIETO	Nombre: ERIKA YURLEI REYES PIEDRAHITA
	
Nombre: ERICK SANTIAGO RIVEROS PINILLA	Nombre: DHALIA LIZETH ZAMORA GUTIERREZ

	
Nombre: NEITHAN REYES RINCON	Nombre: GABRIELA MONTENEGRO NIEVES
	
Nombre: ELIZABETH RUBIO LIEVANO	Nombre: SALOME PEREZ CULMA

	
Nombre: VALERI JULIETH REYES ZAMORA	Nombre: EMILIN SOFIA GONZALEZ GIL
	
Nombre: MIA TATIANA LOZADA FORERO	LAURA CAMILA LOZADA FORERO

Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
Nos comprometemos hacer un buen uso adecuado del paquete nutricional establecido por ICBF. • Promoción de una alimentación natural y variada que les permita cubrir sus requerimientos nutricionales favoreciendo el cuidado de su salud.	AGENTE EDUCATIVO- PADRES DE FAMILIAS	SEPTIEMBRE
FIRMA RESPONSABLES DE LA REUNIÓN		
Nombre	**Cargo / Dependencia**	**Firma**
YESICA LORENA AVILA GUZMAN	AGENTE EDUCATIVA-E.I.C.	

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO ENTREGA MENSUAL DE RACIÓN PARA PREPARAR EN LOS SERVICIOS DE PRIMERA INFANCIA

R211011PM	11/06/2025
Versión: 1	Página 1 de 1
Clasificación de la información: Pública	

REGIONAL: META MUNICIPIO: MAPIRIPAN UNIDAD DE ATENCIÓN/ UDS/ UCA/UE/: M1 SECTOR COOPERATIVA

MODALIDAD DE ATENCIÓN: PROPIA E INTERCULTURAL EDUCACION INICIAL CAMPESINA TÉLEFONO: 3225346088

CÓDIGO CUENTAME DE LA UDS: 5032511166463

NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA O PRESTADOR DIRECTO DEL SERVICIO: ASOCIACIÓN DE HCB PORFIA 3 MES DE LA ENTREGA: AGOSTO

NO. DE ORDEN	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (NUIP)	NOMBRES Y APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	GRUPO POBLACIONAL					CONFORMACIÓN DE LA RACIÓN PARA PREPARAR (RPP)																		NOMBRE Y APELLIDOS COMPLETOS ACUDIENTE	PARENTESCO CON EL PARTICIPANTE	NO. DOCUMENTO DE IDENTIDAD ACUDIENTE	NÚMERO DE CELULAR	FIRMA O HUELLA DEL ACUDIENTE QUE RECIBE LA RACIÓN
			Mujer gestante	Niños y niñas menores de 6 meses	Niños y niñas de 6 a 11 meses	Lactantes 12 meses y 1 día a 23 meses	Niños y niñas de 2 años y 11 meses	Arroz Blanco Orgullito 4,2,1 Libras	Pasta La Nieve 2, 1 Libras	Avena Sustepensa 1 Libra	Harina de Maíz Nieve 2, 1 Libras	Harina de trigo nieve 2 Libras	Platano 2, 1 Libra	Fruta (Naranja 2, 1 Libras)	Cebolla Cabezona 2, 1 Libra	Lácteos. (Leche en Polvo Colanta: 99%Fort)	Leche Liquida (Recreo 8 Lt 3Lt, 2Lt)	Queso Doble Crema (San Jeronimo, 250Grs)	Huevos AA (15 a 30 Unidades)	Frijol Rojo Sustepenso y 2 a 1 Libras	Lentejo Sustepenso 2 Libras	Alverja Sustepenso 2 Libras	Aceites Aceite Vegetal Soleoya 1.000 mL 900 ml	Panela Rosca (250g)	RECIBE AAIVN EN ESTA ENTREGA?					
								Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Gramos	Litros	Gramos	No. Unidades	Libra / Kilos	Libra / Kilos	Libra / Kilos	mL/ Litro	gramos / kilos	SI / No					
1	1120475905	ERIKA YURLEI REYES PIEDRAHITA					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	YOSI YARELIS PIEDRAHITA HERRERA	MADRE	1006695802	3103488454	YOSI P.
2	1144726370	SALOME PEREZ CULMA					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	LEIDY TATIANA CULMA OSPINA	MADRE	1006824958	3134064035	Leidy culma
3	1120391477	ERICK SANTIAGO RIVEROS PINILLA					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	LEIDY YUBENY PINILLA VELASCO	MADRE	1006827149	3203005103	LEIDY P.
4	1120475906	VALERI JULIETH REYES ZAMORA					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	LISA JULIETH ZAMORA PAREDES	MADRE	1120472279	3114730775	Lisa Julieth
5	1116020588	JOAN DAVID RAMOS RUIZ				X		2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	2L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	YOLEIDY RUIZ CARRILLO	MADRE	1006423061	3223800936	Yoleidy R.
6	1120391003	NEITHAN REYES RINCON					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	DAYHANA ALEJANDRA RINCON MARTINEZ	MADRE	1006888835	3125752194	Dayhana Alejandra
7	1120847979	MIA ISABELLA GARCIA PRIETO			X			1Lb	1Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	–	–	15 Und	1 Lb	–	–	500ml	–	SI	LUISA FERNANDA PRIETO ROCHA	MADRE	1122918392	3203000456	LUISA ROCHA
8	1234796122	IAN GAEL ZAMORA REYES			X			1Lb	1Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	–	–	15 Und	1 Lb	–	–	500ml	–	SI	LAURA GABRIELA REYES BEDOYA	MADRE	1010119923	3161173729	Laura Reyes
9	1120475997	HILCE GUADALUPE GUTIERREZ LOPEZ					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	WENDY ALEJANDRA LOPEZ PINILLA	MADRE	1120474452	3107913942	Wendy Lopez
10	1029801315	ELIZABETH RUBIO LIEVANO				X		2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	2L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	ERIKA MAYERLY LIEVANO GALLEGO	MADRE	1007293262	3208014246	Erika lievano
11	1120475917	JUAN ANDRES JIMENEZ IBAÑEZ					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	YULEIMA MILENA IBAÑEZ CARO	MADRE	1003505574	3102370891	Milena Ibañez
12	1120476342	MAUREN CATALELLA JIMENEZ IBAÑEZ			X			1Lb	1Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	–	–	15 Und	1 Lb	–	–	500ml	–	SI	YULEIMA MILENA IBAÑEZ CARO	MADRE	1003505574	3102370891	Milena Ibañez
13	1006837085	ANGIE KATERINE SOLOSA ROMERO	X					4 Lb	2 Lb	1 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	900Grs	6L	250Grs	30 Und	2 Lb	2 Lb	2 Lb	1.000ml	250Grs	SI	ANGIE KATERINE SOLOSA ROMERO	PARTICIPANTE	1006837085	3115891242	Angie Solosa
14	1120508556	DHALIA LIZETH ZAMORA GUTIERREZ					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	KARLA JULIETH GUTIERREZ CANTE	MADRE	1123058007	3204204626	KARLA GUTIERREZ
15	1113543550	GABRIELA MONTENEGRO NIEVES					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	YULY DORAYNE NIEVES PEÑA	MADRE	1097332811	3142489030	Yuly Nieves
16	1120391487	EMILIN SOFIA GONZALEZ GIL					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	PAULA ANDREA GIL SANCHEZ	MADRE	1120370685	3106966266	Paula Andrea G H
17	1120392810	LINDA ISABELLA ROMAN RUIZ					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	GINA DAYERLY RUIZ RAMIREZ	MADRE	1122626549	3219266385	GINA RUIZ
18	1121150074	DAYLIN MAHELETH SALAS RODRIGUEZ			X			1Lb	1Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	–	–	15 Und	1 Lb	–	–	500ml	–	SI	ESTEFANIA DE JESUS RODRIGUEZ MENESES	MADRE	69802612	3204234947	Estefania Rdz.
19	1120472279	LISA JULIETH ZAMORA PAREDES	X					4 Lb	2 Lb	1 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	900Grs	6L	250Grs	30 Und	2 Lb	2 Lb	2 Lb	1.000ml	250Grs	SI	LISA JULIETH ZAMORA PAREDES	PARTICIPANTE	1120472279	3114730775	Lisa Juleth.
20	1120393750	LAURA CAMILA LOZADA FORERO				X		2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	2L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	DAYANA FORERO TRIVIÑO	MADRE	1016001556	3123390349	- dayana Ft.
21	1120395248	MIA TATIANA LOZADA FORERO				X		2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	2L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	DAYANA FORERO TRIVIÑO	MADRE	1016001556	3123390349	- dayana Ft.
22	1120394827	IAN SANTIAGO PARDO DELGADO				X		2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	2L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	ADRIANA LUCIA DELGADO MENDEZ	MADRE	1006693776	3223143946	adriana lucia DM

Nas.

¡IMPORTANTE! En caso de incumplimientos con la entrega, cantidades o estado de los alimentos de la ración puede reportarlo en: Línea gratuita nacional ICBF 018000 91 80 80 - Opción 4; Correo electrónico anticorrupcion@icbf.gov.co; Chat ICBF y Llamada en Línea: disponibles de lunes a domingos las 24 horas. VideoLlamada disponible lunes a viernes de 7.00AM a 7.00PM jornada continua.

Firma:
Cédula: 1.122135.423
Nombre(s) y apellido(s) completos legibles de quien entrega: Yesica lorena Avila Guzman

Firma:
Representante Legal EAS o su delegado

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Powered by CamScanner

ACTA ENTREGA DE RPP O RACIÓN VACACIONAL

EAS: Asociación de Hogares Comunitarios de bienestar y otras modalidades de atención a la primera infancia y madres comunitarias Porfía Tres	**UDS:** m1 corocito
Código UDS: 503251135639	**Fecha:** 11 de Agosto de 2025
Tema: Evidencias entrega de RPP	
Objetivo:	Realizar la recepción de RPP en la UCAS y hacer la entrega a los beneficiarios.

Agenda:

1. Alistamiento:

-Recepción de RPP

2. Socialización de Minuta de RPP

-Exposición del contenido a madres gestantes y Mares Lactantes.

-Empaque, productos que contiene el paquete

3. Entrega a Usuarios.

Desarrollo:

1. **Alistamiento:**

El día 11 de Agosto de 2025 a las 9:30 am se realizó la recepción de RPP Ración mensual en la UCA por parte del proveedor. Se realiza verificación de lo recibido, publicación de la minuta y se organiza el espacio para la entrega.



2. Socialización de Minuta de RPP mensual.

El día 07 de Julio de 2025, se Realiza la socialización de la minuta a las madres gestantes, padres y cuidadores que se va a entregar en el mes de julio Se les presentó los alimentos y las marcas a entregar la cual se referencia a continuación:





(dos fotos socializando la minuta a los padres y cuidadores)





(dos fotos de los productos que contiene la rpp)

3. Entrega a Usuarios: se realiza el día 11de Agosto de 2025

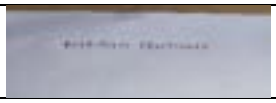
Se realiza entrega a los 19 participantes de la UDS

	
Nombre: Erick santiago rodriguez amaya	**Nombre: Jhony anderson Diaz amaya**
	
Nombre: Marilis Fernanda gaitan carivan	**Nombre: Erick samuel rodriguez gaitan**

	
Nombre: Yerli Mariana Carivan Rodriguez **Jeimy carivan Rodriguez**	**Nombre: Mateo De Dios curvelo amaya** **Wilson de jesus curvelo amaya**
	
Nombre: Grisman Alberto Rodriguez Carivan	**Nombre: Luisa Fernanda curvelo rodriguez** **Anderso elian curvelo rodriguez**

	
Nombre: Didier Bladimir Rojas Enciso **Melany Dayana Rojas Gaitan**	**Nombre: Brayan Alexis Gaitan Rojas** **Keiner David gaitan ui**
	
Nombre: Duvan Javier rodriguez gaitan **Jesus Daniel Gaitan Rojas**	**Nombre: Maria Isabella Trejos curvelos** **Milan Gael Gomez Curvelos**

Compromisos / tareas	Responsables	Fechas

Entregar el RPP con todos los protocolos según el Manual de buenas prácticas de manufactura	Agente Educativo	Permanente
FIRMA RESPONSABLES DE LA REUNIÓN		
Nombre	**Cargo / Dependencia**	**Firma**
Fabian Carivan Rodriguez	Agente Educativo	



ACTA ENTREGA DE RPP	
EAS: ASOCIACIÓN DE HCB PORFIA 3	**UDS:** M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN
Código UDS: 5032512006455	**Fecha:** 12 de Agosto de 2025
Tema: EVIDENCIAS ENTREGA DE RPP	
Objetivo:	Garantizar una alimentación balanceada y adecuada para los beneficiarios de los programas de atención, asegurando que las preparaciones cumplan con los requerimientos nutricionales establecidos.

Agenda:

1. **Alistamiento:**

-Recepción de RPP

2. **Socialización de Minuta de RPP**

-socialización del contenido del paquete a madres gestantes, Lactantes y acudientes según el grupo etario de cada uno de los participantes.

3. **Entrega a Usuarios**.

DESARROLLO:

1. **Alistamiento:**

El día 12 de Agosto de 2025 a las 8:30 am se realizó la recepción de RPP Ración periódica en la UDS M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN. Se realiza adecuación de espacio luego se ubica la minuta y se realiza la respectiva socialización para dar inicio a la entrega correspondiente al mes de Agosto.





Minuta Rpp:

También se les fortalece importancia que aportan cada uno de los alimentos están orientado a la promoción de una alimentación natural y variada que le permita cubrir sus necesidades; requerimientos, con el fin de adoptar las medidas que considere pertinentes para promover la seguridad alimentaria y nutricional, como determinante esencial para la consecución de un estado nutricional adecuado de niñas, niños y mujeres gestantes, que permita potenciar sus capacidades y adquirir habilidades en función de un desarrollo integral.

Es muy dispensable la minuta por les ayuda cubrir un poco las necesidades; además es una estrategia donde buscara promover las condiciones de salud en la primera infancia, promoviendo el acceso y consumo de alimentos en cantidad, calidad e inocuidad como se describe en el componente de Salud y Nutrición. Lo anterior teniendo en cuenta que la ingesta de alimentos influye de manera directa en su estado nutricional.

- **Minuta Patrón**: de alimentos por grupos (1), en medidas, cantidades y frecuencias, para consumir en uno o varios tiempos de comida, que se ajusta a los requerimientos calóricos y de nutrientes de una población determinada de acuerdo con el ciclo vital en que se encuentre..

A continuación se relaciona la minuta patrón establecida por el ICBF.

GRUPO GESTANTES Y LACTANTES

DESCRIPCION	CANTIDAD	GRAMOS
Arroz orquídea x 500 gramos	4	2000 grs
Pasta spaguetis nieve o zonia x 250 grs	4	1000 grs
Avena sudespensa x 500 grs	1	500 grs
Harina de maíz super arepa o nieve x 500 grs	2	1000 grs
Harina de trigo la nieve x 500 grs	2	1000 grs
Plátano maduro x 1000 grs	1	1000 grs
Naranja x 1000 grs	1	1000 grs
Cebolla cabezona x 1000 grs	1	1000 grs
Leche Recreo entera liquida	6	6 L
Leche en polvo COSMOLAC x 900 grs	1	900 grs
Queso doble crema san jeronimo x 250	1	250 grs
Huevo tipo AA x 60 grs	30	UNIDADES
Lenteja sudespensa x 500 grs	2	1000 grs
Alverja sudespensa x 500 grs	2	1000 grs
Frijol rojo su despensa x 500 grs	2	1000 grs
Aceite solisoya x 1000 ml	1	1000 ML
Panela rosse x 250 grs	1	250 grs

GRUPO DE 6 A 11 MESES 29 DIAS

DESCRIPCION	CANTIDAD	GRAMOS
Arroz orquídea x 500 gramos	1	500 grs
Pasta spaguetis nieve x 250 grs	2	500 grs
Harina de maíz la nieve x 500 grs	1	500 grs
Plátano maduro x 500 grs	1	500 grs
Naranja x 500 grs	1	500 grs
Cebolla cabezona x 500 grs	1	500 grs
Huevo tipo AA x 60 grs	15	Unidades
Frijol rojo x 500 grs	1	500 grs
Aceite solisoya x 500 ML	1	500 ML

GRUPO DE 1 A 2 AÑOS 11 MESES

DESCRIPCION	CANTIDAD	GRAMOS
Arroz orquídea x 500 gramos	1	1000 grs
Pasta spaguetis nieve o zonia x 250 grs	2	500 grs
Harina de maíz super arepa o nieve x 500 grs	1	500 grs
Plátano maduro x 500 grs	1	500 grs
Naranja x 500 grs	1	500 grs
Cebolla cabezona x 500 grs	1	500 grs
Leche recreo entera liquida	2	2 L
Queso doble crema san jerónimo x 250	1	250 grs
Huevo tipo AA x 60 grs	30	UNIDADES
Frijol rojo su despensa x 500 grs	2	1000 grs
Aceite solisoya x 500 ml	1	500 ML
Panela rosse x 250 grs	1	250 grs

GRUPO DE 3 A 5 AÑOS 11 MESES

DESCRIPCION	CANTIDAD	GRAMOS
Arroz orquídea x 500 gramos	2	1000 grs
Pasta spaguetis nieve o zonia x 250 grs	2	500 grs
Avena sudespensa x 500 grs	1	500 grs
Harina de maíz super arepa o nieve x 500 grs	2	1000 grs
Plátano maduro x 500 grs	1	500 grs
Naranja x 500 grs	1	500 grs
Cebolla cabezona x 500 grs	1	500 grs
Leche Recreo entera liquida	3	3 L
Queso doble crema san jeronimo x 250	1	250 grs
Huevo tipo AA x 60 grs	30	UNIDADES
Frijol rojo su despensa x 500 grs	2	1000 grs
Aceite solisoya x 500 ml	1	500 ML
Panela rosse x 250 grs	1	250 grs

Socialización de Minuta de RPP mensual.

El día 12 de Agosto, se Realiza la socialización de la minuta a las madres gestantes, padres de familia y/o cuidadores de los participantes, lo que se va a entregar en el mes de Agosto. Se les presentó los alimentos y las marcas a entregar la cual se referencia a continuación:





Socialización de Bienestarina

El día 12 de Agosto, se Realiza la socialización de la Bienestarina a las madres gestantes, padres y cuidadores, el uso adecuado de la bienestarina y su valor nutricional.

La Bienestarina Es un complemento de Alto Valor Nutricional producido por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar - ICBF desde el año 1976 para la población más vulnerable del país y que hace parte de los programas institucionales. Desde sus inicios la Bienestarina ha sido fortificada con vitaminas y minerales considerando el estado nutricional de la población a atender.

Es un alimento pre-cocido a base de una mezcla de cereales, leguminosa y leche entera en polvo, con vitaminas y minerales y ácidos grasos esenciales y de fácil preparación. Contiene micronutrientes aminoquelados que mejoran la absorción en la población beneficiaria y cuenta con un balance adecuado de aminoácidos esenciales. No contiene conservantes ni colorantes.

(dos fotos de los productos que contiene la rpp)





2. EVIDENCIA _ROTULADO RPP



1 A 2 AÑOS



6 A 11 MESES



6 A 11 MESES



GESTANTES - LACTANTES

2. DESINFECCION DE RPP





3. DESINFECCION DE ESPACION DE RPP





3. **Entrega a Usuarios:** se realiza el día 12 de Agosto de 2025

Se realiza entrega a los 19 usuarios de la UDS



Nombre: ALEXIS JOSUE GONZALEZ REYES RC :1120476398 – KAROL TATIANA GONZALEZ REYES RC 1120475824
Acudiente: YORMAN MARIA REYES SILVA CC :1120474187



Nombre: ANGEL ALEXIS GARCIA RODRIGUEZ. RC :1120475761
Acudiente AMPARO RODRIGUEZ GARCIA :1120472376



Nombre: MARIA ISABEL AMAYA GARCIA - T.I 1134434685
Acudiente: MARIA ISABEL AMAYA GARCIA – T.I 1134434685



Nombre: ERICK SANTIAGO ORTIGOZA TOVAR RC: 1120590464 – JHOSIS SMITH MOLINA TOVAR RC: 1120475795

Acudiente: LEIDY YINETH TOVAR VALENCIA CC: 1120474792

<table>
<tr>
<td> 

Nombre: MAILYN LUCIANA CUESTA GARZON RC: 1120476369
Acudiente: MELISSA GARZON TOLOZA CC: 1151185511</td>
<td> 

Nombre: VIDAL ANTONIO DOMECH GONZALEZ RC: 1120475826
Acudiente: MARIA EMA GONZALEZ CASTAÑEDA CC: 41243592</td>
</tr>
<tr>
<td> 

Nombre: JAROL ANDRES TOVAR GAITAN RC: 1120475844 – LUCIANA CAORI TRIANA TOVAR RC: 1120476360
Acudiente: YORLENY GAITAN CC: 1120474302</td>
<td> 

Nombre: DANNA ISABELLA HERNANDEZ LOPEZ RC: 1120589929
Acudiente: JAZNY LOPEZ MENDEZ CC: 1120576373</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td> 

Nombre: DAVID SANTIAGO REYES SILVA RC: 1120475819
Acudiente: YULIANA LLULEYDI REYES SILVA CC: 1120472479</td>
<td> 

Nombre: YURIANLLILI MICHEL SANCHEZ RODRIGUEZ RC: 1120476096
Acudiente: NELLY RODRIGUEZ LEON – CC 40250202</td>
</tr>
<tr>
<td> 

Nombre: AIDEN SAID FLOREZ COLORADO RC: 1120476306 – YEICO JOSE FLOREZ COLORADO – RC 1120475640
Acudiente: DIANA MAYERLY COLORADO CC: 1133940078</td>
<td> 

Nombre: JUAN ISMAEL ALVARADO RODRIGUEZ - RC: 1120476238
Acudiente: MARITZA RODRIGUEZ LEON CC: 1120473375</td>
</tr>
</table>



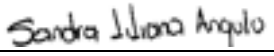
Nombre: NATHALY GISELL PEREZ RODRIGUEZ – RC 1120475936
Acudiente: MARIA JULIANA RODRIGUEZ CASTRO -CC 1120472381



Nombre: AYLEEN SOFIA ROJAS MORENO – RC 1122240610
Acudiente: LEIDIS ORIANYS MORENO -TP 547142



Nombre: JHONNIER SANTIAGO PARGA BUITRAGO – RC 1120476109
Acudiente: JEIDY NATALIA BUITRAGO -CC 1120569757

Nombre: SANDRA LILIANA ANGULO PERAFAN		
Compromisos / tareas	**Responsables**	**Fechas**
• Entrega de RPP con todos los protocolos según el Manual de buenas prácticas de manufactura. • Revisar debidamente los alimentos que se entregan en el paquete de RPP	AGENTE EDUCATIVO	SEPTIEMBRE
FIRMA RESPONSABLES DE LA REUNIÓN		
Nombre	**Cargo / Dependencia**	**Firma**
SANDRA LILIANA ANGULO PERAFAN	AGENTE EDUCATIVA	

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO ENTREGA MENSUAL DE RACIÓN PARA PREPARAR EN LOS SERVICIOS DE PRIMERA INFANCIA

FO1-P71.PP	11/06/2025
Versión 1	Página 1 de 1
Clasificación de la información: Pública	

REGIONAL: META | MUNICIPIO: GUAMAL | UNIDAD DE ATENCIÓN/ UDS/ UCAMI/: SEDE ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN

MODALIDAD DE ATENCIÓN: PROPIA E INTERCULTURAL EDUCACION INICIAL CAMPESINA | TELEFONO: 3124622142

NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA O PRESTADOR DIRECTO DEL SERVICIO: ASOCIACIÓN DE HCB PORFIA 3 | CÓDIGO CUENTAME DE LA UDS: 50325001254055 | MES DE LA ENTREGA: AGOSTO

No. DE ORDEN	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (NUIP)	NOMBRES Y APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	GRUPO POBLACIONAL: Bebe gestante	Niños y niñas menores de 12 meses	Niños y niñas de 12 a 23 meses	1 año a 2 años 11 meses	3 años a 5 años 11 meses	CONFORMACIÓN DE LA RACIÓN PARA PREPARAR (RPP): Arroz Blanco Dorado 4,5 / 5 Libras	Pasta La Hoja 2,5 / Libras	Avena Hojuelas 1 Libra	Harina de Maíz Hoja 2,5 / Libras	Harina de trigo Hoja 2 Libras	Plátano 2,5 / 3 Libra	Fruta (Naranja 2,5 / 3 Libras)	Cebolla Cabezona 2,5 / 3 Libra	Lechuga, Espinaca en Punto Comercial (unidad)	Leche Nunchi (Polvera 8 La 2LL 2LL)	Queso Doble Crema (San Alejandro) (1000Gr)	Huevos AA (70 a 90 Unidades)	Yogur Bolo Bolsaguaro 2 2 a 3 Libras	Lenteja Bolsaguaro 2 Libras	Alverja Bolsaguaro 2 Libras	Aceites vegetal (Bolsagro 1 000 mL 500 ml)	Fruta Rosa (250g)	RECIBE AAVA EN ESTA ENTREGA?	NOMBRE Y APELLIDOS COMPLETOS ACUDIENTE	PARENTESCO CON EL PARTICIPANTE	NO. DOCUMENTO DE IDENTIDAD ACUDIENTE	NÚMERO DE CELULAR	FIRMA O HUELLA DEL ACUDIENTE QUE RECIBE LA RACIÓN
								Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Gramos	Litros	Gramos	No. Unidades	Libra / Kilos	Libra / Kilos	Libra / Kilos	mL/ Litros	gramos / kilos	SI / No					
1	1120475288	ALEXIS JOSUE GONZALEZ REYES	.	.	X	.	.	1Lb	1Lb	—	1Lb	—	1Lb	1Lb	1Lb	—	—	—	1Lb	1Lb	—	—	500ml	—	SI	YORMAN MAIRA REYES SILVA	MADRE	1120474187	3219816308	Yorman Reyes
2	1120475824	KAROL TATIANA GONZALEZ REYES	.	.	.	.	X	2Lb	1Lb	1Lb	2Lb	—	1Lb	1Lb	1Lb	—	2L	2650Gr	20 UN	2Lb	—	—	500ml	250Gr	SI	YORMAN MAIRA REYES SILVA	MADRE	1120474187	3212816308	Yorman Reyes
3	1118475791	ANGEL ALEXIS GARCIA RODRIGUEZ	.	.	.	.	X	2Lb	1Lb	1Lb	2Lb	—	1Lb	1Lb	1Lb	—	2L	2650Gr	20 UN	2Lb	—	—	500ml	250Gr	SI	AMPARO RODRIGUEZ DIAZ	MADRE	1120473379	3213883491	Amparo
4	1120474885	MARIA ISABEL AMAYA GARCIA	X	.	.	.	.	4Lb	2Lb	1Lb	2Lb	2Lb	2Lb	2Lb	2Lb	9000Gr	9L	2650Gr	20 UN	2Lb	2Lb	2Lb	1.000ml	500Gr	SI	MARIA ISABEL AMAYA GARCIA	PARTICIPANTE	1124434885	3146818916	Isabel Amaya
5	1122044615	AYLEEN SOFIA ROJAS MORENO	.	S	.	.	.	4Lb	2Lb	1Lb	2Lb	2Lb	2Lb	2Lb	2Lb	9000Gr	9L	2650Gr	20 UN	2Lb	2Lb	2Lb	1.000ml	500Gr	SI	LEIDIS ORIANYS MORENO VILORIA	MADRE	347162	3118222819	Leidis Moreno
6	1122475838	NATHALY GISELL PEREZ RODRIGUEZ	.	.	.	.	X	2Lb	1Lb	1Lb	2Lb	—	1Lb	1Lb	1Lb	—	2L	2650Gr	20 UN	2Lb	—	—	500ml	250Gr	SI	MARIA JULIANA RODRIGUEZ	MADRE	1120473381	3214883485	Juliana Rodriguez
7	1120558464	ERICK SANTIAGO ORTIGOZA TOVAR	.	.	X	.	.	1Lb	1Lb	—	1Lb	—	1Lb	1Lb	1Lb	—	—	—	1Lb	1Lb	—	—	500ml	—	SI	LEIDY YINETH TOVAR VALENCIA	MADRE	1120474782	3102495364	Leidy Tovar
8	1120475756	JHOSEP SMITH MOLINA TOVAR	.	.	.	.	X	2Lb	1Lb	1Lb	2Lb	—	1Lb	1Lb	1Lb	—	2L	2650Gr	20 UN	2Lb	—	—	500ml	250Gr	SI	LEIDY YINETH TOVAR VALENCIA	MADRE	1120474782	3102495364	Leidy Tovar
9	1120558825	DANNA ISABELLA HERNANDEZ LOPEZ	.	.	.	X	.	2Lb	1Lb	—	1Lb	—	1Lb	1Lb	1Lb	—	2L	2650Gr	20 UN	2Lb	—	—	500ml	250Gr	SI	JAZMIN LOPEZ MENDEZ	MADRE	1121879371	3142349147	Jazmin Lopez
10	1120475599	MALHYN LUCIANA CUESTA GARZON	.	.	S	.	.	1Lb	1Lb	—	1Lb	—	1Lb	1Lb	1Lb	—	—	—	1Lb	1Lb	—	—	500ml	—	SI	MELISSA GARZON TOROZA	MADRE	1121586411	3102354175	Melissa Garzon
11	1120475139	JHOMMER SANTIAGO PARGA BUITRAGO	.	.	.	X	.	2Lb	1Lb	—	1Lb	—	1Lb	1Lb	1Lb	—	2L	2650Gr	20 UN	2Lb	—	—	500ml	250Gr	SI	JEIDY NATALIA BUITRAGO	MADRE	1122866757	3144262916	Jeidy
12	1120475208	JUAN ISMAEL ALVARADO RODRIGUEZ	.	.	.	X	.	2Lb	1Lb	—	1Lb	—	1Lb	1Lb	1Lb	—	2L	2650Gr	20 UN	2Lb	—	—	500ml	250Gr	SI	MARITZA RODRIGUEZ LEON	MADRE	1120473379	3114423318	Maritza Rodriguez
13	1120475926	VITAL ANTONIO DOMECHT GONZALEZ	.	.	.	.	X	2Lb	1Lb	1Lb	2Lb	—	1Lb	1Lb	1Lb	—	2L	2650Gr	20 UN	2Lb	—	—	500ml	250Gr	SI	MARIA DIANA GONZALEZ CASTAÑEO	MADRE	41243402	3147742327	Diana Gonzalez
14	1120475338	AIDEN SAID FLOREZ COLORADO	.	.	.	X	.	2Lb	1Lb	—	1Lb	—	1Lb	1Lb	1Lb	—	2L	2650Gr	20 UN	2Lb	—	—	500ml	250Gr	SI	DIANA MAYERLY COLORADO RODRIGUEZ	MADRE	1120940578	3228617466	Diana Colorado
15	1120475840	HEICO JOSE FOREZ COLORADO	.	.	.	.	X	2Lb	1Lb	1Lb	2Lb	—	1Lb	1Lb	1Lb	—	2L	2650Gr	20 UN	2Lb	—	—	500ml	250Gr	SI	DIANA MAYERLY COLORADO RODRIGUEZ	MADRE	1120940578	3228617466	Diana Colorado
16	1120475896	YURANI LUCIANA MICHEL SANCHEZ RODRIGUEZ	.	.	.	X	.	2Lb	1Lb	—	1Lb	—	1Lb	1Lb	1Lb	—	2L	2650Gr	20 UN	2Lb	—	—	500ml	250Gr	SI	NELLY RODRIGUEZ LEON	MADRE	40256202	3043344837	Nelly Rodriguez
17	1120475875	DAVID SANTIAGO REYES SILVA	.	.	.	.	X	2Lb	1Lb	1Lb	2Lb	—	1Lb	1Lb	1Lb	—	2L	2650Gr	20 UN	2Lb	—	—	500ml	250Gr	SI	YULIANA LUCEYDI REYES SILVA	MADRE	1120473379	3125479804	Yuli Aguirre
18	1120475844	JAIRS ANDRES TOVAR GAITAN	.	.	.	.	X	2Lb	1Lb	1Lb	2Lb	—	1Lb	1Lb	1Lb	—	2L	2650Gr	20 UN	2Lb	—	—	500ml	250Gr	SI	YORLENY GAITAN	MADRE	1120474368	3209943119	Yorleni Gaitan
19	1120475392	LUCIANA GADIR TRIANA TOVAR	.	.	A	.	.	1Lb	1Lb	—	1Lb	—	1Lb	1Lb	1Lb	—	—	—	1Lb	1Lb	—	—	500ml	—	SI	YORLENY GAITAN	MADRE	1120474368	3209943119	Yorleni Gaitan
20																													

Nota: asuerte más filas hacia abajo para completar la cantidad de usuarios necesaria

¡IMPORTANTE!: En caso de inconvenientes con la entrega, cantidades o estado de los alimentos de la ración puede reportarlo en: Línea gratuita nacional ICBF #18000 91 80 80 - Opción 4, Correo electrónico anticorrupcion@icbf.gov.co, Chat ICBF y Chatsida en Línea: disponibles de lunes a domingos las 24 horas, Visoclimovil: disponible lunes a viernes de 7:30AM a 7:30PM jornada continua.

Firma: Sandra Angulo P.
Cédula: 1083932749 ptal 1o P.
Nombre(s) y apellido(s) completos legibles de quien entrega: Sandra Liliana Angulo Perapán

Firma: _____
Representante Legal EAS o su delegado

¡Antes de ingresar este documento... piense en el medio ambiente!

Powered by CamScanner

ACTA ENTREGA RPP

EAS: ASOCIACIÓN DE HCB PORFIA 3	**UDS:** M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN
Código UDS: 5032500126455	**Fecha:** 12 de AGOSTO de 2025
Tema: EVIDENCIAS ENTREGA DE RPP	
Objetivo:	REALIZAR LA RECEPCIÓN DE RPP Y BIENESTARINA , HACER LA ENTREGA A LOS PARTICIPANTES.

Agenda:

1. **Alistamiento:**

-Recepción de RPP

2. **Socialización de Minuta de RPP**

-socialización del contenido del paquete a madres gestantes, Lactantes y acudientes según el grupo etario de cada uno de los participantes.

- Socialización de bienestarina

3. **Entrega a Usuarios**.

DESARROLLO:

1. **Alistamiento:**

El día 12 AGOSTO de 2025 a las 7:30 Am se realizó la recepción de RPP Ración mensual en la UDS M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN. Se realiza adecuación de espacio luego se ubica la minuta y se para realizar la respectiva socialización y poder dar inicio a la entrega

ADECUACION DE ESPACIOS DE RPP



2. Socialización de Minuta de RPP mensual.

El día 12 agosto de 2025, se Realiza la socialización de la minuta y la bienestarina a las madres gestantes, padres y cuidadores lo que se va a entregar en el mes de abril. Se les presentó los alimentos y las marcas a entregar la cual se referencia a continuación:





(dos fotos de los productos que contiene la rpp)





2. EVIDENCIA _ROTULADO RPP



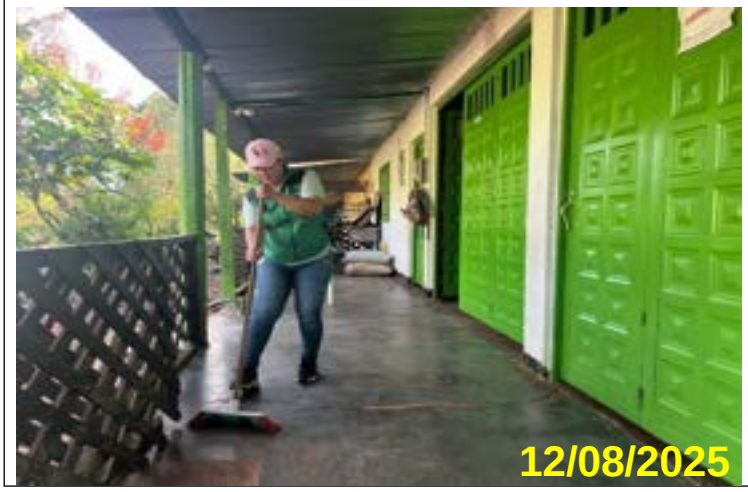


3. DESINFECCION DE RPP





4. DESINFECCION DE ESPACION DE RPP





5. EVIDENCIA ENTREGA DE RPP

Entrega a Usuarios: se realiza el día 12 de agosto de 2025

Se realiza entrega a los 19 participantes de la UDS



Nombre: SHARICK NICOL GALEANO. RC :1120476021
Acudiente: ROSA GALEANO CATRO CC : 1010091073



Nombre: YULIAN STIVEN CUERVO GALEANO. RC :1120475733
Acudiente ROSARIO GALEANO CASTRO CC: 1010090982



Nombre: IAN GAEL GAITAN RODRRIGUEZ. RC :1120476318
Acudiente: YANETH JILGUERO GARCIA **C.C** 1010091027

Nombre: DENIS MANUEL GAITAN RODRIGUEZ. RC :1120475716
Acudiente: YANETH JILGUERO GARCIA **C.C** 1010091027

Nombre: IDALI ESTEFANI RODRIGUEZ JILGUERO **RC**:1120475919
Acudiente: YANETH JILGUERO GARCIA **C.C** 1010091027



Nombre: HECTOR ARBEY CASTRO SIERRA RC :1072433378
Acudiente: ANA EDILMA RODONDO GOMEZ CC :40378108



Nombre: FREIMAN ANDRES GONZALEZ MARQUEZ RC:1120476318
Acudiente: YOHELIS MARQUEZ MARQUEZ C.C :1120473315

Nombre: HAILEN MARIA GONZALEZ MARQUEZ. RC:1120476035
Acudiente: YOHELIS MARQUEZ MARQUEZ C.C :25076073



Nombre: ANDRES DAVID SALGUERO PEÑA **RC**:1029801239
Acudiente: DAYANNA MICHELLE PEÑA **C.C** 112056167



Nombre: DEYBY JHOAN RODRIGUEZ RODRIGIEZ. RC1120476365
Acudiente: LINA MARIA RODRIGUEZ CASTRO C.C 1134434526

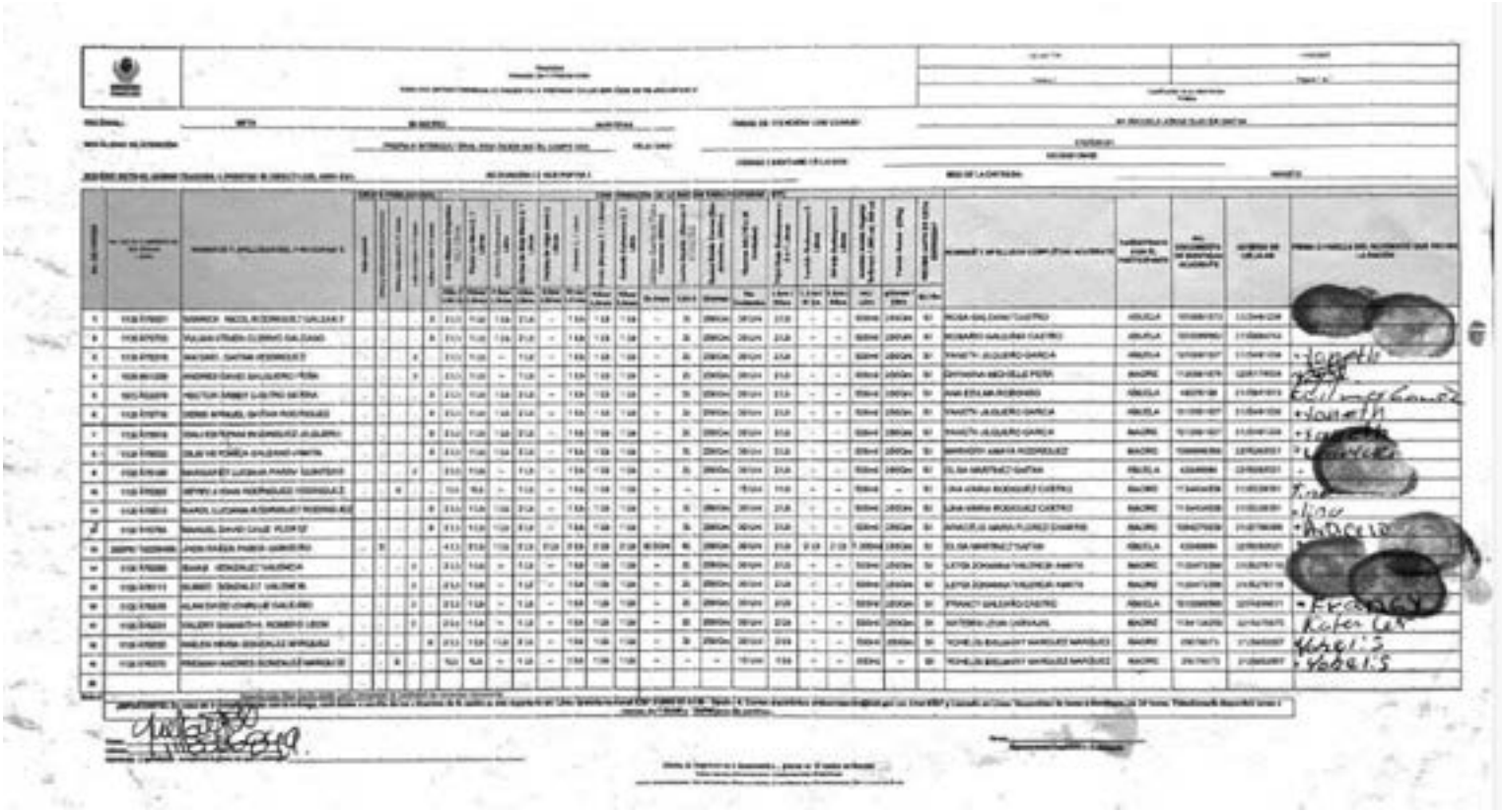
Nombre: KAROL LUCIANA RODRIGUEZ RODRIGUEZ RC 1120475813
Acudiente: LINA MARIA RODRIGUEZ CASTRO C.C 1134434526



Nombre: VALERY SAMANTHA RROMERO LEON **RC**:1120476231
Acudiente: KATERIN LEON CARVAJAL **C. C** 112056167

Nombre: ISAIAS GONZALEZ VALENCIA RC: 1120476289 **Acudiente**: LEIDY JOHANA VALENCIA AMAYA C.C :1120473315 **Nombre:** ELISEO GOMEZ VALENCIA RC:1120476035 **Acudiente**: LEIDY JOHANA VALENCIA AMAYA C.C 112047239	**Nombre:** ALAN DAVID GALEANO CASTROC.C :1006695542 **Acudiente**: FRANCY GALEANO CASTRO C.C 1010090986	
		
Nombre: MANUEL DAVID CALIZ FLORES RC:1120475793 **Acudiente**: ARACELIS MARIA FLOREZ CHARRIS. CC 1004275530	**Nombre:** MARGARET LUCIANA PARRA QUINTERO RC 1120476195 **Acudiente**: OLGA MARTINEZ GAITAN CC 42540094 **Nombre:** JHON FABER ALEXIS RODRIGUEZ NV 25076710239495 **Acudiente**: OLGA MARTINEZ GAITAN C.C 42540094	
		

Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
✓ Entregar el RPP con todos los protocolos según el Manual de buenas prácticas de manufactura. ✓ Revisar debidamente los alimentos que se entregan en el paquete de RPP. ✓ Realizar buen uso del paquete nutricional	AGENTE EDUCATIVO	SEPTIEMBRE
FIRMA RESPONSABLES DE LA REUNIÓN		
Nombre	**Cargo / Dependencia**	**Firma**
YICELA GARZON JIMENEZ	AGENTE EDUCATIVA	



ACTA ENTREGA DE RPP	
EAS: ASOCIACIÓN DE HCB PORFIA 3	**UDS:** M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN
Código UDS: 5032500126455	**Fecha:** 12 Agosto de 2025
Tema: EVIDENCIAS ENTREGA DE RPP	
Objetivo:	Garantizar una alimentación balanceada y adecuada para los beneficiarios de los programas de atención, asegurando que las preparaciones cumplan con los requerimientos nutricionales establecidos.

Agenda:

1. **Alistamiento:**

-Recepción de RPP

2. **Socialización de Minuta de RPP**

-Exposición del contenido a madres gestantes y Madres Lactantes.

-Empaque, productos que contiene el paquete

3. **Entrega a Usuarios**.

DESARROLLO:

1. **Alistamiento:**

El día 12 Agosto de 2025 a las 3:00 pm se realizó la recepción de RPP Ración mensual en la UDS M1 escuela Jorge Eliecer Gaitán por parte del proveedor. Se realiza verificación de lo recibido, publicación de la minuta y se organiza el espacio para la entrega.





Minuta Rpp:

También se les fortalece importancia que aportan cada uno de los alimentos están orientado a la promoción de una alimentación natural y variada que le permita cubrir sus necesidades; requerimientos, con el fin de adoptar las medidas que considere pertinentes para promover la seguridad alimentaria y nutricional, como determinante esencial para la consecución de un estado nutricional adecuado de niñas, niños y mujeres gestantes, que permita potenciar sus capacidades y adquirir habilidades en función de un desarrollo integral.

Es muy dispensable la minuta por les ayuda cubrir un poco las necesidades; además es una estrategia donde buscara promover las condiciones de salud en la primera infancia, promoviendo el acceso y consumo de alimentos en cantidad, calidad e inocuidad como se describe en el componente de Salud y Nutrición. Lo anterior teniendo en cuenta que la ingesta de alimentos influye de manera directa en su estado nutricional.

- **Minuta Patrón**: de alimentos por grupos (1), en medidas, cantidades y frecuencias, para consumir en uno o varios tiempos de comida, que se ajusta a los requerimientos calóricos y de nutrientes de una población determinada de acuerdo con el ciclo vital en que se encuentre.

A continuación, se relaciona la minuta patrón establecida por el ICBF.

GRUPO GESTANTES Y LACTANTES

DESCRIPCION	CANTIDAD	GRAMOS
Arroz orquídea x 500 gramos	4	2000 grs
Pasta spaguetis nieve o zonia x 250 grs	4	1000 grs
Avena sudespensa x 500 grs	1	500 grs
Harina de maíz super arepa o nieve x 500 grs	2	1000 grs
Harina de trigo la nieve x 500 grs	2	1000 grs
Plátano maduro x 1000 grs	1	1000 grs
Naranja x 1000 grs	1	1000 grs
Cebolla cabezona x 1000 grs	1	1000 grs
Leche Recreo entera liquida	6	6 L
Leche en polvo COSMOLAC x 900 grs	1	900 grs
Queso doble crema san jeronimo x 250	1	250 grs
Huevo tipo AA x 60 grs	30	UNIDADES
Lenteja sudespensa x 500 grs	2	1000 grs
Alverja sudespensa x 500 grs	2	1000 grs
Frijol rojo su despensa x 500 grs	2	1000 grs
Aceite solisoya x 1000 ml	1	1000 ML
Panela rosse x 250 grs	1	250 grs

12/08/2025

GRUPO DE 6 A 11 MESES 29 DIAS

DESCRIPCION	CANTIDAD	GRAMOS
Arroz orquídea x 500 gramos	1	500 grs
Pasta spaguetis nieve x 250 grs	2	500 grs
Harina de maíz la nieve x 500 grs	1	500 grs
Plátano maduro x 500 grs	1	500 grs
Naranja x 500 grs	1	500 grs
Cebolla cabezona x 500 grs	1	500 grs
Huevo tipo AA x 60 grs	15	Unidades
Frijol rojo x 500 grs	1	500 grs
Aceite solisoya x 500 ML	1	500 ML

12/08/2025

GRUPO DE 1 A 2 AÑOS 11 MESES

DESCRIPCION	CANTIDAD	GRAMOS
Arroz orquídea x 500 gramos	1	1000 grs
Pasta spaguetis nieve o zonia x 250 grs	2	500 grs
Harina de maíz super arepa o nieve x 500 grs	1	500 grs
Plátano maduro x 500 grs	1	500 grs
Naranja x 500 grs	1	500 grs
Cebolla cabezona x 500 grs	1	500 grs
Leche recreo entera liquida	2	2 L
Queso doble crema san jerónimo x 250	1	250 grs
Huevo tipo AA x 60 grs	30	UNIDADES
Frijol rojo su despensa x 500 grs	2	1000 grs
Aceite solisoya x 500 ml	1	500 ML
Panela rosse x 250 grs	1	250 grs

12/08/2025

GRUPO DE 3 A 5 AÑOS 11 MESES

DESCRIPCION	CANTIDAD	GRAMOS
Arroz orquídea x 500 gramos	2	1000 grs
Pasta spaguetis nieve o zonia x 250 grs	2	500 grs
Avena sudespensa x 500 grs	1	500 grs
Harina de maíz super arepa o nieve x 500 grs	2	1000 grs
Plátano maduro x 500 grs	1	500 grs
Naranja x 500 grs	1	500 grs
Cebolla cabezona x 500 grs	1	500 grs
Leche Recreo entera liquida	3	3 L
Queso doble crema san jeronimo x 250	1	250 grs
Huevo tipo AA x 60 grs	30	UNIDADES
Frijol rojo su despensa x 500 grs	2	1000 grs
Aceite solisoya x 500 ml	1	500 ML
Panela rosse x 250 grs	1	250 grs

12/08/2025

2. Socialización de Minuta de RPP mensual.

El día 12 Agosto 2025, se Realiza la socialización de la minuta a las madres gestantes, padres y cuidadores que se va a entregar en el mes de Agosto. Se les presentó los alimentos y las marcas a entregar la cual se referencia a continuación:

(Dos fotos socializando la minuta a los padres y cuidadores)





(dos fotos de los productos que contiene la rpp)





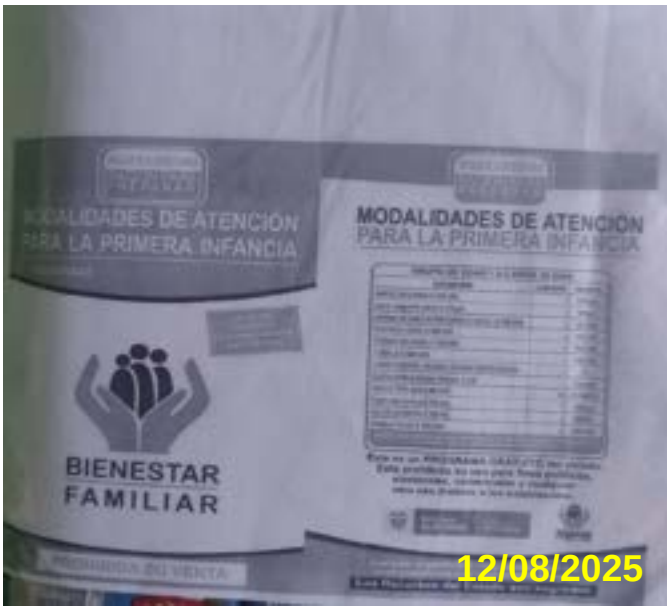
3 EVIDENCIA _ROTULADO RPP



GESTANTE-LACTANTE



6 A 11 MESES



1 A 2 AÑOS



3 A 5 AÑOS

4 DESINFECCION DE RPP





5. DESINFECCION DE ESPACIO DE RPP





6. Entrega a Usuarios: se realiza el día 12 de Agosto de 2025

Se realiza entrega a los 19 participantes de la UDS





Nombre: YIBER ALFONSO UBATE RODRIGUEZ RC 1120476412 **Acudient**e: SANDRA RUSMIRA RODRIGUEZ ROJAS CC 1006696480	**Nombre:** ANDRES ESTIVEN PEREZ REYES RC 1120476273 **Nombre** ERIKA DAYANA PEREZ REYES RC 1120475945 **Acudient**e: DEISY PAOLA REYES SILVA CC 1120474188

	
Nombre: Valeria Daneyi Romero Chavez RC 1120476247 **Nombre:** Vanessa Romero Chavez RC 1120476247 **Acudiente**: Claudia Chávez Gaitán. CC 1006696602	**Nombre:** MONICA ALEXANDRA CHAVEZ GUTIERREZ CC 1118166769
	
Nombre: Derek Santiago Flores Romero RC 1120476216 **Acudiente**: Juan Sebastián Flores CC 1120473604	**Nombre:** Jesús David Antares Romero RC 1120476118 **Acudiente**: ALCIDES JOSE ANTUARES CC 12154265

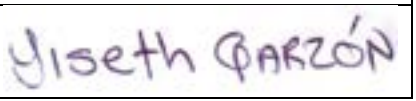
	
Nombre: Zoe Antonela Tangarife Barreto RC 1120476276 **Acudiente**: Alexandra Barreto Castro cc1120472408	**Nombre:** Xiomara Rodríguez Rodríguez **Acudiente** Olga Martinez Gaitan
	
Nombre: Ángel de DIOS Galeano Castañeda RC 1065019175 **Acudiente**: Mileidy Castañeda CC 1005186757	**Nombre**: Mariana Valentina Leiva González RC 1120589520 **Acudiente**: Yudi González Ducuara CC 1193042471

<table>
<tr>
<td> 
</td>
<td> 
</td>
</tr>
<tr>
<td>Nombre: Rubén Salgado Cortes RC 1121985787
Nombre: Patricia Cortes González CC 1121865349

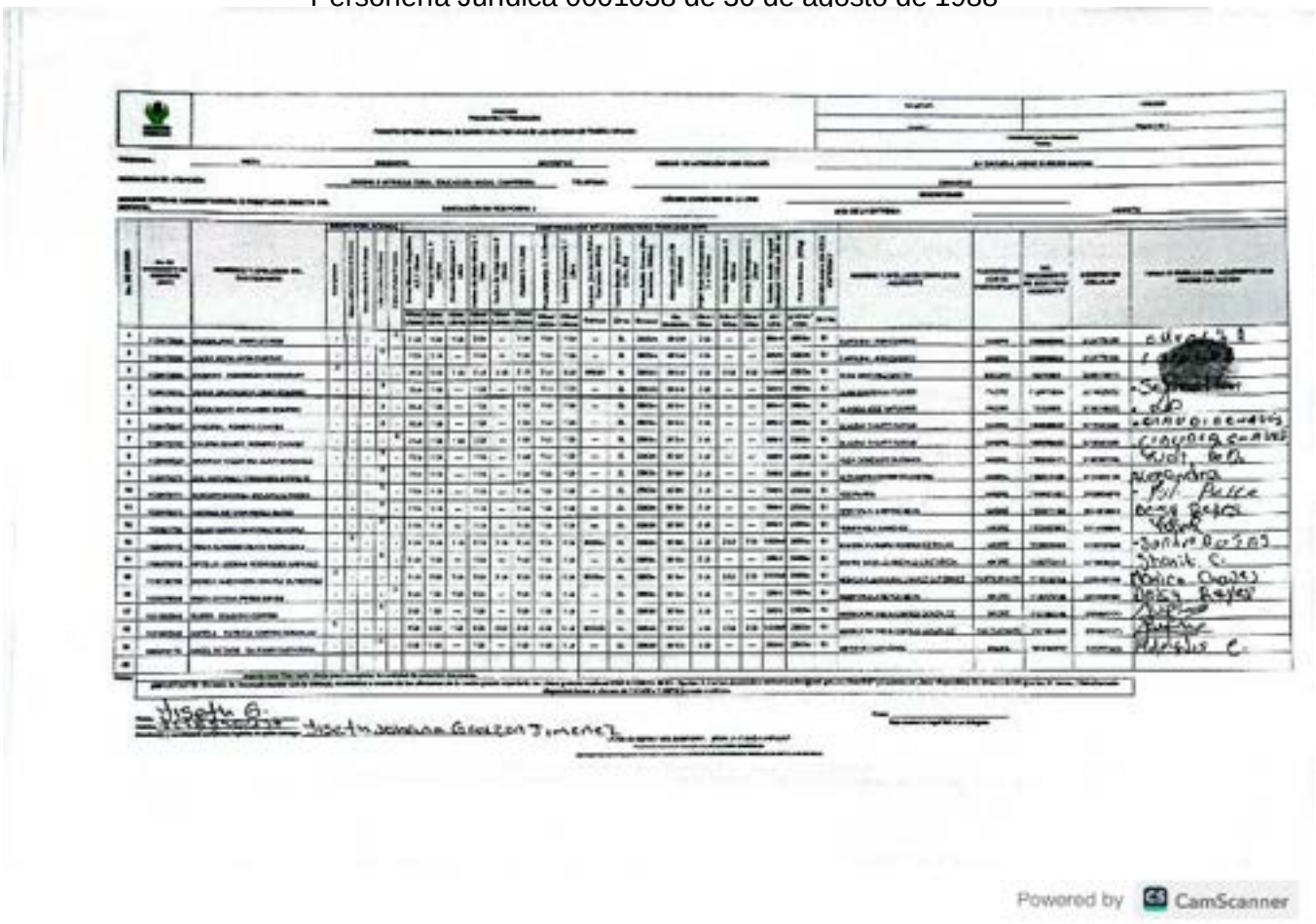
Acudiente: Patricia Cortes González CC 1121865349</td>
<td>Nombre: Laura Sofía León Cuervo RC 1120476232
Nombre: Maximiliano Pertus León RC 1120476232

Acudiente Carolina León Cuervo CC 1081787011</td>
</tr>
<tr>
<td> 
</td>
<td> 
</td>
</tr>
<tr>
<td>Nombre: Storani Michel Solaque Parra RC 1120476174
Acudiente: Yuli Parra CC 1149437461</td>
<td>Nombre: Nicolle Luciana Rodriguez Arevalo
Acudiente: Sharit Nicolle Arevalo Castañeda</td>
</tr>
</table>

	
Nombre: HALAN HARIAN MARTIEZ SANCHEZ RC 1120927782 **Acudiente** YEIMI SANCHEZ:	

Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
Entregar el RPP con todos los protocolos según el Manual de buenas prácticas de manufactura	Madres Comunitarias	Permanente
FIRMA RESPONSABLES DE LA REUNIÓN		
Nombre	**Cargo / Dependencia**	**Firma**
YISETH JOHANA GARZON JIMENEZ	AGENTE EDUCATIVO	

Anexo firmas



Powered by CamScanner

ACTA ENTREGA DE RPP Y AAVN	
EAS: ASOPADRES PORFIA 3	**UDS:** OLVIDO
Código UDS: 503251135632	**Fecha:** 11 -O8-2025
Tema: EVIDENCIAS ENTREGA RPP Y AAVN	
Objetivo:	Garantizar una alimentación balanceada y adecuada para los beneficiarios de los programas de atención, asegurando que las preparaciones cumplan con los lineamientos técnicos y los requerimientos nutricionales establecidos por las normativas vigentes.

Agenda:

1.Saludo:

- ❖ Recepción de RPP y AAVN

2.Adecuacion de Espacios Rpp.

3.Socialización de Minuta de RPP Y AAVN

4.Rotulado.

5.Desinfeccion Rpp.

6.Desinfeccion Espacios Rpp

7. Exposición del contenido a madres gestantes y Madres Lactantes, niñas y niños hasta los (4) años, once (11) meses veintinueve (29) días de edad

8. Entrega a Usuarios

- **Desarrollo: Minuta Rpp**

El día 11 de Agosto de 2025, a las 10:30 a.m., se realizó la recepción de la RPP (Ración Mensual) y AAVN en la Unidad de Servicio (UDS) por parte del proveedor. Posteriormente, se llevó a cabo la verificación de los insumos recibidos, la publicación de la minuta correspondiente y la adecuación del espacio destinado para la entrega.

2.ADECUACION DE ESPACIO DE RPP



También se fortalece la comprensión sobre la importancia que aporta cada uno de los alimentos, los cuales están orientados a la promoción de una alimentación natural y variada, que permita cubrir las necesidades y requerimientos nutricionales. Esto, con el fin de adoptar las medidas pertinentes para promover la seguridad alimentaria y nutricional como un determinante esencial para alcanzar un estado nutricional adecuado en niñas, niños y mujeres gestantes, favoreciendo así el desarrollo de sus capacidades y habilidades para un desarrollo integral.

La minuta es un recurso indispensable, ya que contribuye a cubrir, en parte, las necesidades alimentarias. Además, constituye una estrategia orientada a mejorar las condiciones de salud en la primera infancia, facilitando el acceso y consumo de alimentos en cantidad, calidad e inocuidad, conforme a lo establecido en el componente de Salud y Nutrición. Cabe resaltar que la ingesta adecuada de alimentos influye directamente en el estado nutricional de los beneficiarios.

- Minuta patrón: conjunto de alimentos agrupados por categorías, con medidas, cantidades y frecuencias específicas para ser consumidos en uno o varios tiempos de comida. Esta se ajusta a los requerimientos calóricos y de nutrientes de una población determinada, de acuerdo con el ciclo vital en el que se encuentra.

A continuación se relaciona la minuta patrón establecida por el ICBF.

GRUPO GESTANTES Y LACTANTES

DESCRIPCION	CANTIDAD	GRAMOS
Arroz orquidea x 500 gramos	4	2000 grs
Pasta spaguetis nieve o zorsa x 250 grs	4	1000 grs
Avena sudosperna x 500 grs	1	500 grs
Harina de maiz super arepa o nieve x 500 grs	2	1000 grs
Harina de trigo la nieve x 500 grs	2	1000 grs
Plátano maduro x 1000 grs	1	1000 grs
Naranja x 1000 grs	1	1000 grs
Cebolla cabezona x 1000 grs	1	1000 grs
Leche Recreo entera liquida	6	6 L
Leche en polvo COSMOLAC x 900 grs	1	900 grs
Queso doble crema san jeronimo x 250	1	250 grs
Huevo tipo AA x 60 grs	30	UNIDADES
Lenteja sudosperna x 500 grs	2	1000 grs
Alverja sudosperna x 500 grs	2	1000 grs
Frijol rojo su despensa x 500 grs	2	1000 grs
Aceite solisoya x 1000 ml	1	1000 ML
Panela rosse x 250 grs	1	250 grs

GRUPO DE 6 A 11 MESES 29 DIAS

DESCRIPCION	CANTIDAD	GRAMOS
Arroz orquidea x 500 gramos	1	500 grs
Pasta spaguetis nieve x 250 grs	2	500 grs
Harina de maiz la nieve x 500 grs	1	500 grs
Plátano maduro x 500 grs	1	500 grs
Naranja x 500 grs	1	500 grs
Cebolla cabezona x 500 grs	1	500 grs
Huevo tipo AA x 60 grs	15	Unidades
Frijol rojo x 500 grs	1	500 grs
Aceite solisoya x 500 ML	1	500 ML

GRUPO DE 1 A 2 AÑOS 11 MESES

DESCRIPCION	CANTIDAD	GRAMOS
Arroz orquidea x 500 gramos	1	1000 grs
Pasta spaguetis nieve o zorsa x 250 grs	2	500 grs
Harina de maiz super arepa o nieve x 500 grs	1	500 grs
Plátano maduro x 500 grs	1	500 grs
Naranja x 500 grs	1	500 grs
Cebolla cabezona x 500 grs	1	500 grs
Leche recreo entera liquida	2	2 L
Queso doble crema san jerónimo x 250	1	250 grs
Huevo tipo AA x 60 grs	30	UNIDADES
Frijol rojo su despensa x 500 grs	2	1000 grs
Aceite solisoya x 500 ml	1	500 ML
Panela rosse x 250 grs	1	250 grs

GRUPO DE 3 A 5 AÑOS 11 MESES

DESCRIPCION	CANTIDAD	GRAMOS
Arroz orquidea x 500 gramos	2	1000 grs
Pasta spaguetis nieve o zonia x 250 grs	2	500 grs
Avena sudespensa x 500 grs	1	500 grs
Harina de maiz super arepa o nieve x 500 grs	2	1000 grs
Platano maduro x 500 grs	1	500 grs
Naranja x 500 grs	1	500 grs
Cebolla cabezona x 500 grs	1	500 grs
Leche Receo entera liquida	3	3 L
Queso doble crema san jeronimo x 250	1	250 grs
Huevo tipo AA x 60 grs	30	UNIDADES
Frijol rojo su despensa x 500 grs	2	1000 grs
Aceite soleoya x 500 ml	1	500 ML
Panela rosse x 250 grs	1	250 grs

3.Socialización de Minuta de RPP mensual.

El día 11 de Agosto de 2025 se llevó a cabo la socialización de la minuta correspondiente al mes de julio, dirigida a madres gestantes, madres lactantes, niñas y niños hasta los cuatro (4) años, once (11) meses y veintinueve (29) días de edad, así como a sus cuidadores. Durante la actividad, se presentó la relación de alimentos y las marcas que serán entregadas, la cual se detalla a continuación:







(dos fotos de los productos que contiene la rpp)





4.EVIDENCIA _ROTULADO RPP









5.DESINFECCION DE RPP





6.DESINFECCION DE ESPACIOS DE RPP





7.EVIDENCIA ENTREGA DE RPP

Entrega a Usuarios: se realiza el día 08 de Agosto de 2025

Se realiza entrega a los 20 participantes de la UDS

	
Nombre:AXEL BRYTIAGO QUINTERO QUINTERO-DARTIEL DAMIAN QUINTERO QUINTERO	Nombre: BREYLEN KALETH GAITAN QUINTERO-CRISTIAN YAVID GAITAN GAITAN-KEILA NATALIA GAITAN GAITAN

	
Nombre: CARLOS ANDRES GAITAN AMAYA	Nombre: EDIER CAMILO RODRIGUEZ GAITAN - KAREN LUCIANA RODRIGUEZ GAITAN-NEIDER JULIAN RODRIGUEZ GAITAN
	
Nombre: ERICK HERNEY QUINTERO GAITAN - MARLON ESTIVEN QUINTERO GAITAN-YINA GAITAN CARIBES	Nombre: FANNY VALERIA CURVELO CARDENAS-JUANA SOFIA CURVELO CARDENAS-KEVIN ANDRES CURVELO CARDENAS-YASURY KATERINE CURVELO CARDENAS



Nombre: JULIAN ANDREY REYES GAITAN



Nombre: NEIDY GAITAN GAITAN



Nombre: RUBIELA GARCIA CURVELO



Nombre: FLEIDER STIVEN GAITAN QUINTERO-

Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
❖ Manifestamos nuestro compromiso de hacer un uso adecuado y responsable del paquete nutricional entregado, conforme a los lineamientos establecidos por el ICBF.	AGENTE EDUCATIVO- PADRES DE FAMILIAS	Septiembre

❖ Se fomenta la adopción de una alimentación natural y variada, orientada a satisfacer los requerimientos nutricionales de la población beneficiaria, contribuyendo al cuidado y fortalecimiento de su salud.		
FIRMA RESPONSABLES DE LA REUNIÓN		
Nombre	**Cargo / Dependencia**	**Firma**
MONICA MARCELA RUEDA MORENO	AGENTE EDUCATIVA-E.I.C.	

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

PORCIONES DE RACIÓN PARA PREPARAR EN LOS SERVICIOS DE PRIMERA INFANCIA

FECHA	
Versión 1	Página 1 de 1
Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL: META MUNICIPIO: MAPIRIPAN UNIDAD DE ATENCIÓN/ UDS/ UCA/UDI: MI OLVIDO

MODALIDAD DE ATENCIÓN: PROPIA E INTERCULTURAL EDUCACION INICIAL CAMPESINA TELÉFONO: 3143178594

CÓDIGO CUENTAME DE LA UDS: 50022511200032

NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA O PRESTADOR DIRECTO DEL SERVICIO: ASOCIACIÓN DE HCB PORFIA 3 MES DE LA ENTREGA: AGOSTO

No. DE ORDEN	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (NUIP)	NOMBRES Y APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	GRUPO POBLACIONAL: Niño gestante	Niño y niña menores de 6 meses	Niño y niña de 6 a 11 meses	1 año a 2 años y 11 meses	3 años a 5 años 11 meses	CONFORMACIÓN DE LA RACIÓN PARA PREPARAR (RPP): Arroz Blanco Crudo/Cocido 4,5 / Libras	Pasta LA Hilera 5, 1 Libras	Avena Sudeppesina 5 Libra	Hojuelas de Maíz Hilera 2, 1 Libras	Harina de Trigo Hilera 2 Libras	Plátano 2, 1 Libra	Fruta (Naranja 2, 1 Libras)	Cebolla Cabezona 2, 1 Libra	Lácteos (Leche en Polvo Cremosita 800Gms)	Leche líquida (Pasteur 6 Ul 6L), 2L	Queso Doble Crema (San Jerónimo, 250Grs)	Huevos AA (15 a 30 Unidades)	Frijol Bajo Sudeppesino 2 1 a 1 Libras	Lentejo Sudeppesino 2 Libras	Alverja Sudeppesina 2 Libras	Jamón Asado Tajado/ Salchicha 1.000 mL Sal ind	Fruta Banano (Unig)	RECIBE AJUVI EN ESTA ENTREGA?	NOMBRE Y APELLIDOS COMPLETOS ACUDIENTE	PARENTESCO CON EL PARTICIPANTE	NO. DOCUMENTO DE IDENTIDAD ACUDIENTE	NÚMERO DE CELULAR	FIRMA O HUELLA DEL ACUDIENTE QUE RECIBE LA RACIÓN
								Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Gramos	Litros	Gramos	No. Unidades	Litros / Kilos	Litros / Kilos	Litros / Kilos	mL/ Litro	gramos / kilos	SI / No					
1	1120475903	AXEL BRYTIAGO QUINTERO QUINTERO	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	PATRICIA DIAZ MESA	ABUELA	1120473040	3229627366	Patricio
2	1120475320	YINA . GAITAN CARBES	X	-	-	-	-	4 Lb	2 Lb	1 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	900Grs	6L	250Grs	30 Und	2 Lb	2 Lb	2 Lb	1.000ml	250Grs	SI	YINA . GAITAN CARBES	PARTICIPANTE	1120475320	3133860267	Yina
3	1120475837	BREYLEN KALETH GAITAN QUINTERO	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	ANGELICA QUINTERO CASTRO	MADRE	1006696248	3123474029	Angelica
4	1120475885	CRISTIAN YAVID GAITAN GAITAN	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	ANGELICA QUINTERO CASTRO	ABUELA	1006696248	3123474029	ANGELICA
5	1120476145	NEIDY . GAITAN GAITAN	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	2L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	LUZ DAYANA GAITAN GAITAN	MADRE	1120472047	3202642178	LUZ DAYANA
6	1120476050	KEVIN ANDRES CURVELO CARDENAS	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	SOLEDAD CARDENAS GAITAN	TIA	1120472021	3123940060	Soledad
7	1120476186	DARTIEL DAMIAN QUINTERO QUINTERO	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	2L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	PATRICIA DIAZ MESA	ABUELA	1120472040	3229627366	Patricio
8	1120476158	ERICK HERNEY QUINTERO GAITAN	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	2L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	YINA . GAITAN CARBES	MADRE	1120475320	3133860267	Yina
9	1120476182	FANNY VALERIA CURVELO CARDENAS	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	2L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	SOLEDAD CARDENAS GAITAN	MADRE	1120472021	3123940060	Soledad
10	1120475792	JUANA SOFIA CURVELO CARDENAS	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	SOLEDAD CARDENAS GAITAN	MADRE	1120472021	3123940060	Soledad
11	1120847306	JULIAN ANDREY REYES GAITAN	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	PAOLA ANDREA REYES GAITAN	MADRE	1120472491	3133860267	Paola
12	1120475894	KAREN LUCIANA RODRIGUEZ GAITAN	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	ADELA GAITAN GAITAN	MADRE	1120475203	3202642178	Adela
13	1120475807	CARLOS ANDRES GAITAN AMAYA	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	NANCY AMAYA BOLIVAR	MADRE	1120472003	3202642178	Nanci
14	1120475808	MARLON ESTIVEN QUINTERO GAITAN	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	YINA . GAITAN CARBES	MADRE	1120475320	3133860267	Yina
15	1120476073	NEIDER JULIAN RODRIGUEZ GAITAN	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	ADELA GAITAN GAITAN	MADRE	1120475203	3202642178	Adela
16	1120476315	EDIER CAMILO RODRIGUEZ GAITAN	-	-	-	X	-	3 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	2L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	ADELA GAITAN GAITAN	MADRE	1120475203	3202642178	Adela
17	1120476358	KEILA NATALIA GAITAN GAITAN	-	-	X	-	-	1Lb	1Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	–	–	15 Und	1 Lb	–	–	500ml	–	SI	ANGELICA QUINTERO CASTRO	ABUELA	1006696248	3123474029	ANGELICA
18	2508131102585996	HUGO DE RUBIELA GAITAN GARCIA	X	-	-	-	-	4 Lb	2 Lb	1 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	900Grs	6L	250Grs	30 Und	2 Lb	2 Lb	2 Lb	1.000ml	250Grs	SI	RUBIELA GARCIA CURVELO	MADRE	1006696008	3202642178	RUBIELA
19	1120476328	YASURY KATERINE CURVELO CARDENAS	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	2L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	SOLEDAD CARDENAS GAITAN	TIA	1120472021	3123940060	Soledad
20	1120476161	FLEDDER STIVEN GAITAN QUINTERO	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	2L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	NOHORA ESPERANZA QUINTERO CURVELO	MADRE	1120472061	3202642178	NOHORA

Notas: Inserte más filas hacia abajo para completar la cantidad de usuarios necesaria.

¡IMPORTANTE! En caso de incumplimientos con la entrega, cantidades o estado de los alimentos de la ración puede reportarlo en: Línea gratuita nacional 018000 91 80 80 - Opción 4, Correo electrónico anticorrupcion@icbf.gov.co; Chat ICBF y Llamada en Línea: disponibles de lunes a domingos las 24 horas; Videollamada disponible lunes a viernes de 7:00AM a 7:00PM jornada continua.

Firma: Cédula: 1122 [illegible] 384 Mónica Marcela Rueda
Nombre(s) y apellidos completos legibles de quien entrega

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Firma: Representante Legal SAS o su delegado

Powered by CamScanner

ACTA ENTREGA DE RPP O RACIÓN VACACIONAL	
EAS: Asociación de Hogares Comunitarios de bienestar y otras modalidades de atención a la primera infancia y madres comunitarias Porfía Tres	**UDS:** M1 puerto Alvira
Código UDS: 5032500125273	**Fecha:** 12 de Agosto de 2025
Tema: Evidencias entrega de RPP	
Objetivo:	Realizar la recepción de RPP en la UCAS y hacer la entrega a los beneficiarios.

Agenda:

1. Alistamiento:

-Recepción de RPP

2. Socialización de Minuta de RPP

-Exposición del contenido a madres gestantes y Madres Lactantes.

-Empaque, productos que contiene el paquete

3. Entrega a Usuarios.

Desarrollo:

1. **Alistamiento:**

El día 12 de Agosto de 2025 a las 2:00 pm se realizó la recepción de RPP Ración mensual en la UCA por parte del proveedor. Se realiza verificación de lo recibido, publicación de la minuta y se organiza el espacio para la entrega.

ADECUACION DE ESPACIOS DE RPP



2. Socialización de Minuta de RPP mensual.

El día 12 de Agosto de 2025, se Realiza la socialización de la minuta a las madres gestantes, padres y cuidadores que se va a entregar en el mes de Agosto. Se les presentó los alimentos y las marcas a entregar la cual se referencia a continuación:

(dos fotos socializando la minuta a los padres y cuidadores)





(dos fotos de los productos que contiene la rpp)





2. EVIDENCIA _ROTULADO RPP





3. DESINFECCION DE RPP





4. DESINFECCION DE ESPACION DE RPP





5. EVIDENCIA ENTREGA DE RPP

3. Entrega a Usuarios: se realiza el día 12 de Agosto de 2025

Se realiza entrega a los 21 participantes de la UDS

	
Nombre: Brayan Jadier Daza Coello	**Nombre: Caleb Sanchez Cordoba**
	
Nombre: Madison Halana Ortiz Ovalle	**Nombre: Sharon Eliana Monroy Cifuentes**



Nombre: Evelyn Julieth Rodriguez Saenz



Nombre: Darwin Leonardo Pulgarín Hernández



Nombre: Ayleen Luciana Parga Cañón



Nombre: Maicol Giovanny Huertas Gutiérrez

	
Nombre: Marelyn Alejandra Quiñonez Hernández **Evelyn Isabela Quiñonez Hernández**	**Nombre: Isabela Tatiana Fernández Torres** **Emiliano Fernández Torres**
	
Nombre: Marian Isabela Hernández Nieto	**Nombre: Bayrón Jair Quiñones Guzmán**



Nombre: Lina Maite Forero Galeano



Nombre: Samuel Felipe Gutiérrez Rodríguez



Nombre: Yerson Mateo Rodríguez Meléndez



Nombre: Mathías Rodríguez Rodríguez



Nombre: Merlín Sofia Rodríguez Galeano



Nombre: Sherlyn Nahomi González Rodríguez



Nombre: Yaher Yael Daza Hernández

Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
Entregar el RPP con todos los protocolos según el Manual de buenas prácticas de manufactura	Agente Educativo	Septiembre
FIRMA RESPONSABLES DE LA REUNIÓN		
Nombre	**Cargo / Dependencia**	**Firma**
Mayra Alejandra Riveros Guzmán	Agente Educativo	Mayra Riveros

Anexo firmas

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO:
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO ENTREGA MENSUAL DE RACIÓN PARA PREPARAR EN LOS SERVICIOS DE PRIMERA INFANCIA

FO-MO1-FP	
Versión 1	Página 1 de 1

REGIONAL: META MUNICIPIO: MAPIRIPAN UNIDAD DE ATENCIÓN UDS/ UCA/IVE: MI PUERTO ALVIRA

MODALIDAD DE ATENCIÓN: PRIMA E INTERCULTURAL EDUCACION RUCIAL CAMPESINA TELÉFONO: 3142714113

NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA O PRESTADOR DIRECTO DEL SERVICIO: ASOCIACIÓN DE HCB PORTALS CÓDIGO CUENTAME DE LA UDS: 5035001262273

MES DE LA ENTREGA: AGOSTO

No. DE ORDEN	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (NUIP)	NOMBRES Y APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	GRUPO POBLACIONAL: Mayor gestante	Niños y niñas menores de 6 meses	Niños y niñas de 6 a 11 meses	Niños y niñas 1 a 2 años	Niños y niñas 2 a 5 años 11 meses	CONFORMACIÓN DE LA RACIÓN PARA PREPARAR (RPP): Arroz Blanco Cocido 4,2 1 Libras	Pastá 1/4 Libra A 1 Libras	Avena Sudespesa 1 Libra	Harina de Maiz Hora 2, 1 Libras	Harina de Trigo Hora 2 Libras	Platano 2, 1 Libra	Fruta (Naranja 3, 1 Libras)	Calcula Colostra 2, 1 Libra	Lácteos. (Leche en Polvo Cremoso) 600Gm)	Leche Hojuela (Rachas) 8 Lt (X,1, 2)	Queso Doble Crema (San antonio, 250Gr)	Huevos AA (12 a 30 Unidades)	Frijol Hugo Sudespesa y 2 a 1 Libras	Lentejas Sudespesa 2 Libras	Alverja Sudespesa 2 Libras	Aceites Aceite Vegetal Monounsat 1,000 ml, 500 ml	Panela Rosca (250g)	RECIBE AAVH EN ESTA ENTREGA?	NOMBRE Y APELLIDOS COMPLETOS ACUDIENTE	PARENTESCO CON EL PARTICIPANTE	NO. DOCUMENTO DE IDENTIDAD ACUDIENTE	NÚMERO DE CELULAR	FIRMA O HUELLA DEL ACUDIENTE QUE RECIBE LA RACIÓN
								Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Gramos	Litros	Gramos	No. Unidades	Libra / Kilos	Libra / Kilos	Libra / Kilos	mL/ Litro	gramos / kilos	SI / No					
1	1122319349	YOHER JAEL DAZA HERNANDEZ	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	--	1 Lb	1 Lb	1 Lb	--	3L	2500 Gr	30 Und	2 Lb	--	--	500ml	250Grs	SI	GLADYS GONZALEZ MERA	ABUELA	41241260	3208462975	Gladys Gonzalez
2	1234809731	SMAICOL GIOVANNY HUERTAS GUTIERREZ	-	X	-	-	-	4 Lb	2 Lb	1 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	9000Grs	6L	2500 Gr	30 Und	2 Lb	2 Lb	2 Lb	1.000ml	250Grs	SI	PAULA ANDREA GUTIERREZ PALACIOS	MADRE	1122511884	3202921459	Paula Gutierrez
3	1122473667	LINA MAITE TORRITO GALEANO	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	--	1 Lb	1 Lb	1 Lb	--	3L	2500 Gr	30 Und	2 Lb	--	--	500ml	250Grs	SI	MARIA DORA GALEANO CURVELO	MADRE	1020895865	315 5332144	
4	1148711256	SHERLYN YAHOMI GONZALEZ RODRIGUEZ	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	--	1 Lb	1 Lb	1 Lb	--	3L	2500 Gr	30 Und	2 Lb	--	--	500ml	250Grs	SI	MARLENI RODRIGUEZ VELEZ	MADRE	1020895818	321 4025400	Marleni
5	1122473605	SHARON JAYE QUIÑONES GUZMAN	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	--	1 Lb	1 Lb	1 Lb	--	3L	2500 Gr	30 Und	2 Lb	--	--	500ml	250Grs	SI	LEJA ALVIRA LOPEZ	ABUELA	40395461	3212818305	Lilia Alvira
6	1121582530	EVELYN JULIETH RODRIGUEZ SAENZ	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	--	1 Lb	--	1 Lb	1 Lb	1 Lb	--	2L	2500 Gr	30 Und	2 Lb	--	--	500ml	250Grs	SI	ANGIE ALEJANDRA SAENZ JARAMILLO	MADRE	1121832963	318 8094703	Angie
7	1262291352	MAIRYDYL HALANA CORTEZ OVALLE	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	--	1 Lb	--	1 Lb	1 Lb	1 Lb	--	2L	2500 Gr	30 Und	2 Lb	--	--	500ml	250Grs	SI	CAROLINA OVALLE ALVIRA	MADRE	1126474831	322 4035293	Carolina ovalle
8	1123678599	ISABELA TATIANA FERNANDEZ TORRES	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	--	1 Lb	--	1 Lb	1 Lb	1 Lb	--	2L	2500 Gr	30 Und	2 Lb	--	--	500ml	250Grs	SI	VIVIANA TORRES LISARDO	MADRE	1134434941	320 3855375	Viviana
9	1134434782	EMILIANO FERNANDEZ TORRES	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	--	1 Lb	--	1 Lb	1 Lb	1 Lb	--	2L	2500 Gr	30 Und	2 Lb	--	--	500ml	250Grs	SI	VIVIANA TORRES LISARDO	MADRE	1134434941	322 3855375	Viviana
10	1148711260	YERSON MATEO RODRIGUEZ MELENDEZ	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	--	1 Lb	1 Lb	1 Lb	--	3L	2500 Gr	30 Und	2 Lb	--	--	500ml	250Grs	SI	CLAUDIA MILENA VILLEVICIZ ZACUPO	MADRE	1026868480	321 4025160	
11	1122478216	MARELYN ALEJANDRA QUIÑONES HERNANDEZ	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	--	1 Lb	--	1 Lb	1 Lb	1 Lb	--	2L	2500 Gr	30 Und	2 Lb	--	--	500ml	250Grs	SI	MIRIAM YULES HERNANDEZ GONZALEZ	MADRE	1134434497	314 3814217	Miren
12	1122475890	EVELYN ISABELA QUIÑONES HERNANDEZ	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	--	1 Lb	1 Lb	1 Lb	--	3L	2500 Gr	30 Und	2 Lb	--	--	500ml	250Grs	SI	MIRIAM YULES HERNANDEZ GONZALEZ	MADRE	1134434497	314 3814217	Miren
13	1121997212	DARWIN LEONARDO PULGARIN HERNANDEZ	-	-	X	-	-	1 Lb	1 Lb	--	1 Lb	--	1 Lb	1 Lb	1 Lb	--	--	--	15 Und	1 Lb	--	--	500ml	--	SI	ANDREA VIVIANA HERNANDEZ GONZALEZ	MADRE	1134434502	320 2050100	Vivianca G. .
14	1122399321	MORLIN SOFIA RODRIGUEZ GALANO	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	--	1 Lb	--	1 Lb	1 Lb	1 Lb	--	2L	2500 Gr	30 Und	2 Lb	--	--	500ml	250Grs	SI	FLORA RODRIGUEZ GALANO	MADRE	1134434522	321 2849243	Flora
15	1122475467	SAMUEL FELIPE GUTIERREZ RODRIGUEZ	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	--	1 Lb	1 Lb	1 Lb	--	3L	2500 Gr	30 Und	2 Lb	--	--	500ml	250Grs	SI	KATERINE RODRIGUEZ VELANDIA	MADRE	1020980948	314 4071677	KATERINE R.V
16	1121878419	MATHIAS RODRIGUEZ RODRIGUEZ	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	--	1 Lb	1 Lb	1 Lb	--	3L	2500 Gr	30 Und	2 Lb	--	--	500ml	250Grs	SI	LEONOR RODRIGUEZ CHIPAJES	ABUELA	1020980949	313 3283825	
17	1122478167	BRAYAN JAEVER DAZA COELLO	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	--	1 Lb	--	1 Lb	1 Lb	1 Lb	--	2L	2500 Gr	30 Und	2 Lb	--	--	500ml	250Grs	SI	WILERIS KAZARETH COELLO GONZALEZ	MADRE	9620067	313 2134307	Wilerisa Coello
18	1125480298	CALEB SANCHEZ CORDOBA	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	--	1 Lb	1 Lb	1 Lb	--	3L	2500 Gr	30 Und	2 Lb	--	--	500ml	250Grs	SI	HEIDY YISETH CORDOBA HINESTROZA	MADRE	1071680329	318 7600202	Heidy
19	1122475578	DAMIRON ELIANA MORROY CRUCIENTES	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	--	1 Lb	--	1 Lb	1 Lb	1 Lb	--	2L	2500 Gr	30 Und	2 Lb	--	--	500ml	250Grs	SI	LUDARY PAOLA CAICEDO	ABUELA	1073080817	320 8725540	Luz Dary Paola
20	1251278121	AYLEEN LUCIANA PARGA CAÑON	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	--	1 Lb	--	1 Lb	1 Lb	1 Lb	--	2L	2500 Gr	30 Und	2 Lb	--	--	500ml	250Grs	SI	YAILETIN YURLEDI CAÑON MEDINA	MADRE	1122536935	314 2322743	Yarelin Canon
21	1121981420	EMMAN ISABELA HERNANDEZ MELO	-	-	X	-	-	1 Lb	1 Lb	--	1 Lb	--	1 Lb	1 Lb	1 Lb	--	--	--	15 Und	1 Lb	--	--	500ml	--	SI	SANDRA MARYURI NIETO MANILLANCA	ACUDIENTE	26823202	311 8440232	Sandra Manuri

otras: Indicar hora final si esta difiere para el reporte de cantidades de alimentos suministrados

¡IMPORTANTE!: En caso de incumplimientos con la entrega, cantidades o estado de los alimentos de la ración puede reportarlo en: Línea gratuita nacional ICBF 018000 91 80 80 - Opción 4; Correo electrónico anticorrupcion@icbf.gov.co; Chat ICBF y Llamada en Línea: disponibles de lunes a domingos las 24 horas; Videollamada disponible lunes a viernes de 7:00AM a 7:00PM jornada continua.

Firma: Mayra Riveros
Cédula: 1-231-184-155
Nombre(s) y apellido(s) completos legibles de quien entrega: Mayra Alejandra Riveros Guzmán

Firma: _____
Representante Legal EAS o su delegado

¡Evite la ingesta este documento... piense en el medio ambiente!

ACTA ENTREGA DE RPP O RACIÓN VACACIONAL

EAS: ASOCIACIÓN DE HCB PORFIA 3	**UDS:** Puerto Alvira
Código UDS: 5032500125273	**Fecha:** 12 de Agosto de 2025
Tema: Evidencias entrega de RPP	
Objetivo:	Garantizar una alimentación balanceada y adecuada para los beneficiarios de los programas de atención, asegurando que las preparaciones cumplan con los requerimientos nutricionales establecidos.

Agenda:

1.Saludo:

-Recepción de RPP

2. Socialización de Minuta de RPP

3 -Exposición del contenido a madres gestantes y Madres Lactantes, niñas y niños hasta los (4) años, once (11) meses veintinueve (29) días de edad

4. Entrega a Usuarios.

- **Desarrollo: Minuta Rpp**

El día 12 de Agosto de 2025 a las 2:00 pm se realizó la recepción de RPP Ración mensual en la UDS por parte del proveedor. Se realiza verificación de lo recibido, publicación de la minuta y se adecuación el espacio para la entrega.



Powered by CamScanner

También se les fortalece importancia que aportan cada uno de los alimentos están orientado a la promoción de una alimentación natural y variada que le permita cubrir sus necesidades; requerimientos, con el fin de adoptar las medidas que considere pertinentes para promover la seguridad alimentaria y nutricional, como determinante esencial para la consecución de un estado nutricional adecuado de niñas, niños y mujeres gestantes, que permita potenciar sus capacidades y adquirir habilidades en función de un desarrollo integral.

Es muy dispensable la minuta por les ayuda cubrir un poco las necesidades; además es una estrategia donde buscara promover las condiciones de salud en la primera infancia, promoviendo el acceso y consumo de alimentos en cantidad, calidad e inocuidad como se describe en el componente de Salud y Nutrición. Lo anterior teniendo en cuenta que la ingesta de alimentos influye de manera directa en su estado nutricional.

- **Minuta Patrón**: de alimentos por grupos (1), en medidas, cantidades y frecuencias, para consumir en uno o varios tiempos de comida, que se ajusta a los requerimientos calóricos y de nutrientes de una población determinada de acuerdo con el ciclo vital en que se encuentre..

A continuación se relaciona la minuta patrón establecida por el ICBF.

GRUPO GESTANTES Y LACTANTES

DESCRIPCION	CANTIDAD	GRAMOS
Arroz orquídea x 500 gramos	4	2000 grs
Pasta spaguetis nieve o zonia x 250 grs	4	1000 grs
Avena sudespensa x 500 grs	1	500 grs
Harina de maíz super arepa x 500 grs	2	1000 grs
Harina de trigo Ricaute x 500 grs	2	1000 grs
Plátano x 1000 grs	1	1000 grs
Naranja x 1000 grs	1	1000 grs
Cebolla cabezona x 1000 grs	1	1000 grs
Leche recreo entera liquida pasteurizada	6	6 L
Leche en polvo COSMOLAC x 900 grs	1	900 grs
Queso doble crema san jeronimo x 250	1	250 grs
Huevo tipo AA x 60 grs	30	UNIDADES
Lenteja sudespensa x 500 grs	2	1000 grs
Alverja sudespensa x 500 grs	2	1000 grs
Frijol rojo su despensa x 500 grs	2	1000 grs

Powered by CamScanner

GRUPO DE 6 A 11 MESES 29 DIAS

DESCRIPCION	CANTIDAD	GRAMOS
Arroz orquídea x 500 gramos	1	500 grs
Pasta spaguetis nieve x 250 grs	2	500 grs
Harina de maíz super arepa x 500 grs	1	500 grs
Plátano x 500 grs	1	500 grs
Naranja x 500 grs	1	500 grs
Cebolla cabezona x 500 grs	1	500 grs
Huevo tipo AA x 60 grs	15	Unidades
Frijol rojo x 500 grs	1	500 grs
Aceite solisoya x 500 ML	1	500 ML

GRUPO DE 1 A 2 AÑOS 11 MESES

DESCRIPCION	CANTIDAD	GRAMOS
Arroz orquídea x 500 gramos	1	1000 grs
Pasta spaguetis nieve o zonia x 250 grs	2	500 grs
Harina de maíz super arepa x 500 grs	1	500 grs
Plátano x 500 grs	1	500 grs
Naranja x 500 grs	1	500 grs
Cebolla cabezona x 500 grs	1	500 grs
Leche recreo entera liquida pasteurizada	2	2 L
Queso doble crema san jeronimo x 250	1	250 grs
Huevo tipo AA x 60 grs	30	UNIDADES
Frijol rojo su despensa x 500 grs	2	1000 grs
Aceite solisoya x 500 ml	1	500 ML
Panela rosse x 250 grs	1	250 grs

Powered by CamScanner

GRUPO DE 3 A 5 AÑOS 11 MESES

DESCRIPCION	CANTIDAD	GRAMOS
Arroz orquídea x 500 gramos	2	1000 grs
Pasta spaguetis nieve o zonia x 250 grs	2	500 grs
Avena sudespensa x 500 grs	1	500 grs
Harina de maíz super arepa x 500 grs	2	1000 grs
Plátano x 500 grs	1	500 grs
Naranja x 500 grs	1	500 grs
Cebolla cabezona x 500 grs	1	500 grs
Leche recreo entera liquida pasteurizada	3	3 L
Queso doble crema san jeronimo x 250	1	250 grs
Huevo tipo AA x 60 grs	30	UNIDADES
Frijol rojo su despensa x 500 grs	2	1000 grs
Aceite solisoya x 500 ml	1	500 ML
Panela rosse x 250 grs	1	250 grs

2. Socialización de Minuta de RPP mensual.

El día 08 de Julio 2025, se Realiza la socialización de la minuta a madres gestantes y Madres Lactantes, niñas y niños hasta los (4) años, once (11) meses veintinueve (29) días de edad y cuidadores que se va a entregar en el mes de Junio. Se les presentó los alimentos y las marcas a entregar la cual se referencia a continuación:





Powered by CamScanner

(dos fotos socializando la minuta a los padres y cuidadores)





(dos fotos de los productos que contiene la rpp)

2. EVIDENCIA _ROTULADO RPP









Mz 42 Casa 11 Etapa 2 La Madrid Villavicencio – Meta
Email: asopadresporfiatres@gmail.com

Powered by CamScanner

3. DESINFECCION DE RPP





4. DESINFECCION DE ESPACION DE RPP





Powered by CamScanner

5. USO DE EPP





6. EVIDENCIA ENTREGA DE RPP

Entrega a Usuarios: se realiza el día 12 de Agosto de 2025 Se realiza entrega a los 21 participantes de la UDS de Puerto Alvira.

Powered by CamScanner

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 2025

<table>
<tr>
<td> 
</td>
<td> 
</td>
</tr>
<tr>
<td>USUARIO: Diomedez Jesús Camargo Cúrvelo
ACUDIENTE: Andrea Cúrvelo Torres</td>
<td>USUARIO: Keilin Isabela Rodríguez Cúrvelo
ACUDIENTE: Yuris Yazmin Rodríguez Cúrvelo</td>
</tr>
<tr>
<td> 
</td>
<td> 
</td>
</tr>
<tr>
<td>USUARIO: Blanca Yuleidy Escobar Arroyabe
ACUDIENTE: Matha Liliana Arroyabe</td>
<td>USUARIO: Erick Mateo Daza Rojas
ACUDIENTE: Yeraldin Rojas Peña</td>
</tr>
</table>

Mz 42 Casa 11 Etapa 2 La Madrid Villavicencio – Meta
Email: asopadresporfiatres@gmail.com

Powered by CamScanner

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 2025

	
USUARIO: Johan Andrés Moreno Rodríguez, Nelson Jhovanny Gaitan Sanabria **ACUDIENTE:** Lina Yineth Gaitan Sanabria	**USUARIO:** Fray Yamith Cúrvelo Rodríguez **ACUDIENTE:** Carmen Rosa Meléndez Encizo
	
USUARIO: Dainer Alejandro Galeano Rodríguez, Luisa Fernanda Torres Galeano **ACUDIENTE:** Amalfi Galeano Rodríguez	**USUARIO:** Miguel Ángel Galeano Aguilera, Stiven Giovanny Aguilera Torres **ACUDIENTE:** Angela Aguilera Torres

Mz 42 Casa 11 Etapa 2 La Madrid Villavicencio – Meta
Email: asopadresporfiatres@gmail.com

Powered by CamScanner

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 2025

	
USUARIO: Merien Fernanda Rodríguez Galiano **ACUDIENTE:** Lilia Galiano Rodríguez	**USUARIO:** Wilson Jesús Bohorquez Vélez **ACUDIENTE:** Xiomara Vélez Calderón
	
USUARIO: Nasly Sofia Córdoba Cúrvelo **ACUDIENTE:** Anguie Curbelo Torres	**USUARIO:** Brandon Stiven Tello Rodríguez **ACUDIENTE:** Silvia Rodríguez Chipiajes

Mz 42 Casa 11 Etapa 2 La Madrid Villavicencio – Meta
Email: asopadresporfiatres@gmail.com

Powered by CamScanner

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 2025





USUARIO: Neyjeli Luciana Rodríguez Galiano
ACUDIENTE: Megan Galeano Rodríguez

USUARIO: Braiden Kaleth Rodríguez Cúrvelo
ACUDIENTE: Disney Cúrvelo Rodríguez





USUARIO: Linda Tamara Hernández torres
ACUDIENTE: Angelica Hernández Torres

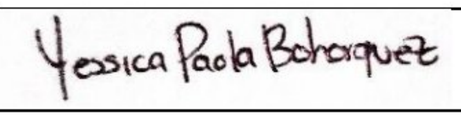
USUARIO: Mailen Mariana Escobar Rodríguez
ACUDIENTE: Elida Rodríguez Velandia

Mz 42 Casa 11 Etapa 2 La Madrid Villavicencio – Meta
Email: asopadresporfiatres@gmail.com

Powered by CamScanner

	
USUARIO: Lían Yared Rodríguez Velandia **ACUDIENTE:** Yency Paola Rodríguez Velandia	**USUARIO:** Noreydi Alejandra Torres Gaitán **ACUDIENTE:** Katerine Torres Gaitán

Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
• Entregar el RPP con todos los protocolos según el Manual de buenas prácticas de manufactura • Revisar debidamente los alimentos que se entregan en el paquete de RPP.	Agente educativo/ Padres de familia	Agosto

FIRMA RESPONSABLES DE LA REUNIÓN		
Nombre	**Cargo / Dependencia**	**Firma**
Yessica Paola Bohorquez Guzmán	Agente educativo	

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO ENTREGA BIMENSUAL DE RACIÓN PARA PREPARAR EN LOS SERVICIOS DE PRIMERA INFANCIA	F21.MT1.PP	11/06/2025
		Versión 1	Página 1 de 1
		Clasificación de la información: Pública	

REGIONAL: META **MUNICIPIO:** MAPIRIPAN **UNIDAD DE ATENCIÓN/ UDS/ UCA/UE/:** M1 PUERTO ALVIRA

MODALIDAD DE ATENCIÓN: PROPIA E INTERCULTURAL EDUCACION INICIAL CAMPESINA **TÉLEFONO:** 3232895927

NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA O PRESTADOR DIRECTO DEL SERVICIO: ASOCIACIÓN DE HCB PORFIA 3 **CÓDIGO CUENTAME DE LA UDS:** 5012500125273 **MES DE LA ENTREGA:** AGOSTO

No. DE ORDEN	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (RNP)	NOMBRES Y APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	GRUPO POBLACIONAL					CONFORMACIÓN DE LA RACIÓN PARA PREPARAR (RPP)																	NOMBRE Y APELLIDOS COMPLETOS ACUDIENTE	PARENTESCO CON EL PARTICIPANTE	NO. DOCUMENTO DE IDENTIDAD ACUDIENTE	NÚMERO DE CELULAR	FIRMA O HUELLA DEL ACUDIENTE QUE RECIBE LA RACIÓN
			Mujer gestante	Niñas y niños menores de 6 meses	Niñas y niños de 6 a 11 meses	1 año a 2 años y 11 meses	3 años a 5 años 11 meses	Arroz Blanco Orgulido 4,2,1 Libras	Pasta La Nieve 2, 1 Libras	Avena Sudespanas 1 Libra	Harina de Maiz Nieve 2, 1 Libras	Harina de trigo nieve 2 Libras	Platano 2, 1 Libra	Fruta (Naranja 2, 1 Libras)	Cebolla Cabezona 2, 1 Libra	Lácteos. (Leche en Polvo Cosmolac 800Gm)	Leche liquida (Recreo 6 Lt 3Lt, 2Lt)	Queso Doble Crema (San Jeronimo, 250Grs)	Huevos AA (15 a 30 Unidades)	Frijol Rojo Sudespanas y 2 o 1 Libras	Lenteja Sudespanas 2 Libras	Alverja Sudespanas 2 Libras	Aceites Aceite Vegetal Soliasoya 1.000 ml, 500 ml	Panela Roese (250g)	RECIBE AAVN EN ESTA ENTREGA?					
								Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Gramos	Litros	Gramos	No. Unidades	Libra / Kilos	Libra / Kilos	Libra / Kilos	mL/ Litro	gramos / kilos	SI / No					
1	1120476076	DIOMEDES JESUS CAMARGO CURVELO	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	---	1 Lb	1 Lb	1 Lb	---	3L	250Grs	30 Uni	2 Lb	---	---	500ml	250Grs	SI	ANDREA CURVELO TORRES	MADRE	1006695549	3125851414	Andrea
2	1120475853	KEILIN ISABELLA RODRIGUEZ CURVELO	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	---	1 Lb	1 Lb	1 Lb	---	3L	250Grs	30 Uni	2 Lb	---	---	500ml	250Grs	SI	YURIS YAZMIN RODRIGUEZ CURVELO	TIA	1120473320	3205830044	Yuris
3	1120475699	BLANCA YULEIDI ESCOBAR ARROYAVE	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	---	1 Lb	1 Lb	1 Lb	---	3L	250Grs	30 Uni	2 Lb	---	---	500ml	250Grs	SI	MARTHA LILIANA ARROYAVE	MADRE	1120474338	3203137115	Martha
4	1120476367	NELSON JHOVANNY GAITAN SANABRIA	.	.	.	X	.	2 Lb	1 Lb	---	1 Lb	---	1 Lb	1 Lb	1 Lb	---	2L	250Grs	30 Uni	2 Lb	---	---	500ml	250Grs	SI	LINA YINETH GAITAN SANABRIA	MADRE	1120474337	3112043027	Lino
5	1120476290	JOHAN ANDRES MORENO RODRIGUEZ	.	.	.	X	.	2 Lb	1 Lb	---	1 Lb	---	1 Lb	1 Lb	1 Lb	---	2L	250Grs	30 Uni	2 Lb	---	---	500ml	250Grs	SI	LINA YINETH GAITAN SANABRIA	MADRE	1120474337	3112043027	Lina
6	1120590149	ERICK MATEO DAZA ROJAS	.	.	.	X	.	2 Lb	1 Lb	---	1 Lb	---	1 Lb	1 Lb	1 Lb	---	2L	250Grs	30 Uni	2 Lb	---	---	500ml	250Grs	SI	YERALDIN ROJAS PEÑA	MADRE	1124827356	3219801747	Yeraldin
7	1120476026	FRAY YAMITH CURVELO RODRIGUEZ	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	---	1 Lb	1 Lb	1 Lb	---	3L	250Grs	30 Uni	2 Lb	---	---	500ml	250Grs	SI	CARMEN ROSA MELENDEZ ENCIZO	MADRE	1010091072	3102568556	Carmen
8	1120475915	DAINER ALEJANDRO GALEANO RODRIGUEZ	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	---	1 Lb	1 Lb	1 Lb	---	3L	250Grs	30 Uni	2 Lb	---	---	500ml	250Grs	SI	AMALFI GALEANO RODRIGUEZ	MADRE	1120473368	NO REPORTA	
9	1120476422	LUISA FERNANADA TORRES GALEANO	.	.	X	.	.	1Lb	1Lb	---	1 Lb	---	1 Lb	1 Lb	1 Lb	---	---	---	15 Uni	1 Lb	---	---	500ml	---	SI	AMALFI GALEANO RODRIGUEZ	MADRE	1120473368	NO REPORTA	
10	1120476333	STIVEN GIOVANNY AGUILERA TORRES	.	.	.	X	.	2 Lb	1 Lb	---	1 Lb	---	1 Lb	1 Lb	1 Lb	---	2L	250Grs	30 Uni	2 Lb	---	---	500ml	250Grs	SI	ANGELA AGUILERA TORRES	MADRE	1148950784	3229518933	ANGELA
11	1120476210	MIGUEL ANGEL GALEANO AGUILERA	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	---	1 Lb	1 Lb	1 Lb	---	3L	250Grs	30 Uni	2 Lb	---	---	500ml	250Grs	SI	ANGELA AGUILERA TORRES	MADRE	1148950784	3229518933	ANGELA
12	1120475816	MERIEN FERNANDA RODRIGUEZ GALIANO	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	---	1 Lb	1 Lb	1 Lb	---	3L	250Grs	30 Uni	2 Lb	---	---	500ml	250Grs	SI	LILIA GALIANO RODRIGUEZ	ABUELA	1134434329	NO REPORTA	
13	1120476379	WILSON JESUS BOHORQUEZ VELEZ	.	.	X	.	.	1Lb	1Lb	---	1 Lb	---	1 Lb	1 Lb	1 Lb	---	---	---	15 Uni	1 Lb	---	---	500ml	---	SI	XIOMARA VELEZ CALDERON	MADRE	1134434388	3212867926	Xiomara
14	1120476253	NASLY SOFIA CORDOBA CURBELO	.	.	.	X	.	2 Lb	1 Lb	---	1 Lb	---	1 Lb	1 Lb	1 Lb	---	2L	250Grs	30 Uni	2 Lb	---	---	500ml	250Grs	SI	ANGUIE CURBELO TORRES	MADRE	1006695864	3223239296	Anguie Curbelo
15	1120475847	BRANDON ESTIVEN TELLO RODRIGUEZ	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	---	1 Lb	1 Lb	1 Lb	---	3L	250Grs	30 Uni	2 Lb	---	---	500ml	250Grs	SI	SILVIA RODRIGUEZ CHIPIAJES	MADRE	1193596687	3227400156	Silvia
16	1120475839	NEYJELY LUCIANA RODRIGUEZ GALIANO	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	---	1 Lb	1 Lb	1 Lb	---	3L	250Grs	30 Uni	2 Lb	---	---	500ml	250Grs	SI	MEGAN GALEANO RODRIGUEZ	MADRE	1120474759	3209167505	Megan G.
17	1120476033	BRAYDEN KALETH RODRIGUEZ CURVELO	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	---	1 Lb	1 Lb	1 Lb	---	3L	250Grs	30 Uni	2 Lb	---	---	500ml	250Grs	SI	DISNEY CURVELO TORRES	MADRE	1006695563	NO REPORTA	Disney
18	1120476310	MAILEN MARIANA ESCOBAR RODRIGUEZ	.	.	.	X	.	2 Lb	1 Lb	---	1 Lb	---	1 Lb	1 Lb	1 Lb	---	2L	250Grs	30 Uni	2 Lb	---	---	500ml	250Grs	SI	ELIDA RODRIGUEZ VELANDIA	MADRE	1006696349	NO REPORTA	Elida R.V
19	1120476007	LIAM YARED RODRIGUEZ VELANDIA	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	---	1 Lb	1 Lb	1 Lb	---	3L	250Grs	30 Uni	2 Lb	---	---	500ml	250Grs	SI	YENCY PAOLA RODRIGUEZ VELANDIA	MADRE	1134434072	3209161872	Yency R.V
20	1120476013	NOREIDY ALEJANDRA TORRES GAITAN	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	---	1 Lb	1 Lb	1 Lb	---	3L	250Grs	30 Uni	2 Lb	---	---	500ml	250Grs	SI	KATERINE TORRES GAITAN	MADRE	1120965610	3228566240	Katerine
21	1148711266	LINDA TAMARA HERNANDEZ TORRES	.	.	.	.	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	---	1 Lb	1 Lb	1 Lb	---	3L	250Grs	30 Uni	2 Lb	---	---	500ml	250Grs	SI	ANGELICA HERNANDEZ TORRES	MADRE	1006695552	NO REPORTA	Angelica

Notas: Inserte más filas hacia abajo para completar la cantidad de usuarios necesaria.

¡IMPORTANTE!: En caso de incumplimientos con la entrega, cantidades o estado de los alimentos de la ración puede reportarlo en: Línea gratuita nacional ICBF 018000 91 80 80 - Opción 4; Correo electrónico anticorrupcion@icbf.gov.co; Chat ICBF y Llamada en Línea: disponibles de lunes a domingos las 24 horas; Videollamada disponible lunes a viernes de 7:00AM a 7:00PM jornada continua.

Firma: Yessica Paola Bohorquez
Cédula: 1006855756
Nombre(s) y apellido(s) completos legibles de quien entrega: Yessica Paola Bohorquez Garzon

Firma: _____
Representante Legal EAS o su delegado

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

ACTA ENTREGA DE RPP O RACIÓN VACACIONAL

EAS: Asociación de Hogares Comunitarios de bienestar y otras modalidades de atención a la primera infancia y madres comunitarias Porfía Tres	**UDS:** M1 Puerto Alvira
Código UDS: 5032500125273	**Fecha:** 12 de agosto de 2025
Tema: Evidencias entrega de RPP	
Objetivo:	Realizar la recepción de RPP en la UCAS y hacer la entrega a los beneficiarios.

Agenda:

1. Alistamiento:

-Recepción de RPP

2. Socialización de Minuta de RPP

-Exposición del contenido a madres gestantes y Madres Lactantes.

-Empaque, productos que contiene el paquete

3. Entrega a Usuarios.

Desarrollo:

1. Alistamiento:

El día 12 de agosto de 2025 a las 10:00 Am se realizó la recepción de RPP Ración mensual en la UCA por parte del proveedor.

Se realiza verificación de lo recibido, publicación de la minuta y se organiza el espacio para la entrega.

ADECUACION DE ESPACIOS DE RPP



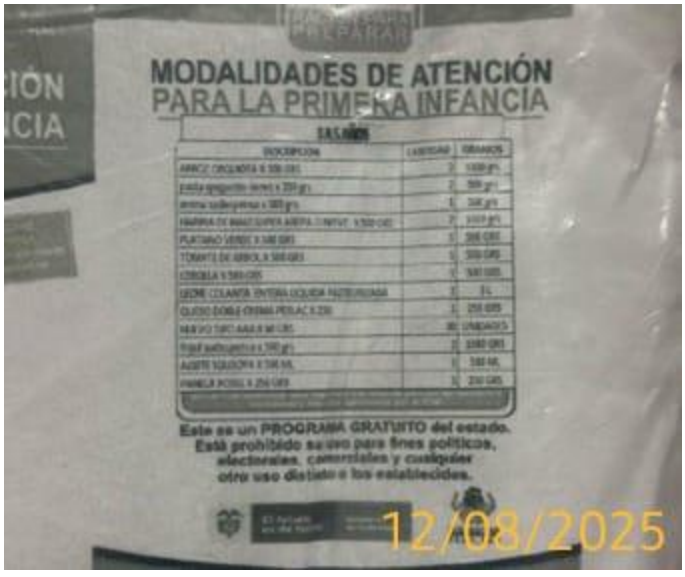
2. Socialización de Minuta de RPP mensual.

El día 12 de agosto de 2025, se Realiza la socialización de la minuta a las madres gestantes, padres y cuidadores que se va a entregar en el mes de mayo. Se les presentó los alimentos y las marcas a entregar la cual se referencia a continuación:





(dos fotos socializando la minuta a los padres y cuidadores)





DESINFECION DE ESPACIOS RPP





3. Entrega a Usuarios:

se realiza el día 12 de agosto de 2025 Se realiza entrega a los

21 participantes de la UDS

	
Nombre: Gisell Gimena Granados Gomez – kristan Alanna Gomez vera	**Nombre: Emanuel David Galan Yepes**

	
Nombre: Maria Nelly Parrado Diaz – Jhonatan Andres Idalgo Diaz	**Nombre: kener david padilla polo**
	
Nombre: Dapcne Nariaha Avila Vera	**Nombre: Diana Marcela Ibáñez Moreno – Jazmin Taliana Aguilar Ibañez**

	
Nombre: Sally Gabriela Lizarazo Tovar	**Nombre: Aylin Adhara Marin Cordoba**
	
Nombre: James Andrés Restrepo Polanco	**Nombre: Fabian Arvey Rojas Nampia**

	
Nombre: Jeicob Stiven Cañón Méndez	**Nombre: Junior Andrés Ui Katua y Jair Fabian Hernández Katua**

	
Nombre: Juan Pablo Castañeda Arias	**Nombre: Alana Isabella Jaramillo Hernández**



Nombre: Juan Sebastián Galeano Rodríguez



Nombre: Sara Isabel González Guayambuco



Nombre: Keila Karina Marquez Moreno

Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
Entregar el RPP con todos los protocolos según el Manual de buenas prácticas de manufactura	Agente Educativo	Permanente
FIRMA RESPONSABLES DE LA REUNIÓN		

Nombre	Cargo / Dependencia	Firma
RODOLFO ANDRES RODRIGUEZ HOYOS	Agente Educativo	

PROCESO:
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO ENTREGA MENSUAL DE RACIÓN PARA PREPARAR EN LOS SERVICIOS DE PRIMERA INFANCIA

REGIONAL: META MUNICIPIO: MAPIRIPAN UNIDAD DE ATENCIÓN UDS/ UCA/UEI: M/ PUERTO ALVIRA

MODALIDAD DE ATENCIÓN: PROPIA E INTERCULTURAL EDUCACION INICIAL CAMPESINA TELEFONO: 3012534181

NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA O PRESTADOR DIRECTO DEL SERVICIO: ASOCIACIÓN DE HCB PORFIA 2 CÓDIGO CUENTAME DE LA UDS: 50325001128273 MES DE LA ENTREGA: AGOSTO

No. DE ORDEN	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (NUIP)	NOMBRES Y APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	GRUPO ETÁREO ACTUAL: Bebe gestante	Bebés y niños menores de 6 meses	Bebés y niños de 6 a 11 meses	1 año y 2 años y 11 meses	3 años a 5 años 11 meses	CONFORMACIÓN DE LA RACIÓN PARA PREPARAR (RPP): Arroz Blanco Dorado 4,5 Libras	Pasta La Rosa 4,5 Libras	Avena Quebrada 1 Libra	Harina de Maíz Nixtamalizada 1 Libra	Harina de trigo Fortificada 2 Libras	Plátano 5 Libras	Fríjol (Variedad 5) 1 Libra	Caldo de Costilla 1 Libra	Lentejas (Lenteja sin Piedra Cosecha 19/2020)	Leche Entera (Reposo 9 Lt) 10 Litros	Queso Doble Crema (San Jerónimo, 2500Gr)	Huevos AA (12 x 30 Unidades)	Fríjol Soja Nodulizada y Fortificada 2 Libras	Lenteja Deshidratada 2 Libras	Arveja Deshidratada 2 Libras	Aceite Vegetal Mezcla 1,000 mL Mil ml	Panela Rosca (20Kg)	RECIBE AAPIN EN ESTA ENTREGA?	NOMBRE Y APELLIDOS COMPLETOS ACUDIENTE	PARENTESCO CON EL PARTICIPANTE	NO. DOCUMENTO DE IDENTIDAD ACUDIENTE	NÚMERO DE CELULAR	FIRMA O HUELLA DEL ACUDIENTE QUE RECIBE LA RACIÓN
								Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Gramos	Litros	Gramos	No. Unidades	Libra / Kilos	Libra / Kilos	Libra / Kilos	mL/ Litro	gramos / kilos	SI / No					
1	1120479828	FABIAN ARLEY ROJAS NAMPIA					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	2500Gr	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	2500Gr	SI	ANA YERLIN NAMPIA BARRIGON	MADRE	1120724578	3125187721	
3	1120479886	MARIA ISABEL GONZALEZ GUAYAMUCO					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	2500Gr	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	2500Gr	SI	LALEY YURELI GUAYAMUCO PARON	MADRE	1120479887	3142071934	Iaadi Guayamuco
3	1120479712	MARIA NELLY PARRADO DIAZ					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	2500Gr	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	2500Gr	SI	LEIDY LIZETH DIAZ SERNA	MADRE	1006917737	3216782650	Leidy Diaz
4	1120479380	JHONATAN ANDRES IDALGO DIAZ				X		2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	2500Gr	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	2500Gr	SI	LEIDY LIZETH DIAZ SERNA	MADRE	1006917737	3216782650	Leidy Diaz
5	1120386788	ORIELL GIMENA GRANADOS GOMEZ				X		2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	2500Gr	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	2500Gr	SI	NORMA JANOYE GOMEZ VERA	MADRE	1120373446	3222117987	Norma Gomez.
6	1120386817	KRISTIAN ALIANA GOMEZ VERA					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	2500Gr	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	2500Gr	SI	NORMA JANOYE GOMEZ VERA	MADRE	1120373446	3222117987	Norma Gomez
7	1007739586	WEINER DAVID PADILLA POLO					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	2500Gr	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	2500Gr	SI	YIRLEIDIS MARGARITA POLO VALDES	MADRE	1067398438	3216722122	Yirleidis Polo
8	1122539527	JUAN SEBASTIAN GALEANO RODRIGUEZ					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	2500Gr	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	2500Gr	SI	DALIA BERSEY RODRIGUEZ BERNA	MADRE	1121678694	3133332621	Dalia
9	1122560831	KEVIN ADHARA MARIN CORDOBA		X				4 Lb	2 Lb	1 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	900Gr	6L	2500Gr	60 Und	2 Lb	2 Lb	2 Lb	1.000ml	2500Gr	SI	SOL MILENA CORDOBA ARISMENDI	MAMA	40980721	3142007785	Sol Milena C
10	1120479302	JUNIOR ANDRES LE KATUA				X		2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	2500Gr	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	2500Gr	SI	LEIDY KATUA YAU	TIA	1191186182	3142131788	Leidy Katua
11	1122157452	ALANA ISABELLA JARAMILLO HERNANDEZ			X			1Lb	1Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	—	—	15 Und	1 Lb	—	—	500ml	—	SI	FAIS DANIELA HERNANDEZ JIMENEZ	MADRE	1122121384	3124752344	Daniela Jimenez
12	1120479380	JUAN PABLO CASTAÑEDA ARIAS					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	2500Gr	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	2500Gr	SI	MARYURI JISELA ARIAS ESTRADA	MADRE	1007213083	3213917981	Maryuri A
13	1120427480	DAPHNE MARIA AVILA VERA					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	2500Gr	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	2500Gr	SI	LEIDY VERA JIMENEZ	MADRE	1110482173	NO REPORTA	Leidy Vera
14	1121421057	JHOHAN TAJANA AGUILAR IBAÑEZ					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	2500Gr	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	2500Gr	SI	DIANA MARCELA IBAÑEZ MORENO	MADRE	1121419033	3228481355	Diana
15	1120479318	JAIR FABIAN HERNANDEZ KATUA				X		2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	2500Gr	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	2500Gr	SI	LEIDY KATUA YAU	MADRE	1191186182	3204553734	Leidy Katua
16	1121419033	DIANA MARCELA IBAÑEZ MORENO	X					4 Lb	2 Lb	1 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	900Gr	6L	2500Gr	30 Und	2 Lb	2 Lb	2 Lb	1.000ml	2500Gr	SI	DIANA MARCELA IBAÑEZ MORENO	PARTICIPANTE	1121419033	3228481355	Diana
17	1104224788	JESCOB STIVEN CAÑON MENDEZ				X		2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	2500Gr	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	2500Gr	SI	YURI YULIETH MENDEZ TRIADO	MADRE	1057880048	3229402808	Yuri Mendez
18	1120747838	SALLY GABRIELA LIZARAZO TOVAR				X		2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	2500Gr	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	2500Gr	SI	AVONE LORENA TOVAR GALTAN	MADRE	1055780017	3125438478	Lorena Tovar
19	1118852417	JAMES ANDRES RESTREPO POLANCO					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	2500Gr	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	2500Gr	SI	YURI ALEXANDRA POLANCO POLANCO	MADRE	1067288026	3125438480	Yuri Polanco
20	28749115	LEYDA KARINA MARQUEZ MORENO	X					4 Lb	2 Lb	1 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	900Gr	6L	2500Gr	30 Und	2 Lb	2 Lb	2 Lb	1.000ml	2500Gr	SI	LEYDA KARINA MARQUEZ MORENO	PARTICIPANTE	28749115	NO REPORTA	Karina M
21	1120479349	EMANUEL DAVID GALAN YEPES				X		2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	2500Gr	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	2500Gr	SI	MARIELA ESTHER YEPES VIDIYAS	MADRE	36690512	3213139459	Mariela

Adjunte aquí los fotos antes para completar la cantidad de registros necesarios.

¡IMPORTANTE! En caso de incumplimiento con la entrega, cantidades o estado de los alimentos de la ración puede reportarlo en: Línea gratuita nacional ICBF 018000 91 80 80 - Opción 4, Correo electrónico [illegible], Chat ICBF y Llamada en Línea: disponibles de lunes a domingos las 24 horas; Video llamada disponible lunes a viernes de 7:00AM a 7:00PM (jornada continua).

Firma: Cal 7 2021
Cédula: 1120474149
Nombre(s) y apellido(s) completos legibles de quien entrega: Roberto Rodriguez Hoyos

Firma: _____
Representante Legal SAS o su delegado

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Powered by CamScanner

ACTA ENTREGA DE RPP	
EAS: ASOPADRES PORFIA 3	**UDS:** PUERTO ALVIRA
Código UDS: 5032500125273	**Fecha:** 14 -O8-2025
Tema: EVIDENCIAS ENTREGA RPP	
Objetivo:	Garantizar una alimentación balanceada y adecuada para los beneficiarios de los programas de atención, asegurando que las preparaciones cumplan con los requerimientos nutricionales establecidos.

Agenda:

1.Saludo:

-Recepción de RPP

2. Socialización de Minuta de RPP

3 -Exposición del contenido a madres gestantes, madres lactantes, niñas y niños hasta los (4) años, once (11) meses veintinueve (29) días de edad

4. Entrega a Usuarios.

- **Desarrollo: Minuta Rpp**

El día 14 de agosto de 2025 se realizó la recepción de RPP Ración mensual en la UDS **PUERTO ALVIRA** por parte del proveedor. Se realiza verificación de lo recibido, publicación de la minuta y se adecua el espacio para la entrega.

ADECUACION DE ESPACIO DE RPP



También se les fortalece importancia que aportan cada uno de los alimentos están orientado a la promoción de una alimentación natural y variada que le permita cubrir sus necesidades; requerimientos, con el fin de adoptar las medidas que considere pertinentes para promover la seguridad alimentaria y nutricional, como determinante esencial para la consecución de un estado nutricional adecuado de niñas, niños y mujeres gestantes, que permita potenciar sus capacidades y adquirir habilidades en función de un desarrollo integral.

Es muy dispensable la minuta por les ayuda cubrir un poco las necesidades; además es una estrategia donde buscara promover las condiciones de salud en la primera infancia, promoviendo el acceso y consumo de alimentos en cantidad, calidad e inocuidad como se describe en el componente de Salud y Nutrición. Lo anterior teniendo en cuenta que la ingesta de alimentos influye de manera directa en su estado nutricional.

- **Minuta Patrón**: de alimentos por grupos (1), en medidas, cantidades y frecuencias, para consumir en uno o varios tiempos de comida, que se ajusta a los requerimientos calóricos y de nutrientes de una población determinada de acuerdo con el ciclo vital en que se encuentre..

A continuación se relaciona la minuta patrón establecida por el ICBF.

GRUPO GESTANTES Y LACTANTES

DESCRIPCION	CANTIDAD	GRAMOS
Arroz orquídea x 500 gramos	4	2000 grs
Pasta spaguetis nieve o zonia x 250 grs	4	1000 grs
Avena sudespensa x 500 grs	1	500 grs
Harina de maíz super arepa o nieve x 500 grs	2	1000 grs
Harina de trigo la nieve x 500 grs	2	1000 grs
Plátano maduro x 1000 grs	1	1000 grs
Naranja x 1000 grs	1	1000 grs
Cebolla cabezona x 1000 grs	1	1000 grs
Leche Recreo entera liquida	6	6 L
Leche en polvo COSMOLAC x 900 grs	1	900 grs
Queso doble crema san jeronimo x 250	1	250 grs
Huevo tipo AA x 60 grs	30	UNIDADES
Lenteja sudespensa x 500 grs	2	1000 grs
Alverja sudespensa x 500 grs	2	1000 grs
Frijol rojo su despensa x 500 grs	2	1000 grs
Aceite solisoya x 1000 ml	1	1000 ML
Panela rosse x 250 grs	1	250 grs

GRUPO DE 6 A 11 MESES 29 DIAS

DESCRIPCION	CANTIDAD	GRAMOS
Arroz orquídea x 500 gramos	1	500 grs
Pasta spaguetis nieve x 250 grs	2	500 grs
Harina de maíz la nieve x 500 grs	1	500 grs
Plátano maduro x 500 grs	1	500 grs
Naranja x 500 grs	1	500 grs
Cebolla cabezona x 500 grs	1	500 grs
Huevo tipo AA x 60 grs	15	Unidades
Frijol rojo x 500 grs	1	500 grs
Aceite solisoya x 500 ML	1	500 ML

GRUPO DE 1 A 2 AÑOS 11 MESES

DESCRIPCION	CANTIDAD	GRAMOS
Arroz orquídea x 500 gramos	1	1000 grs
Pasta spaguetis nieve o zonia x 250 grs	2	500 grs
Harina de maíz super arepa o nieve x 500 grs	1	500 grs
Plátano maduro x 500 grs	1	500 grs
Naranja x 500 grs	1	500 grs
Cebolla cabezona x 500 grs	1	500 grs
Leche recreo entera liquida	2	2 L
Queso doble crema san jerónimo x 250	1	250 grs
Huevo tipo AA x 60 grs	30	UNIDADES
Frijol rojo su despensa x 500 grs	2	1000 grs
Aceite solisoya x 500 ml	1	500 ML
Panela rosse x 250 grs	1	250 grs

GRUPO DE 3 A 5 AÑOS 11 MESES

DESCRIPCION	CANTIDAD	GRAMOS
Arroz orquídea x 500 gramos	2	1000 grs
Pasta spaguetis nieve o zonia x 250 grs	2	500 grs
Avena sudespensa x 500 grs	1	500 grs
Harina de maíz super arepa o nieve x 500 grs	2	1000 grs
Plátano maduro x 500 grs	1	500 grs
Naranja x 500 grs	1	500 grs
Cebolla cabezona x 500 grs	1	500 grs
Leche Recreo entera liquida	3	3 L
Queso doble crema san jeronimo x 250	1	250 grs
Huevo tipo AA x 60 grs	30	UNIDADES
Frijol rojo su despensa x 500 grs	2	1000 grs
Aceite solisoya x 500 ml	1	500 ML
Panela rosse x 250 grs	1	250 grs

2. Socialización de Minuta de RPP mensual.

El día 14 de agosto 2025, se realiza la socialización de la minuta a madres gestantes, madres lactantes, niñas y niños hasta los (4) años, once (11) meses veintinueve (29) días de edad y cuidadores que se va a entregar en el mes de mayo.

Se les presentó los alimentos y las marcas a entregar la cual se referencia a continuación:

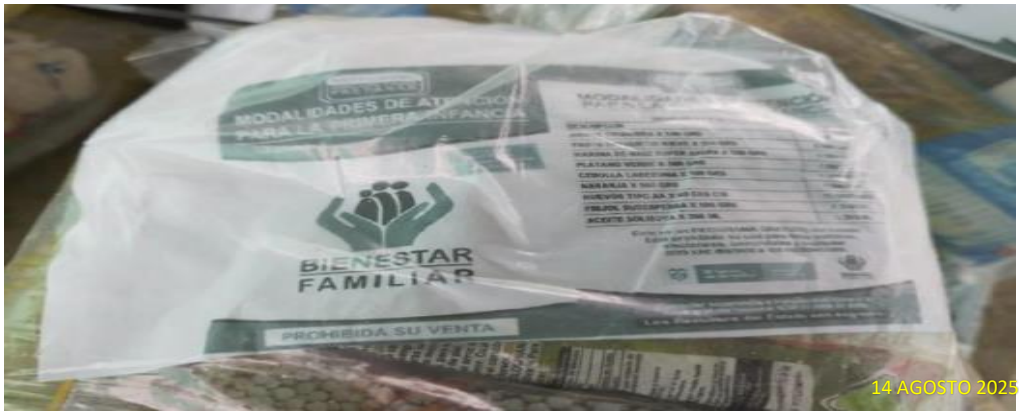
(foto socializando la minuta a los padres y cuidadores)

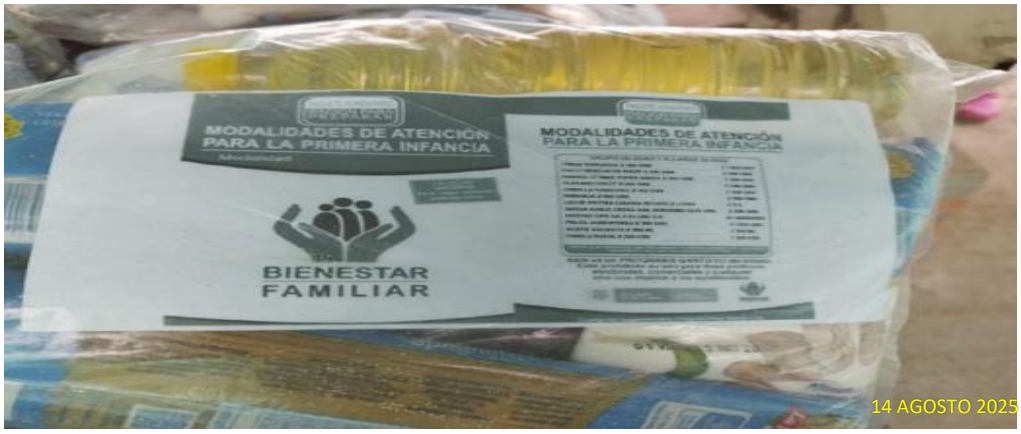


(foto de los productos que contiene la rpp)



3. EVIDENCIA _ROTULADO RPP





4. DESINFECCION DE RPP



5. DESINFECCION DE ESPACION DE RP



6. EVIDENCIA ENTREGA DE RPP

Entrega a Usuarios: se realiza el día 10 de julio de 2025

Se realiza entrega a los 21 participantes de la UDS

<table>
<tr><td> 
</td><td> 
</td></tr>
<tr><td>Nombre: Israel Adrián Moreno Salgado</td><td>Nombre: Laura Cristina Guerrero Mendieta</td></tr>
<tr><td> 
</td><td> 
</td></tr>
<tr><td>Nombre: Emanuel Gerardo León Mateus</td><td>Nombre: María Fernanda Martínez Gómez
Nombre: Jaziel Martínez Gómez</td></tr>
</table>

	
Nombre: Jaraiss Juliana Gaviria Rubio	Nombre: Karol Julieth Rodríguez Lancheros
	
Nombre: Yimer Alejandro Rodríguez Ramírez Nombre: Thiago Felipe Rodríguez Ramírez	Nombre: Emilianny Anthonela Guillen Contreras Nombre: Diomar José Pérez Contreras



Nombre: Ahisel Victoria Fontecha Jaimes



Nombre: Anderson David Rodríguez Molina



Nombre: Juan David Coronado Calderón



Nombre: Valery Daniela Marroquín Vargas

Nombre: Erick Matías Marroquín Vargas

	
Nombre: Jhon Alejandro Guillen Parada	Nombre: María Gabriela Justiniano Tabares
	
Nombre: Thiago José Fontalvo Uribe	Nombre: María Isabel Diaz Sepúlveda

	
Nombre: Yinzon Arley Rodriguez Amaya	

Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
• Nos comprometemos hacer un buen uso adecuado del paquete nutricional establecido por ICBF. • Promoción de una alimentación natural y variada que les permita cubrir sus requerimientos nutricionales favoreciendo el cuidado de su salud.	• Agente Educativo • Padres De Familias • Participantes	SEPTIEMBRE

FIRMA RESPONSABLES DE LA REUNIÓN

Nombre	Cargo / Dependencia	Firma
Paola Andrea Arias Bohorquez	Agente Educativa - E.I.C.	

REGIONAL: META MUNICIPIO: MAPIRIPAN UNIDAD DE ATENCIÓN UDR UCA/UF: EL PUERTO ALVIRA

MODALIDAD DE ATENCIÓN: PROPIA E INTERCULTURAL EDUCACION INICIAL CAMPESINA TELÉFONO: CÓDIGO CUENTANME DE LA UDR: MES DE LA ENTREGA: AGOSTO

NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA O PRESTADOR DIRECTO DEL SERVICIO: ASOCIACIÓN DE HCB PORTA 2

No. DE ORDEN	No. DE IDENTIFICACIÓN (NUIP)	NOMBRES Y APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	GRUPO POBLACIONAL					CONFORMACIÓN DE LA RACIÓN PARA PREPARAR (MPR)																			NOMBRE Y APELLIDOS COMPLETOS ACUDIENTE	PARENTESCO CON EL PARTICIPANTE	NO. DOCUMENTO DE IDENTIDAD ACUDIENTE	NÚMERO DE CELULAR	FIRMA O HUELLA DEL ACUDIENTE QUE RECIBE LA RACIÓN
			Auxiliar gestantes	Gestantes y madres adolescentes de 14 a menos de 18 años	Madres y padres con discapacidad	Lactantes de 6 a 11 meses	Lactantes de 12 a 23 meses	Arroz Blanco Cocinado A 21 Libras	Pechuga de Mitad 2 1 Libras	Arroz Subsegunda 5 Libra	Aceite de Maíz Rojo Botella Amigo 2 1 Libras	Aceite de Oliva Botella 2 Libras	Polvino 2 1 Libra	Pasta Mezcla 2 1 Libras	Cebolla Cabezona 2 1 Libra	Lechuga Crespa (Con Punto Comercial 6000 Gr)	Leche Entera (Marca B 11 Pol. Pol)	Queso Doble Crema (Con Cremoso, Costeño)	Huevos AA (Tipo 30 Unidades)	Frijol Rojo Subsegunda 2 1 Libras	Lenteja Subsegunda 5 Libras	Alverja Subsegunda 5 Libras	Aceite Aceite Mezcla Botella 1 500 ml, 500 ml	Panela Rapadura (Chip)	RECIBE ALIVIA EN ESTA ENTREGA?					
								Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Gramos	Litros	Gramos	No. unidades	Litros / Kilos	Libras / Kilos	Libras / Kilos	mL/ Litros	gramos/ kilos	SI / No					
1	1116570939	ISRAEL ADRIAN SALGADO MORENO				X		2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	250Grs	10 Un	2 Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	BEATRIZ ADRIANA SALGADO APARICIO	MADRE	[illegible]	[illegible]	Beatriz Salgado
2	1123784475	LAURA CRISTINA GUERRERO MENDIETA				X		2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	250Grs	10 Un	2 Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	BLANCA YENNI MENDIETA AGUDELO	MADRE	[illegible]	[illegible]	-B.Yenni mendieta A
3	1116596000	THIAGO JOSE FUENTES FONTALVO				X		2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	250Grs	10 Un	2 Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	KEILA MORAIMA FONTALVO URIBE	MADRE	[illegible]	NO TIENE	Maria Fontalvo
4	1116596156	MARIA FERNANDA MARTINEZ GOMEZ					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	250Grs	10 Un	2 Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	LUISA FERNANDA GOMEZ URREA	MADRE	[illegible]	[illegible]	Luisa Gomez
5	1116596502	JICTEL MARTINEZ GOMEZ				X		2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	250Grs	10 Un	2 Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	LUISA FERNANDA GOMEZ URREA	MADRE	[illegible]	[illegible]	Luisa Gomez
6	1123877531	JADIANIS JULIANA GAVIRIA RUBIO				X		2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	250Grs	10 Un	2 Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	LAURA MARIA RUBIO RUBIO	MADRE	[illegible]	[illegible]	Laura R.B.O.
7	1123878181	NAISEL VICTORIA PONTECHA JAMES				X		2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	250Grs	10 Un	2 Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	RUBY JAILEY JAMES MORENO	MADRE	[illegible]	[illegible]	Ruby James
8	1123878286	KARYS JULIETH RODRIGUEZ LANCHEROS				X		2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	250Grs	10 Un	2 Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	YENNY PAOLA LANCHEROS GOMEZ	MADRE	[illegible]	[illegible]	Yenny paola L.
9	1123878376	THIAGO FELIPE RODRIGUEZ RAMIREZ				X		2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	250Grs	10 Un	2 Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	LUISA FERNANDA RAMIREZ LOPEZ	MADRE	[illegible]	[illegible]	Luisa Fernanda R.
10	1123881717	YINIER ALEJANDRO RODRIGUEZ RAMIREZ					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	250Grs	10 Un	2 Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	LUISA FERNANDA RAMIREZ LOPEZ	MADRE	[illegible]	[illegible]	Luisa Fernanda R.
11	1123882824	MARIA GABRIELA JUSTINIANO TABARES					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	250Grs	10 Un	2 Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	JONATHAN JUSTINIANO VASQUEZ RIVERO	PADRE	[illegible]	[illegible]	Jonathan J. V.
12	1123891387	MARIA ISABEL DIAZ SERJA VEGA					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	250Grs	10 Un	2 Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	DIANA MARCELA DIAZ SERJA VEGA	MADRE	[illegible]	[illegible]	Diana Diaz
13	1123892475	ANDERSON DAVID RODRIGUEZ MOLINA			X			10 Lb	10 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	—	—	15 Un	1 Lb	—	—	500ml	—	SI	VERONICA ANDREA MOLINA ESTRELLA	MADRE	[illegible]	[illegible]	-Veronica M
14	1123844152	ISMI LIANNY ANTHONELA QUILLEN CONTRERAS					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	250Grs	10 Un	2 Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	DARLYS JANETH CONTRERAS PEREZ	MADRE	[illegible]	[illegible]	-Darlys contreras
15	1123897344	OSMAR JOSE DIAZ CONTRERAS				X		2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	250Grs	10 Un	2 Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	DARLYS JANETH CONTRERAS PEREZ	MADRE	[illegible]	[illegible]	-Darlys contrero
16	1123898327	JUAN DAVID CISNONADO CALDERON					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	250Grs	10 Un	2 Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	DORIS OMAIRA CALDERON VARGAS	MADRE	[illegible]	[illegible]	-Doris Calderon
17	1123947105	VALERY DANIELA MARROQUIN VARGAS					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	250Grs	10 Un	2 Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	MARIA VICTORIA MARROQUIN VARGAS	MADRE	[illegible]	[illegible]	- Maria Victoria
18	1123947138	ERICK MATIAS MARROQUIN VARGAS					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	250Grs	10 Un	2 Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	MARIA VICTORIA MARROQUIN VARGAS	MADRE	[illegible]	[illegible]	- Maria victoria
19	1123936478	JHON ALEJANDRO QUILLEN PARADA					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	250Grs	10 Un	2 Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	HEIDI STELINA QUILLEN PARADA	MADRE	[illegible]	[illegible]	- Jose Quillen
20	1123947415	EMANUEL GERARDO LEON MATEUS			X			10 Lb	10 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	—	—	15 Un	1 Lb	—	—	500ml	—	SI	HEIDY ANDREA MATEUS FONTECHA	MADRE	[illegible]	NO TIENE	#HEIDY. A MATEUS
21	1123947560	YHITON ARLEY GARCIA AMAYA					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	250Grs	10 Un	2 Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	HEIDI CAROLINA MARIA RODRIGUEZ	MADRE	[illegible]	[illegible]	Nati rodina

Notas:

¡IMPORTANTE!: En caso de incumplimientos con la entrega, cancelación o estado de los alimentos de la ración puede reportarlo en: Línea gratuita nacional ICBF 018000 91 80 80 - Opción 4, Correo electrónico anticorrupcion@icbf.gov.co, Chat ICBF y Ucampeia en Línea, disponibles de lunes a domingos las 24 horas, Videollamada disponible lunes a viernes de 7:00AM a 7:00PM jornada continua.

Firma: [signature]
Cédula: 1006953737
Nombre(s) y apellido(s) completos legibles de quien entrega: Paola Andrea Arias

Firma: _____
Representante Legal UAO o su delegado

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Scanned with CamScanner

ACTA ENTREGA DE RPP O RACIÓN VACACIONAL	
EAS: ASOPADRES PORFIA TRES	**UDS:** M 1 PUERTO ALVIRA
Código UDS: 5032500125273	**Fecha:** 14 de agosto de 2025
Tema: Evidencias entrega de RPP	
Objetivo:	Realizar la recepción de RPP en las UCAS y hacer la entrega a los participantes garantizando una alimentación balanceada y adecuada para los beneficiarios de los programas de atención., asegurando su correcta recepción, distribución y uso conforme a lo establecido. Además que las preparaciones cumplan con los requerimientos nutricionales establecidos.

Agenda:

1. Alistamiento:

-Recepción de RPP

2. Socialización de Minuta de RPP

-Exposición del contenido a madres gestantes y Mares Lactantes.

-Empaque, productos que contiene el paquete

3. Entrega a Usuarios.

Desarrollo:

1. **Alistamiento:**

se realizó la recepción de RPP Ración mensual en la UCA por parte del proveedor. Se realiza verificación de lo recibido, publicación de la minuta y se organiza el espacio para la entrega.

2. **Socialización de Minuta de RPP mensual.**

Se realiza la socialización de la minuta a las madres gestantes, padres y cuidadores que se va a entregar en el mes de agosto. Se les presentó los alimentos y las marcas a entregar la cual se referencia a continuación: También se les fortalece importancia que aportan cada uno de los alimentos están orientado a la promoción de una alimentación natural y variada que le permita cubrir sus necesidades; requerimientos, con el fin de adoptar las medidas que considere pertinentes para promover la seguridad alimentaria y nutricional, como determinante esencial para la consecución de un estado nutricional adecuado de niñas, niños y mujeres gestantes, que permita potenciar sus capacidades y adquirir habilidades en función de un desarrollo integral.

Es muy dispensable la minuta por les ayuda cubrir un poco las necesidades; además es una estrategia donde buscara promover las condiciones de salud en la primera infancia, promoviendo el acceso y consumo de alimentos en cantidad, calidad e inocuidad como se describe en el componente de Salud y Nutrición. Lo anterior teniendo en cuenta que la ingesta de alimentos influye de manera directa en su estado nutricional.

- **Minuta Patrón**: de alimentos por grupos (1), en medidas, cantidades y frecuencias, para consumir en uno o varios tiempos de comida, que se ajusta a los requerimientos calóricos y de nutrientes de una población determinada de acuerdo con el ciclo vital en que se encuentre.

A continuación, se relaciona la minuta patrón establecida por el ICBF

GRUPO GESTANTES Y LACTANTES

DESCRIPCION	CANTIDAD	GRAMOS
Arroz orquídea x 500 gramos	4	2000 grs
Pasta spaguetis nieve o zonia x 250 grs	4	1000 grs
Avena sudespensa x 500 grs	1	500 grs
Harina de maíz super arepa o nieve x 500 grs	2	1000 grs
Harina de trigo la nieve x 500 grs	2	1000 grs
Plátano maduro x 1000 grs	1	1000 grs
Naranja x 1000 grs	1	1000 grs
Cebolla cabezona x 1000 grs	1	1000 grs
Leche Recreo entera liquida	6	6 L
Leche en polvo COSMOLAC x 900 grs	1	900 grs
Queso doble crema san jeronimo x 250	1	250 grs
Huevo tipo AA x 60 grs	30	UNIDADES
Lenteja sudespensa x 500 grs	2	1000 grs
Alverja sudespensa x 500 grs	2	1000 grs
Frijol rojo su despensa x 500 grs	2	1000 grs
Aceite solisoya x 1000 ml	1	1000 ML
Panela rosse x 250 grs	1	250 grs

GRUPO DE 6 A 11 MESES 29 DIAS

DESCRIPCION	CANTIDAD	GRAMOS
Arroz orquídea x 500 gramos	1	500 grs
Pasta spaguetis nieve x 250 grs	2	500 grs
Harina de maíz la nieve x 500 grs	1	500 grs
Plátano maduro x 500 grs	1	500 grs
Naranja x 500 grs	1	500 grs
Cebolla cabezona x 500 grs	1	500 grs
Huevo tipo AA x 60 grs	15	Unidades
Frijol rojo x 500 grs	1	500 grs
Aceite solisoya x 500 ML	1	500 ML

GRUPO DE 1 A 2 AÑOS 11 MESES

DESCRIPCION	CANTIDAD	GRAMOS
Arroz orquídea x 500 gramos	1	1000 grs
Pasta spaguetis nieve o zonia x 250 grs	2	500 grs
Harina de maíz super arepa o nieve x 500 grs	1	500 grs
Plátano maduro x 500 grs	1	500 grs
Naranja x 500 grs	1	500 grs
Cebolla cabezona x 500 grs	1	500 grs
Leche recreo entera liquida	2	2 L
Queso doble crema san jerónimo x 250	1	250 grs
Huevo tipo AA x 60 grs	30	UNIDADES
Frijol rojo su despensa x 500 grs	2	1000 grs
Aceite solisoya x 500 ml	1	500 ML
Panela rosse x 250 grs	1	250 grs

GRUPO DE 3 A 5 AÑOS 11 MESES

DESCRIPCION	CANTIDAD	GRAMOS
Arroz orquídea x 500 gramos	2	1000 grs
Pasta spaguetis nieve o zonia x 250 grs	2	500 grs
Avena sudespensa x 500 grs	1	500 grs
Harina de maíz super arepa o nieve x 500 grs	2	1000 grs
Plátano maduro x 500 grs	1	500 grs
Naranja x 500 grs	1	500 grs
Cebolla cabezona x 500 grs	1	500 grs
Leche Recreo entera liquida	3	3 L
Queso doble crema san jeronimo x 250	1	250 grs
Huevo tipo AA x 60 grs	30	UNIDADES
Frijol rojo su despensa x 500 grs	2	1000 grs
Aceite solisoya x 500 ml	1	500 ML
Panela rosse x 250 grs	1	250 grs





3. (dos fotos socializando la minuta a los padres y cuidadores)





4. (dos fotos de los productos que contiene la rpp)





5.EVIDENCIA _ROTULADO RPP





6.DESENFECCION DE RPP





7.DESENFECCION DE ESPACIO DE RPP

Entrega a Usuarios: el día 14 de AGOSTO de 2025 Se realiza entrega a los 21 participantes de la UDS

8.EVIDENCIA ENTREGA DE RPP



Nombre: LEIDER ESTIBEN CHACON MARTINEZ



Nombre: DYLAN STIVEN VILLAMIZAR QUIÑONEZ



Nombre: ELIANYER MATEO ANGARITA ARRIETA



Nombre: IAN SAMUEL HERNANDEZ SANTA



Nombre: DANIELA ALEXANDRA GOMEZ



Nombre: BRIGTTE ARIANA MORA VARGAS



Nombre: LEIDY PATRICIA MORALES TRASLAVIÑA



Nombre: LENDER YORDAN ALONSO BERNAL



Nombre: LUIS ANGEL RINCON RAMOS



Nombre: EDUAR ADRIAN RAMOS MARIN



Nombre: GENTIL ALEXANDER MURILLO LINARES



Nombre: SAMARA CELESTE SIERRA CARDONA



Nombre: HANSEL GAEL MOGOLLON MOJICA



Nombre: JULIETA VELASQUEZ ARGEL



Nombre: BRIANYMAR REYES ASCANIO



Nombre: YEIMY PAOLA TABARES MONTAÑO



Nombre: EMMANUEL DARIO CASTILLO CHITIVA



Nombre: MIA ANTONELA MORA ANGARITA



Nombre: LIAM JHADIEL CURVELOS BLANCO



Nombre: EMILY SARAI FORERO PABON

Nombre:



Nombre: KENNLY BRIYIT CORDERO GONZALEZ

Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
Entregar el RPP con todos los protocolos según el Manual de buenas prácticas de manufactura. • Nos comprometemos hacer un buen uso adecuado del paquete nutricional establecido por ICBF. • Hacer buen uso de la buienestarina • Promoción de una alimentación natural y variada que les permita cubrir sus requerimientos nutricionales favoreciendo el cuidado de su salud.	Agente Educativo Padres de familia participantes	MES DE AGOSTO

FIRMA RESPONSABLES DE LA REUNIÓN

Nombre	Cargo / Dependencia	Firma
OVIDIO CARDENAS PIÑEROS	AGENTE EDUCATIVO	

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO ENTREGA MENSUAL DE RACIÓN PARA PREPARAR EN LOS SERVICIOS DE PRIMERA INFANCIA

FO-M71-PP	[illegible]
Versión 1	Página 1 de 1
Clasificación de la información: Pública	

REGIONAL: META MUNICIPIO: [illegible] UNIDAD DE ATENCIÓN (CON USUARIO): MT PUERTO ALVIRA

MODALIDAD DE ATENCIÓN: PROPIA E INTERCULTURAL EDUCACION INICIAL CAMPESINA TELEFONO: [illegible]

NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA O PRESTADOR DIRECTO DEL SERVICIO: ASOCIACIÓN DE HCB PGAYTA 3 CODIGO CUENTAME DE LA UDS: [illegible] MES DE LA ENTREGA: ABORTO

No. UVD SIREDAH	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (NUIP)	NOMBRES Y APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	GRUPO POBLACIONAL: Bajo peso	Niños y niñas menores de 2 años	Niños y niñas de 2 a 5 años	1 niño o niña de 6 a 11 meses	2 niños o niñas de 12 meses	CONFORMACIÓN DE LA RACIÓN PARA PREPARAR (RPP): Arroz Blanco Empacado 4,5 Libras	Pasta La Muela 5 Libras	Avena Hojuelona 1 Libra	Harina de Maíz Precocida Arepa 2, 5 Libras	Harina de trigo núleo 5 Libras	Frijol 5, 5 Libras	Fríjol (Remoja 5, 5 Libras)	Cebolla Cabezona 5, 5 Libras	Lentejas, Entera sin Piedra Cremosa 500Gr	Leche Entera Polvo Alquería 12 X 0,5, 2,5	Queso Doble Crema Finesse, 2500Gr	Huevos AA (10 o 30 Unidades)	Fríjol Rojo Nutrisupremo 2 Libras	Lentejo Nutrisupremo 5 Libras	Arroz Nutrisupremo 5 Libras	Aceite Aceite Vegetal Nutrioyo 1.000 mL 500 mL	Panela Rosan (PRE)	RECIBE AAPS EN ESTA ENTREGA?	NOMBRE Y APELLIDOS COMPLETOS ACUDIENTE	PARENTESCO CON EL PARTICIPANTE	NO. DOCUMENTO DE IDENTIDAD ACUDIENTE	NÚMERO DE CELULAR	FIRMA O HUELLA DEL ACUDIENTE QUE RECIBE LA RACIÓN
								Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Gramos	Litros	Gramos	No. Unidades	Litros / Kilos	Litros / Kilos	Litros / Kilos	mL/ Litro	gramos / kilos	SI / No					
1	1120479384	SAMIAH CELESTE SIERRA CARDONA	-	-	X	-	-	1 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	—	—	15 UN	1 Lb	—	—	900ml	-	SI	DERLY LORENA CARDONA PARRA	MADRE	1120371424	3142443681	DERLY Lorena C.
2	1120838814	YENNY PAOLA TABARES MONTAÑO	X	-	-	-	-	4 Lb	2 Lb	1 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	900Gr	1L	2500Gr	30 UN	2 Lb	2 Lb	2 Lb	1.000ml	2500Gr	SI	YENNY PAOLA TABARES MONTAÑO	PARTICIPANTE	1120838814	3202414607	Yenny Tabares
3	1107966666	YANSEL GAEL MOSQUILLON MOJICA	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	2L	2500Gr	30 UN	2 Lb	—	—	900ml	2500Gr	SI	YANETH LEANDRA MOJICA VERA	MADRE	1030570071	3106478201	YanethLeandra M
4	1119386018	LEIDER ESTIBEN CHACON MARTINEZ	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	2L	2500Gr	30 UN	2 Lb	—	—	900ml	2500Gr	SI	YESICA PAOLA MARTINEZ TALERO	MADRE	1115746783	3132847491	Yesika M. M
5	1120479782	LUIS ANGEL RINCON RAMOS	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	1L	2500Gr	30 UN	2 Lb	—	—	900ml	2500Gr	SI	ADRIANA PATRICIA RAMOS MARIN	MADRE	1120574520	3229441337	ADRIANA R
6	1123453836	EDUAR ADRIAN RAMOS MARIN	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	2L	2500Gr	30 UN	2 Lb	—	—	900ml	2500Gr	SI	ADRIANA PATRICIA RAMOS MARIN	MADRE	1120574521	3229441337	ADRIANA R
7	1117572795	DANIELA ALEXANDRA ASCENCIO GOMEZ	-	X	-	-	-	4 Lb	2 Lb	1 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	900Gr	1L	2500Gr	30 UN	2 Lb	2 Lb	2 Lb	1.000ml	2500Gr	SI	SANDRA MILENA ASCENCIO GOMEZ	MADRE	1067827289	3212966056	Sandra Ascencio
8	1117571661	SUANYER MATEO ARGARITA ARRIETA	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	1L	2500Gr	30 UN	2 Lb	—	—	500ml	2500Gr	SI	ADRIANE YENDELETH ARRIETA PEREZ	MADRE	2371991	3118442777	Adriana Arrieta
9	1120475201	EMANUEL DARIO CASTILLO CHIVITA	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	2L	2500Gr	30 UN	2 Lb	—	—	500ml	2500Gr	SI	DIANA CATERINE CHITIVA SALAS	MADRE	1121879110	3133575117	Diana C.
10	1120870068	MA SAMUEL HERNANDEZ SANTA	-		X	-	-	1 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	—	—	15 UN	1 Lb	—	—	500ml	-	SI	DEYSY LORENA SANTA MOVOA	MADRE	1121868804	3126363672	
11	1122843814	DYLAN STIVEN VILLAMIZAR QUIÑONEZ	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	1L	2500Gr	30 UN	2 Lb	—	—	500ml	2500Gr	SI	VIDALIA YANETH QUIÑONEZ QUIÑONEZ	MADRE	1004620477	3132137966	Vidalia
12	1118511479	LENDER YORDANIN BERNAL ALONSO	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	2L	2500Gr	30 UN	2 Lb	—	—	500ml	2500Gr	SI	NOHORA AYDEE ALONSO BERNAL	MADRE	1118183906	3229345813	Nohora Alonso
13	1107996015	EMILY SARAI FORERO PABON	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	1L	2500Gr	30 UN	2 Lb	—	—	500ml	2500Gr	SI	MAYERLY PABON GUERRERO	MADRE	1118998120	3213431716	Mayerly Pabón
14	1103727	MIA ANTONELLA MORA ARGARITA	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	1L	2500Gr	30 UN	2 Lb	—	—	500ml	2500Gr	SI	YERLY YHOMIR ARGARITA CAMARGO	MADRE	1118509183	3232509512	Yerly Argarita
15	1006543431	LEIDY PATRICIA MORALES TRABUAÑA	X	-	-	-	-	4 Lb	2 Lb	1 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	900Gr	1L	2500Gr	30 UN	2 Lb	2 Lb	2 Lb	1.000ml	2500Gr	SI	LEIDY PATRICIA MORALES TRABUAÑA	PARTICIPANTE	1006543431	3134695231	Leydi Morales
16	1122845236	BRIGITTE ARIANA MORA VARGAS	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	2L	2500Gr	30 UN	2 Lb	—	—	500ml	2500Gr	SI	VALENTINA VARGAS MONROY	MADRE	1123453993	3231170788	Valentina Vargas
17	1121981202	GENYL ALEJANDER MURILLO LINARES	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	2L	2500Gr	30 UN	2 Lb	—	—	500ml	2500Gr	SI	MAYERLY LINARES SARMIENTO	MADRE	41241782	3167513886	
18	1222145146	AJUETA . VELASQUEZ ANGEL	X	-	-	-	-	4 Lb	2 Lb	1 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	900Gr	1L	2500Gr	30 UN	2 Lb	2 Lb	2 Lb	1.000ml	2500Gr	SI	LUIS CARLOS VELASQUEZ ESPITIA	PADRE	1001747360	3142573443	Luis Carlos
19	1007191314	KENALY BRHYT CORDERO GONZALEZ	X	-	-	-	-	4 Lb	2 Lb	1 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	900Gr	1L	2500Gr	30 UN	2 Lb	2 Lb	2 Lb	1.000ml	2500Gr	SI	KENALY BRHYT CORDERO GONZALEZ	PARTICIPANTE	1007191314	3502188814	
20	1120475384	LINA ANGEL CURVELOS BLANCO	-	-	X	-	-	1 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	—	—	15 UN	1 Lb	—	—	900ml	-	SI	MONICA BLANCO CETINA	MADRE	1006440787	NO REPORTA	Monica. B
21	1006555985	BRAHAYAMIR REYES ASCANIO	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	1L	2500Gr	30 UN	2 Lb	—	—	900ml	2500Gr	SI	MARLEY ASCANIO VARGAS	MADRE	1065555411	3138434078	Marley.

Nota: Inserte más filas hacia abajo para completar la cantidad de usuarios necesaria

¡IMPORTANTE! En caso de incumplimientos con la entrega, cambiarse o estado de los alimentos de la ración puede reportarlo en: Línea gratuita nacional ICBF 018000 91 80 80 - Opción 4, Correo electrónico anticorrupcion@icbf.gov.co; Chat ICBF y Llamarlo en Línea: disponibles de lunes a domingos las 24 horas; Videollamada disponible lunes a viernes de 7:00AM a 7:00PM jornada continua.

Firma: [signature] Cédula: 1118527611 Nombre(s) y apellido(s) completos legibles de quien entrega: Ovidio Cardona

Firma: _____ Nombre: _____ Representante Legal ESE o su delegado

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

ACTA ENTREGA DE RPP

EAS: ASOCIACIÓN DE HCB PORFIA 3	**UDS:** M1 SECTOR LOMA
Código UDS:5032500126459	**Fecha:** 12 de agosto de 2025
Tema: Evidencias entrega de RPP	
Objetivo:	Realizar la recepción de RPP en la UDS y hacer la entrega a los beneficiarios.

Agenda:

1. Alistamiento:

    -Recepción de RPP

2. Socialización de Minuta de RPP

- Exposición del contenido de cada uno de los grupos etarios.
- Empaque, productos que contiene el paquete.
- Entrega a Usuarios.

Desarrollo:

1. **Alistamiento:**

El día 12 de agosto del 2025 a las 03:00 pm se realizó la recepción de RPP Ración mensual en la UDS por parte del proveedor. Se realiza verificación de lo recibido, publicación de la minuta y se organiza el espacio para la entrega.



2. Socialización de Minuta de RPP mensual.

El día 12 de agosto del 2025, se realiza la socialización de la minuta a las mamitas, papitos y/o acudientes que se va a entregar en el mes de agosto. Se les presentó los alimentos y las marcas a entregar la cual se referencia a continuación:



GRUPO GESTANTES Y LACTANTES

DESCRIPCION	CANTIDAD	GRAMOS
Arroz orquídea x 500 gramos	4	2000 grs
Pasta spaguetis nieve o zonia x 250 grs	4	1000 grs
Avena sudespensa x 500 grs	1	500 grs
Harina de maíz super arepa x 500 grs	2	1000 grs
Harina de trigo Ricaute x 500 grs	2	1000 grs
Plátano x 1000 grs	1	1000 grs
Naranja x 1000 grs	1	1000 grs
Cebolla cabezona x 1000 grs	1	1000 grs
Leche recreo entera liquida pasteurizada	6	6 L
Leche en polvo COSMOLAC x 900 grs	1	900 grs
Queso doble crema san jeronimo x 250	1	250 grs
Huevo tipo AA x 60 grs	30	UNIDADES
Lenteja sudespensa x 500 grs	2	1000 grs
Alverja sudespensa x 500 grs	2	1000 grs
Frijol rojo su despensa x 500 grs	2	1000 grs



GRUPO DE 6 A 11 MESES 29 DIAS

DESCRIPCION	CANTIDAD	GRAMOS
Arroz orquídea x 500 gramos	1	500 grs
Pasta spaguetis nieve x 250 grs	2	500 grs
Harina de maíz super arepa x 500 grs	1	500 grs
Plátano x 500 grs	1	500 grs
Naranja x 500 grs	1	500 grs
Cebolla cabezona x 500 grs	1	500 grs
Huevo tipo AA x 60 grs	15	Unidades
Frijol rojo x 500 grs	1	500 grs
Aceite solisoya x 500 ML	1	500 ML



GRUPO DE 1 A 2 AÑOS 11 MESES

DESCRIPCION	CANTIDAD	GRAMOS
Arroz orquídea x 500 gramos	1	1000 grs
Pasta spaguetis nieve o zonia x 250 grs	2	500 grs
Harina de maíz super arepa x 500 grs	1	500 grs
Plátano x 500 grs	1	500 grs
Naranja x 500 grs	1	500 grs
Cebolla cabezona x 500 grs	1	500 grs
Leche recreo entera liquida pasteurizada	2	2 L
Queso doble crema san jeronimo x 250	1	250 grs
Huevo tipo AA x 60 grs	30	UNIDADES
Frijol rojo su despensa x 500 grs	2	1000 grs
Aceite solisoya x 500 ml	1	500 ML
Panela rosse x 250 grs	1	250 grs



GRUPO DE 3 A 5 AÑOS 11 MESES

DESCRIPCION	CANTIDAD	GRAMOS
Arroz orquídea x 500 gramos	2	1000 grs
Pasta spaguetis nieve o zonia x 250 grs	2	500 grs
Avena sudespensa x 500 grs	1	500 grs
Harina de maíz super arepa x 500 grs	2	1000 grs
Plátano x 500 grs	1	500 grs
Naranja x 500 grs	1	500 grs
Cebolla cabezona x 500 grs	1	500 grs
Leche recreo entera liquida pasteurizada	3	3 L
Queso doble crema san jeronimo x 250	1	250 grs
Huevo tipo AA x 60 grs	30	UNIDADES
Frijol rojo su despensa x 500 grs	2	1000 grs
Aceite solisoya x 500 ml	1	500 ML
Panela rosse x 250 grs	1	250 grs

(dos fotos socializando la minuta a los padres y cuidadores)





(dos fotos de los productos que contiene la rpp)

Entrega a Usuarios: se realiza el día 12 de agosto del 2025 Se realiza entrega a los 19 participantes de la UDS.





3. Evidencia de rotulado





Gestante lactante

6 meses a 11 meses





1año a 2 años

3años a 4 años 11 meses

4. DESINFECCIÓN DE RPP





5. DESINFECCION DE ESPACIOS RPP





6. ENTREGA

	
USUARIO: David Mathias Espinosa Buriticá. **ACUDIENTE:** Laura Yesenia Buriticá	**USUARIO:** Alaia Victoria Cantor Vanegas **ACUDIENTE:** Nidia Cuneme Jiménez
	
USUARIO: Luis Emanuel Sanabria García **ACUDIENTE:** Olga Lucia García Ávila	**USUARIO:** Ethan Alejandro Manrique Vizcaino **ACUDIENTE:** Irma Julieth Vizcaino

	
USUARIO: Dafne Isabella Mejia Ibarra- Samara Peña Ibarra. **ACUDIENTE:** Marly Dayana Ibarra Castellano	**USUARIO:** Danna Lucia Pérez Espinosa **ACUDIENTE:** Adriana Lizeth Espinosa
	
USUARIO: Deysi Yaqueline Rivera Vasca **ACUDIENTE:** Deysi Yaqueline Rivera Vasca	**USUARIO:** Eythan Lucían Barrera Riveros **ACUDIENTE:** Mayra Alejandra Riveros Guzmán

	
USUARIO: Erick Santiago Rivera Campoelias **ACUDIENTE:** Eidy Campoelias García	**USUARIO:** Liam Damián Triana Morales **ACUDIENTE:** Ingrid Giseth Morales Viuche
	
USUARIO: Karen Dayana Mira Fernandez **ACUDIENTE:** Karen Dayana Mira Fernandez	**USUARIO:** Liam Thomas García Ávila **ACUDIENTE:** María Flor García

	
USUARIO: Mia Antonella Tafur Montenegro **ACUDIENTE:** Nidia Triana	**USUARIO:** Jhohan Emilio Pérez Aponte **ACUDIENTE:** Caggterine Aponte Romero
	
USUARIO: Gerard Gael David Zambrano **ACUDIENTE:** Dina Liney Zambrano Saavedra	**USUARIO:** Alan Santiago Numpaque Sadoval **ACUDIENTE:** Alanis Scully Sandoval Rivera

	
USUARIO: Daniela Pardo Montenegro **ACUDIENTE:** Daniela Pardo Montenegro	**USUARIO:** Liam Alexis Benites Torres **ACUDIENTE:** Rosmira Torres Neira

Compromisos / tareas	**Responsables**	**Fechas**
Entregar el RPP con todos los protocolos según el Manual de buenas prácticas de manufactura	Agente educativo	Permanente

FIRMA RESPONSABLES DE LA REUNIÓN		
Nombre	**Cargo / Dependencia**	**Firma**
Yury Caterine Aldana Agudelo	Agente educativo	Yuri Aldana

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO ENTREGA MENSUAL DE RACIÓN PARA PREPARAR DE LOS SERVICIOS DE PRIMERA INFANCIA

FO1.MTI.PP	11/04/2025
Versión: 1	Página 1 de 1
Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL: META | MUNICIPIO: MAPIRIPAN | UNIDAD DE ATENCIÓN/ UDS/ UCAIJEI: MY. HECTOR LOMA

MODALIDAD DE ATENCIÓN: PROPIA E INTERCULTURAL EDUCACION INICIAL CAMPESINA | TÉLEFONO: 3134181848

NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA O PRESTADOR DIRECTO DEL SERVICIO: ASOCIACIÓN DE HCB PORFIA 3 | CÓDIGO CUENTAME DE LA UDS: 86320001264406 | MES DE LA ENTREGA: ABRIL/25

No. DE ORDEN	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (NUIP)	NOMBRES Y APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	GRUPO POBLACIONAL: Mujer gestante	Niños y niñas menores de 6 meses	Niños y niñas de 6 a 11 meses	Niños y niñas de 12 meses a 17 meses	Niños y niñas de 18 meses a 23 meses	CONFORMACIÓN DE LA RACIÓN PARA PREPARAR (RPP): Arroz Blanco Grupo/Libras 4,2 / 1 Libras	Fariña La Hilera 2, 5 Libras	Avena Hojuelas/ 1 Libra	Harina de Maíz Super Arepa 2, 1 Libras	Harina de Trigo Rinconte 2 Libras	Plátano 3, 1 Libra	Fríjol (Fenograp 2, 1 Libras)	Colcola Colombina 2, 1 Libra	Lentejas, Garbos sin Pedro Caminos 500Gr)	Leche Rapidín (Parmal 0 12 XLL 2,2)	Queso Doble Crema (San Jeronimo, 250Gr)	Huevos AA (12 x 30 Unidades)	Fríjol Rojo Subtapomo 2 a 1 Libras	Lentejo Subtapomo 2 Libras	Alverja Subtapomo 2 Libras	Aceites Aceite Vegetal Subtapo 1 (450 mL 500 ml)	Panela Rocera (25Kg)	RESIBE AJUS EN ESTA ENTREGA?	NOMBRE Y APELLIDOS COMPLETOS ACUDIENTE	PARENTESCO CON EL PARTICIPANTE	NO. DOCUMENTO DE IDENTIDAD ACUDIENTE	NÚMERO DE CELULAR	FIRMA O HUELLA DEL ACUDIENTE QUE RECIBE LA RACIÓN
								Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Gramos	Litros	Gramos	No. Unidades	Libra / Kilos	Libra / Kilos	Libra / Kilos	mL/ Litro	gramos / kilos	SI / No					
1	1122457634	ERICK SANTIAGO RIVERA CAMPOBELLAS	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	2L	280Gr	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	250Gr	SI	EIDY CAMPOBELLAS GARCIA	MADRE	1122529548	3204395051	EXDF CAMPOB
2	1122478413	DAYNE ISABELLA MEJIA IBARRA	-	X	-	-	-	4 Lb	2 Lb	1 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	500Gr	4L	250Gr	30 Und	2 Lb	2 Lb	2 Lb	1.000ml	250Gr	SI	MARLY DAYANA IBARRA CASTELLANO	MADRE	1124217508	3018510334	
3	1122472044	DANIELA PARDO MONTENEGRO	X	-	-	-	-	4 Lb	2 Lb	1 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	500Gr	4L	250Gr	30 Und	2 Lb	2 Lb	2 Lb	1.000ml	250Gr	SI	DANIELA PARDO MONTENEGRO	PARTICIPANTE	1122472044	3023328884	
4	1122700034	LUIS EMANUEL SANABRIA GARCIA	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	2L	250Gr	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	250Gr	SI	OLGA LUCIA GARCIA AVILA	MADRE	1005444021	3204758014	
5	1122467624	ETHAN ALEJANDRO MANRIQUE VIZCAINO	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	2L	250Gr	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	250Gr	SI	IRMA JULIETH VIZCAINO MARTINEZ	MADRE	1121923020	3223962060	IRMA VIZCAINO.
6	1122478180	ALAN SANTIAGO HUMPAQUE SANDOVAL	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	2L	250Gr	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	250Gr	SI	ALANIS SCULLY SANDOVAL RIVERA	MADRE	1006553609	3143564813	Alanis S Sandoval
7	1122457117	DIANNA LUCIA PEREZ ESPINOSA	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	2L	250Gr	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	250Gr	SI	ADRIANA LIZETH ESPINOSA VALENCIA	MADRE	1121851195	3218337955	
8	1122864388	DEYSI YAQUELINE RIVERA VASCA	X	-	-	-	-	4 Lb	2 Lb	1 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	500Gr	4L	250Gr	30 Und	2 Lb	2 Lb	2 Lb	1.000ml	250Gr	SI	DEYSI YAQUELINE RIVERA VASCA	PARTICIPANTE	1122864388	3107331942	
9	1122478344	EYTHAN LUCIAN BARRERA RIVEROS	-	-	X	-	-	1Lb	1Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	—	—	15 Und	1 Lb	—	—	500ml	—	SI	MAYRA ALEJANDRA RIVEROS GUZMAN	MADRE	1234798758	3142714113	
10	1122478367	LIAM THOIANE GARCIA AVILA	-	-	X	-	-	1Lb	1Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	—	—	15 Und	1 Lb	—	—	500ml	—	SI	MARIA FLOR GARCIA	ABUELA	39524778	3107983473	
11	1122478713	LIAM ZABIAN TRIANA MORALES	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	2L	250Gr	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	250Gr	SI	INGRID ISSETH MORALES VIUCHE	MADRE	1012410822	3204614877	
12	1123493117	DAVID MATHIAS ESPINOSA BURITICA	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	2L	250Gr	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	250Gr	SI	LAURA YESENIA BURITICA MORENO	MADRE	1121963078	3124611834	
13	1122558097	MIA ANTONELLA TAFUR MONTENEGRO	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	2L	250Gr	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	250Gr	SI	NIDIA TRIANA ARIZA	ABUELA	51930948	3204611323	Nidia Triana
14	1122557815	JHOHAN EMILIO PEREZ APONTE	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	2L	250Gr	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	250Gr	SI	CASSTERINE APONTE ROMERO	MADRE	1122563606	3214376476	Yaggtenina Aponte
15	93601273841	GERARD GAEL DAVID ZAMBRANO	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	2L	250Gr	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	250Gr	SI	DINA LISEY ZAMBRANO SAAVEDRA	MADRE	1121878784	3143455213	
16	1002396271	KAREN DAYANA MIRA FERNANDEZ	X	-	-	-	-	4 Lb	2 Lb	1 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	500Gr	4L	250Gr	30 Und	2 Lb	2 Lb	2 Lb	1.000ml	250Gr	SI	KAREN DAYANA MIRA FERNANDEZ	PARTICIPANTE	1002396271	3214561379	Karen Mira
17	1122459031	ALAIA VICTORIA CANTOR VANEGAS	-	X	-	-	-	4 Lb	2 Lb	1 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	500Gr	4L	250Gr	30 Und	2 Lb	2 Lb	2 Lb	1.000ml	250Gr	SI	NIDIA CUNDME JIMENEZ	ABUELA	40999543	3144086287	Nidia Cuevas
18	1122478123	JUAN ALEXIS BENITEZ TORRES	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	2L	250Gr	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	250Gr	SI	ROSMIRA TORRES RIERA	MADRE	1122472665	3122539474	Rosmira torres
19	1122478270	SAMARA PEÑA IBARRA	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	2L	250Gr	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	250Gr	SI	MARLY DAYANA IBARRA CASTELLANO	TIA	1124217508	3118510334	
20																													

Inserte más filas hacia abajo para completar la cantidad de usuarios necesarios

¡IMPORTANTE! En caso de inconformidades con la entrega, cantidades o estado de los alimentos de la ración puede reportarlo en: Línea gratuita nacional ICBF 018000 91 80 80 – Opción 4, Correo electrónico enlaceruposicbf.gov.co; Chat ICBF y Llamada en Línea: disponibles de lunes a domingos las 24 horas; Videollamada disponible lunes a viernes de 7:00AM a 7:00PM jornada continua.

Firma: Yuri Aldana
Cédula: 1.006.695.929
Nombre(s) y apellido(s) completos legibles de quien entrega: Yury Caterine Aldana A.

Firma: _____
Representante Legal EAS o su delegado

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Powered by CamScanner

ACTA ENTREGA DE RPP O RACIÓN VACACIONAL

EAS: ASOCIACIÓN DE HCB PORFIA 3	**UDS:** M1 SECTOR LOMA
Código UDS: 5032500126459	**Fecha:**15 AGOSTO de 2025
Tema: Evidencias entrega de RPP	
Objetivo:	Realizar la recepción de RPP en la UCAS y hacer la entrega a los beneficiarios.

Agenda:

1. Alistamiento:

    -Recepción de RPP

2. Socialización de Minuta de RPP

    -Exposición del contenido a madres gestantes y Mares Lactantes.

    -Empaque, productos que contiene el paquete

3. Entrega a Usuarios.

Desarrollo:

1. **Alistamiento:**

Se realizó la recepción de RPP Ración mensual en la UCA por parte del proveedor. Se realiza verificación de lo recibido, publicación de la minuta y se organiza el espacio para la entrega.



2. Socialización de Minuta de RPP mensual.





(dos fotos socializando la minuta a los padres y cuidadores)





3. Entrega a Usuarios: se realiza el día 15 de AGOSTO de 2025

Se realiza entrega a los 19 participantes de la UDS

<table>
<tr><td> 
</td><td> 
</td></tr>
<tr><td>Nombre: ADRIANA SOFIA RIVEROS
Nombre: CARMEN LIZETH SANCHEZ</td><td>Nombre: JHON ESTIVEN BEJARANO QUINTERO</td></tr>
<tr><td> 
</td><td> 
</td></tr>
<tr><td>Nombre: EVELIN SAMANTA GONZALEZ PEREZ</td><td>Nombre BRIANNA ANTONELLA REYES VALENCIA</td></tr>
</table>

	
Nombre: ANDRY YULITZA VERGARA CAICEDO	Nombre: LIAN SANTIAGO JURADO MONGE
	
Nombre: ANDREA YISELA CAICEDO VERGARA	Nombre: DYLAN SANTIAGO PEDRAZA CARRION

	
Nombre: JUAN DIEGO PIÑEROS BARRERA	Nombre: SHARIT FERNANDA NOGUERA Nombre :NATALIA PARADA TAMAYO
	
Nombre: JOAN SEBASTIAN BARBOSA ALDANA	Nombre: ROSA VICTORIA VELASQUEZ ROJAS





Nombre: ISABELLA CARDENAS SALINAS

Nombre: GABRIELA GARCIA OSPINA



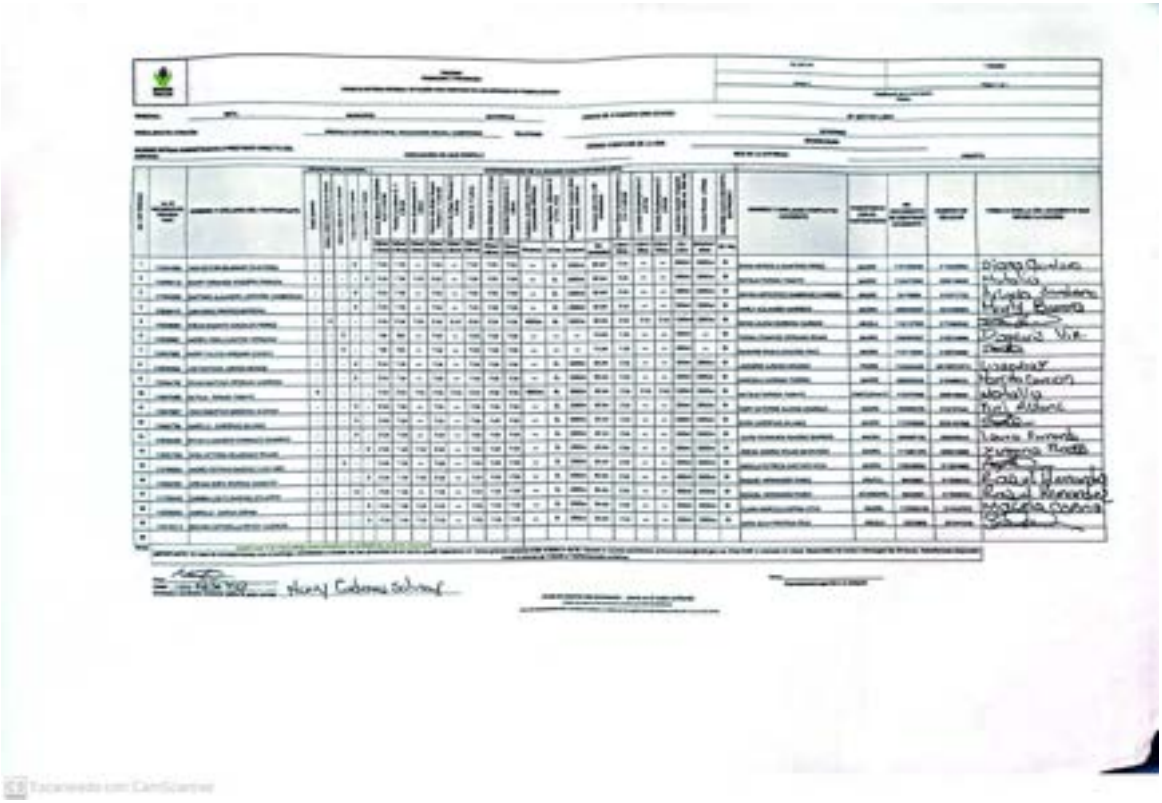


Nombre: ANDREY ESTIVEN SANCHEZ CASTAÑO

Nombre: SANHTIAGO ALEJANDRO LONDOÑO

Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
Entregar el RPP con todos los protocolos según el Manual de buenas prácticas de mano factura	Agente Educativo	SEPTIEMBRE

FIRMA RESPONSABLES DE LA REUNIÓN		
Nombre		**Firma**
NURY YOBELIS CARDENAS SALINAS		



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.

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.

APORTE NUTRICIONAL									
	Calorías (cal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Vit. A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)
APORTE DE LA MINUTA PATRÓN	**526**	**15,9**	**22,1**	**63,1**	**105**	**172**	**5,4**	**3,3**	**62**
RIEN para el grupo de edad 6 a 8 meses 11 meses	652	13,3	30,3	83,3	UL= 600	UL= 1500	UL= 20	UL= 5	UL=
					500	260	6,9	2,5	370,0
% DE CUBRIMIENTO RIEN	**81**	**119,5**	**72,8**	**75,7**	**21**	**66**	**78,2**	**132,8**	**17**
RIEN para el grupo de edad 9 a 11 meses 11 meses	723	15,2	30,0	95,0	UL= 600	UL= 1500	UL= 20	UL= 5	UL=
					500	260	6,9	2,5	370,0
% DE CUBRIMIENTO RIEN	**73**	**104,9**	**73,6**	**66,4**	**21**	**66**	**78,2**	**132,8**	**17**

Fuente: Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC) 2018

Los requerimientos nutricionales se calcularon teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución 3803 de 2016. El cálculo de los macronutrientes se establece en RDA (Aporte Dietético recomendado) para niñas y niños de seis meses a once meses de edad y en AMDR (Rango Aceptable de Distribución de Macronutrientes) determinando el LI (Límite Inferior) y el LS (Límite Superior) para mayores de un año de edad.
Para los requerimientos de micronutrientes se calculan mediante promedio simple de los valores de referencia de cada nivel de ingesta, para cada micronutriente se indica el valor de UL (Nivel de Ingesta Máxima Tolerable). En niñas y niños de seis meses a once meses de edad se utiliza AI (Ingesta Adecuada) como valor de referencia para vitamina A, calcio y sodio, y EAR (Requerimiento Promedio Estimado) como valor de referencia para hierro y zinc. Para mayores de un año de edad se utiliza el EAR (Requerimiento Promedio Estimado) como valor de referencia, excepto para el sodio en donde se utiliza el AI (Ingesta Adecuada) como valor de referencia.

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.

APORTE NUTRICIONAL PARA EL DÍA DE ATENCIÓN

	Calorías (cal)	Proteínas (g)		Grasas (g)		Carbohidratos (g)		Vit. A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)
APORTE DE LA MINUTA PATRÓN	**784**	**29,5**		**30,9**		**98,0**		**203**	**338**	**7,7**	**4,9**	**180**
		LI	LS	LI	LS	LI	LS					
		19,6	**39,2**	**26,1**	**34,8**	**98,0**	**127,4**					
RIEN para el grupo de edad 1 a 2 años 11 meses	994	LI	LS	LI	LS	LI	LS	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
		24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	210	500	4,5	2,5	1000
% DE CUBRIMIENTO RIEN	**79**	**118,9**	**59,4**	**93,2**	**69,9**	**78,9**	**60,7**	**97**	**68**	**171,9**	**197,1**	**18**

Fuente: Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC) 2018

Los requerimientos nutricionales se calcularon teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución 3803 de 2016. El cálculo de los macronutrientes se establece en RDA (Aporte Dietético recomendado) para niñas y niños de seis meses a once meses de edad y en AMDR (Rango Aceptable de Distribución de Macronutrientes) determinando el LI (Límite Inferior) y el LS (Límite Superior) para mayores de un año de edad.
Para los requerimientos de micronutrientes se calculan mediante promedio simple de los valores de referencia de cada nivel de ingesta, para cada micronutriente se indica el valor de UL (Nivel de Ingesta Máxima Tolerable). En niñas y niños de seis meses a once meses de edad se utiliza AI (Ingesta Adecuada) como valor de referencia para vitamina A, calcio y sodio, y EAR (Requerimiento Promedio Estimado) como valor de referencia para hierro y zinc. Para mayores de un año de edad se utiliza el EAR (Requerimiento Promedio Estimado) como valor de referencia, excepto para el sodio en donde se utiliza el AI (Ingesta Adecuada) como valor de referencia.

Grupo de edad / Ciclos de vida: **Niñas y niños de 3 a 5 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.	1,5 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 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.	3 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.

APORTE NUTRICIONAL PARA EL DÍA DE ATENCIÓN												
	Calorías (cal)	Proteínas (g)		Grasas (g)		Carbohidratos (g)		Vit. A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)
APORTE DE LA MINUTA PATRÓN	925	32,1		31,8		122,2		240	389	8,5	5,4	197
		LI	LS	LI	LS	LI	LS					
		23,1	46,3	25,7	36,0	115,6	150,3					
RIEN para el grupo de edad 3 a 5 años 11 meses	1247	LI	LS	LI	LS	LI	LS	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
		31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	253	700	5,6	2,8	1133
% DE CUBRIMIENTO RIEN	74	103,0	51,5	91,9	65,6	78,4	60,3	95	56	152,2	193,7	17

Fuente: Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC) 2018

Los requerimientos nutricionales se calcularon teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución 3803 de 2016. El cálculo de los macronutrientes se establece en RDA (Aporte Dietético recomendado) para niñas y niños de seis meses a once meses de edad y en AMDR (Rango Aceptable de Distribución de Macronutrientes) determinando el LI (Límite Inferior) y el LS (Límite Superior) para mayores de un año de edad.
Para los requerimientos de micronutrientes se calculan mediante promedio simple de los valores de referencia de cada nivel de ingesta, para cada micronutriente se indica el valor de UL (Nivel de Ingesta Máxima Tolerable). En niñas y niños de seis meses a once meses de edad se utiliza AI (Ingesta Adecuada) como valor de referencia para vitamina A, calcio y sodio, y EAR (Requerimiento Promedio Estimado) como valor de referencia para hierro y zinc. Para mayores de un año de edad se utiliza el EAR (Requerimiento Promedio Estimado) como valor de referencia, excepto para el sodio en donde se utiliza el AI (Ingesta Adecuada) como valor de referencia.

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.

APORTE NUTRICIONAL PARA EL DÍA DE ATENCIÓN												
	Calorías (cal)	Proteínas (g)		Grasas (g)		Carbohidratos (g)		Vit. A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)
APORTE DE LA MINUTA PATRÓN	1910	67,1		64,0		252,5		429	899	16,4	10,4	384
		LI	LS	LI	LS	LI	LS					
		66,9	95,5	42,4	74,3	238,8	310,4					
RIEN para el grupo mujeres o personas gestantes o lactantes	2704	LI	LS	LI	LS	LI	LS	UL= 3000	UL= 2500	UL= 45	UL= 40	UL= 2300
		94,7	135,2	60,1	105,2	338,0	439,4	725	800	21,4	9,5	1500
% DE CUBRIMIENTO RIEN	71	70,9	49,6	106,5	60,9	74,7	57,5	59	112	76,7	109,0	26

Fuente: Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC) 2018

Los requerimientos nutricionales se calcularon teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución 3803 de 2016. El cálculo de los macronutrientes se establece en RDA (Aporte Dietético recomendado) para niñas y niños de seis meses a once meses de edad y en AMDR (Rango Aceptable de Distribución de Macronutrientes) determinando el LI (Límite Inferior) y el LS (Límite Superior) para mayores de un año de edad.
Para los requerimientos de micronutrientes se calculan mediante promedio simple de los valores de referencia de cada nivel de ingesta, para cada micronutriente se indica el valor de UL (Nivel de Ingesta Máxima Tolerable). En niñas y niños de seis meses a once meses de edad se utiliza AI (Ingesta Adecuada) como valor de referencia para vitamina A, calcio y sodio, y EAR (Requerimiento Promedio Estimado) como valor de referencia para hierro y zinc. Para mayores de un año de edad se utiliza el EAR (Requerimiento Promedio Estimado) como valor de referencia, excepto para el sodio en donde se utiliza el AI (Ingesta Adecuada) como valor de referencia.

ACTA DE REUNION	
EAS: ASOCIACIÓN PORFÍA 3 **CONTRATO:** 50002202025	**UDS:** COROCITO
HORA: 11:00 AM - 2:00 PM	**FECHA:** 03/ abril/ 2025
LUGAR: COROCITO	**TEMA:** CONCERTACION OLLA COMUNITARIA
POBLACIÓN OBJETO: PADRES DE FAMILIA Y/O ACUDIENTES PARTICIPANTES MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA	
OBJETIVO:	Concertar con las familias de la modalidad campesina la implementación de una olla comunitaria como estrategia para garantizar el acceso a una alimentación, saludable y culturalmente apropiada, fortaleciendo al mismo tiempo la organización comunitaria y el aprovechamiento de los recursos locales

AGENDA:

1. Saludo de bienvenida
2. Socialización Olla Comunitaria
3. Concertación con las familias
4. Inquietudes y preguntas
5. Cierre

DESARROLLO: Siendo las 11:00 am del día 20 de marzo del presente año se da inicio con la presentación de los participantes. Luego se socializo del tema Olla Comunitaria a los padres de familia y/o acudientes de los participantes de la modalidad Propia e Intercultural Educación Inicial Campesina,

Se les informa que durante los encuentros comunitarios vamos a realizar una estrategia llamada Olla Comunitaria, En esta estrategia se desarrolla como uno de los momentos metodológicos de los encuentros comunitarios, es importante resaltar que su objetivo es promover las tradiciones alimentarias y la cultura gastronómica de los territorios a través de la

vinculación de las familias o cuidadores en la preparación y suministro de los alimentos, aportando a la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación adecuada.

También se les explico que durante el primer encuentro comunitario se deben generar los acuerdos relacionados con las preparaciones, el aporte de alimentos por parte de las familias o cuidadores para la olla comunitaria, menaje, espacios de preparación de alimentos, y responsables y los puntos necesarios para asegurar la inocuidad de las preparaciones y otros que se consideren pertinentes. Aquellos elementos que no se encuentren disponibles en la comunidad, tales como, la dotación necesaria en buen estado y completa para la preparación de alimentos incluyendo los equipos, utensilios y menaje para ejecutar los procesos propios de la manipulación de estos, deberán ser aportados por la EAS o el PDS.

Con base a lo anterior se dio inicio a los acuerdos con las familias asistentes de la UCA Corocito ubicado en la **zona Rural** del resguardo indígena Caño Ovejas del Municipio de Mapiripan, Para llegar a los acuerdos se tiene en cuenta las siguientes preguntas:

1. **Ubicación y zona donde se encuentra la UCA**
   La UCA Corocito se encuentra ubicado en la zona rural del municipio de Mapiripan en el resguardo indígena caño ovejas.

2. **Se resalta el presupuesto que brinda el ICBF para el desarrollo de la Olla Comunitaria realizada en los encuentros comunitarios.**

El agente educativo les brinda la información a las familias y/o acudientes sobre el valor por el cual está destinado para el desarrollo de la Olla Comunitaria por un valor de **CUATRO MIL SETECIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE ($4.763), por participante;** es decir que para la UCA de la zona rural Corocito perteneciente a la agente educativa Fabián Carivan Rodríguez cuenta con 19 participantes para un total de **NOVENTA MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE M/CTE (90.497)**

3. **Dialogo con las familias para llegar a un acuerdo sobre la cantidad de ollas comunitarias que se va a realizar teniendo en cuenta que la UCA brinda el servicio 1 veces el mes.**

El agente educativo brinda la información a las familias sobre la cantidad de ollas comunitarias la cual está establecida para la UCA Corocito en **zona Rural se realizará 2 olla comunitaria**

por mes ejecutado en los encuentros grupales, es decir que para el mes de Mayo se realizara 2 olla comunitaria, para el mes de Junio una 2 comunitaria, Julio 2 olla comunitaria, Agosto una 2 comunitaria y septiembre dos olla comunitaria.

La señora- María consuelo Cúrvelos Rodríguez manifiesta que si "es importante realizar las dos ollas comunitarias ya que es complicado estar 3 horas en el encuentro comunitario sin ningún tipo de alimentación o bebida para los niños y niñas", Así mismo la señora Carmen rojas Amaya "expone su punto de vista la cual invita a todos los asistentes que se debe llegar a un acuerdo para que se brinde un refrigero o alimentos para los niños". La señora Sandra Patricia Rodríguez Amaya también refiere, que "si desea que se realizase las dos ollas en el encuentro comunitario ya que son 3 horas de participación y no le parece justo que no se le brinde ningún tipo de comida o bebida para todos". Al finalizar todos toman la palabra refiriendo a la agente educativa los acuerdos en realizar las dos ollas comunitarias durante el mes correspondiente.

4. **Acuerdos con las familias y/o acudientes de los participantes, sobre la minuta o menú la cual desean preparar teniendo en cuenta que el aporte que brinda ICBF no es un valor alto para asumir la totalidad de la compra de los alimentos, se debe establecer acuerdos con las mismas familias en dónde se indique el aporte que ellos desean brindar para la preparación de los alimentos.**

El agente educativo en dialogo con las familias refieren que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) brinda un aporte económico limitado para la compra de alimentos, y que dicho recurso no cubre la totalidad de los costos requeridos para la preparación de una minuta alimentaria balanceada y adecuada, se hace necesario establecer acuerdos colaborativos con las familias y/o acudientes de los participantes.

En este sentido, se propone que cada familia pueda aportar de manera voluntaria y proporcional a sus posibilidades, insumos o recursos complementarios (como alimentos, ingredientes específicos, o colaboración en la preparación), con el fin de garantizar una alimentación de calidad para los niños, niñas, mujeres gestantes participantes del programa.

La señora Lía Alejandra Gaitán Rojas dice que "es importante reconocer que no todas las familias de la UCA M1 Corocito se encuentran en condiciones económicas favorables para aportar alimentos o recursos adicionales para la preparación de la minuta. Por lo tanto, es fundamental que se implemente solo el presupuesto por parte de ICBF para el desarrollo de la

olla comunitaria". La señora Paulina Rodríguez comparte la misma idea y dice que "actualmente no tiene trabajo ni una entrada financiera que puede solventar o apoyar la compra de los alimentos para la olla comunitaria." Así mismo la señora Luz Dary Gilguero Enciso dice que "se distribuya bien el dinero para que se pueda comprar un refrigerio para todos los asistentes en los dos encuentros comunitarios porque a mí me queda muy difícil comprar comida para traer, entonces yo pienso que sería escoger bien los alimentos que se vayan a comprar de tal manera que alcance para los dos encuentros". Posteriormente tomo la palabra la representante del control social en donde dejo claro "que teniendo en cuenta la solicitud de todas las familias, la mayoría de las familias que hacen parte de este proceso son de bajos recursos, y muchas de las madres, no cuentan con un trabajo donde al menos se ganan una bonificación como es su caso, son cabeza de hogar, esta condición implica una carga adicional, ya que deben asumir solas la responsabilidad económica y emocional del núcleo familiar, a esto se suma que muchas de ellas no cuentan con un empleo formal ni con ingresos fijos, lo que hace aún más complejo destinar recursos, por mínimos que sean, para actividades comunitarias como la olla comunitaria, por tal motivo solicita se tenga en cuenta desarrollar la olla comunitaria solo con el presupuesto que brinda ICBF sin embargo lo que se puede hacer es apoyar con el menaje como por ejemplo la ollas, los platos, las cucharas y el sitio donde se prepara los alimentos".

Para finalizar, la agente educativa refiere que ninguna familia será obligada a realizar aportes si no cuenta con la capacidad económica para hacerlo. Posteriormente se realiza la invitación para la construcción del menú para los diferentes meses en la preparación de la olla comunitaria.

FECHAS	ALIMENTOS	INGREDIENTES	RESPONSABLES	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
08-05-2025	Aguapanela con canela y pan	3 Panelas excelsa	Ismenia Rodríguez	Casa Elisa Rodríguez

22-05-2025	Arroz con pollo mas preparada de mora	2 pechugas pequeñas 1 LB de zanahoria 1 LB de habichuela 1 Frasco de aceite 500cc Media Libra de sal 1 LB de cebolla larga 1 LB mora 1 LB de azúcar morena	Rocio Carivan	Casa Elisa rodriguez
05-06-2025	Chocolate con leche mas arepa de maiz con queso	1 LB de chocolate 2 Litros de leche liquida 3 LB de harina de maíz 1 LB de cuajada 1 LT de aceite 1 KL sal 1 panela excelsa	Lia Alejandra Gaitan	Casa Elisa rodriguez
19-06-2025	Mantecada con preparada de maracuya	34 UNIDADES mantecadas 1 LB de lulo 1 LB azúcar morena 2 bolsas de agua grande	Luz dari gilguero enciso	Casa Elisa rodriguez
03-07-2025	Avena en leche mas Galletas de saltin	2 Paquetes de avena x 500 Gramos 2 Litros de leche liquida 3 panelas 1 paquete de galletas de saltin X 6 tacos	Maria consuelo curvelos	Casa Elisa rodriguez

	17-07-2025	Arroz con leche mas galleta Wafer	3 LBR de arroz llano 2 Litros de leche liquida 1 K de azucar 1 paquete de canela 1 paquete de galletas wafer x 24 Unidades	Luz Edith Rodriguez	Casa Elisa rodriguez
	07-08-2025	Galletas Saltin con mermelada mas preparada boka	1 Paquete de galletas saltin x 6 tacos 1 bolsa de mermelada pequeña 2 Sobres de boka Durazno o manzana 2 bolsas de agua grande	Ismenia rodriguez	Casa Elisa rodriguez
	14-08-2025	Huevo cocido con papa salada mas preparada de panela con limon	34 huevos 7 LB de papa 3 Panelas excelsa 20 Limones de castilla o mandarino 2 bolsas de agua grande	Rocio carivan	Casa Elisa rodriguez

04-09-2025	Mantecada con preparada de limon	34 UNIDADES mantecadas 2 panelas excelsa 20 limones 3 bolsas de agua grande	Agente educativo Fabian carivan	Casa Elisa rodriguez
18-09-2025	Pasta con carne mas preparada panelada	3 Paquetes de spagttis por 500 Gramos 4 LBR de carne 5 cajas de panelada de limon 3 bolsas de agua grande 1LB de tomate de guiso 1 LBR de cebolla larga Media libra de sal 1 Litro de aceite	Luz Dari Gilguero Enciso	Casa Elisa rodriguez

5. Acuerdos con las familias donde se establezca el lugar donde se preparara los alimentos.

Con el fin de garantizar la seguridad alimentaria, la higiene y el bienestar de los niños/as, se establece los siguientes acuerdos con las familias:

1. Lugar de Preparación de los Alimentos:
Los alimentos serán preparados exclusivamente en el lugar designado por las familias, que cuenta con las condiciones adecuadas de higiene, almacenamiento y manipulación, conforme a las normas del plan de saneamiento Básico.

2. Acceso:
El acceso al área de cocina estará solamente la familia postulada y autorizada y orientada para la manipulación de alimentos, con el fin de evitar contaminaciones cruzadas o riesgos alimentarios.

3. **Responsabilidad Compartida:**
Las familias se comprometen a respetar este acuerdo y colaborar con las medidas establecidas para proteger la salud de los niños/as.

FECHA	RESPONSABLE	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
08-05-2025	Ismenia Rodríguez	Casa la señora Elisa Rodríguez
22-05-2025	Rocio carivan	Casa la señora Elisa Rodríguez
05-06-2025	Lia Alejandra Gaitan	Casa la señora Elisa Rodríguez
19-06-2025	Luz dari gilguero enciso	Casa la señora Elisa Rodríguez
03-07-2025	Maria consuelo curvelos	Casa la señora Elisa Rodríguez
17-07-2025	Luz Edith rodriguez	Casa la señora Elisa Rodríguez
07-08-2025	Ismenia rodriguez	Casa la señora Elisa Rodríguez
14-08-2025	Rocio carivan	Casa la señora Elisa Rodríguez
04-09-2025	Lia Alejandra gaitan	Casa la señora Elisa Rodríguez
18-09-2025	Luz dari gilguero enciso	Casa la señora Elisa Rodríguez

6. Acuerdos con las familias donde se resalta la importancia de contar con el Menaje, es decir ¿cada uno aportara los utensilios o materiales para la preparación del mismo? O en el lugar o cocina donde se preparara los alimentos ¿cuenta con toda la dotación para la preparación de los alimentos?

En el marco del trabajo conjunto para garantizar una alimentación segura, saludable y digna para todas las familias, se acuerda lo siguiente:

1. Importancia del Menaje:

Contar con los utensilios básicos como ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos es fundamental para preparar los alimentos de manera higiénica y eficiente.

- La fecha 08-05-2025 la señora ismenia rodriguez quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocinar de los alimentos.
- Para la fecha 22-05-2025 la señora Rocio carivan quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocinar de los alimentos.
- Para la fecha 05-06-2025 la señora lia Alejandra gaitan rojas quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocinar de los alimentos.
- Para la fecha 19-06-2025 la señora Luz dari gilguero enciso quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocinar de los alimentos.
- La fecha 03-07-2025 la señora María Consuelo quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocinar de los alimentos.
- Para la fecha 17-07-2025 la señora Luz Edith Rodriguez quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocinar de los alimentos.
- Para la fecha 07-08-2025 la señora Ismenia Rodriguez quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocinar de los alimentos.
- Para la fecha 14-08-2025 la señora Rocio Carivan enciso quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocinar de los alimentos.

- Para la fecha 04-09-2025 la señora lia Alejandra Gaitán rojas quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocinar de los alimentos.
- Para la fecha 18-09-2025 la señora Luz Dari Gilguero enciso quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocinar de los alimentos.

2. Condiciones del Espacio de Cocina:

El espacio comunitario destinado a la preparación de los alimentos cuenta con la dotación básica necesaria, por lo que no se requiere aporte adicional de utensilios por parte de las familias.

3. Aportes de las Familias:

De forma organizada y voluntaria, las familias podrán aportar utensilios que serán usados durante las jornadas de cocina comunitaria. Se llevará un registro de los materiales prestados o donados, cuidando siempre que sean devueltos o mantenidos en buen estado.

4. Uso y Cuidado del Menaje:

Las familias se compromete que todo el menaje, ya sea propio del espacio o prestado por alguna familia, será utilizado con respeto y responsabilidad. Se asegurará su limpieza y resguardo después de cada uso.

7. Acuerdos con las familias y/o acudientes donde se postula y se delega el responsable de la preparación de la olla comunitaria por lo meses establecidos.

La agente educativa con el fin de organizar de manera equitativa y participativa la preparación de la olla comunitaria, las familias y/o acudientes de la comunidad acuerdan lo siguiente:

1. Participación Comunitaria:
La preparación de los alimentos en la olla comunitaria es una tarea compartida, basada en la colaboración y el sentido de pertenencia de todas las familias que hacen parte del proceso.

2. Delegación de Responsables:

Las familias postulan y delega mensualmente a una o varias personas responsables de liderar la preparación de la olla comunitaria, quienes se encargarán de coordinar la cocina, organizar los insumos y garantizar el correcto uso del menaje.

3. Rotación de Responsables:
El compromiso de asumir la responsabilidad será rotativo cada mes, de forma que varias familias participen durante el periodo acordado. Se llevará un cronograma claro que será compartido con toda las familias.

4. Acompañamiento y Apoyo:
Aunque una familia o persona sea responsable principal del mes, siempre contará con el apoyo de otras familias para tareas complementarias como el lavado de utensilios, recolección de leña, organización del espacio, entre otras.

5. Responsabilidad y Compromiso:
La persona o familia delegada se compromete a cumplir con el rol asignado en los tiempos acordados y a mantener una actitud de respeto, limpieza y cuidado del espacio común.

FECHA	RESPONSABLE	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
08-05-2025	Ismenia Rodríguez	Casa la señora Elisa Rodríguez
22-05-2025	Rocio carivan	Casa la señora Elisa Rodríguez
05-06-2025	Lia Alejandra Gaitan	Casa la señora Elisa Rodríguez
19-06-2025	Luz dari gilguero enciso	Casa la señora Elisa Rodríguez
03-07-2025	Maria consuelo curvelos	Casa la señora Elisa Rodríguez
17-07-2025	Luz Edith rodriguez	Casa la señora Elisa Rodríguez
07-08-2025	Ismenia rodriguez	Casa la señora Elisa Rodríguez
14-08-2025	Rocio carivan	Casa la señora Elisa Rodríguez
04-09-2025	Lia Alejandra gaitan	Casa la señora Elisa Rodríguez
18-09-2025	Luz dari gilguero enciso	Casa la señora Elisa Rodríguez

8. Para el desarrollo de la olla comunitaria y la preparación de los alimentos se debe tener en cuenta las buenas prácticas de Manufactura BPM.

Con el propósito de garantizar la inocuidad de los alimentos, proteger la salud de las personas que participan y fortalecer la organización comunitaria, las familias acuerdan aplicar las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** durante la preparación de la olla comunitaria.

1. Higiene Personal:

Toda persona que participe en la preparación de alimentos deberá lavarse correctamente las manos antes de cocinar, usar ropa limpia y evitar el uso de accesorios (anillos, pulseras, etc.). En caso de estar enfermo/a, se abstendrá de participar en la preparación de alimentos.

2. Limpieza del Espacio:
La cocina o el lugar donde se prepare la olla deberán mantenerse limpio antes, durante y después de cada jornada. Se deberá contar con recipientes adecuados para residuos y realizar un adecuado manejo de basuras.

3. Manipulación Segura de Alimentos:
Los alimentos se deben manipular con utensilios limpios, evitar el contacto directo con las manos y separar los alimentos crudos de los cocidos para evitar la contaminación cruzada.

4. Almacenamiento y Conservación:
Se recomienda mantener los alimentos en recipientes tapados, en lugares frescos y limpios. Aquellos alimentos que necesiten refrigeración deberán consumirse el mismo día si no se cuenta con nevera.

5. Agua Segura:
El agua utilizada para cocinar, lavar alimentos y utensilios debe ser potable. En caso de duda, se debe hervir antes de utilizarla.

6. Concientización Comunitaria:
Se promoverán espacios de sensibilización donde se explique la importancia de estas prácticas para la salud de todos los miembros de la familia, especialmente los niños y adultos mayores.

7. Compromiso Colectivo:
Todas las familias se comprometen a respetar y hacer respetar estas prácticas, entendiendo que son parte fundamental del éxito de la olla comunitaria.

Evaluación y Acuerdos Establecidos:

- Se reafirmó el compromiso de realizar estas actividades una vez al mes para fortalecer la seguridad alimentaria.
- Se estableció la fecha para la primera Olla Comunitaria.
- Se pidió la asistencia y puntualidad de todos los participantes.

Evidencias Fotográficas:



Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
Realizar los acuerdos durante el primer encuentro de la olla comunitaria. Realizar la olla comunitaria	Agente educativo y padres de familia y/o acudientes de los participantes.	Mayo, Junio, Julio, Agosto, Septiembre
AGENTE EDUCATIVO	**CARGO**	**FIRMA**
FABIAN CARIBAN	AGENTE EDUCATIVA	Fabian Cariban

Se Anexan Firmas

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3
NIT.800.143.122-6
Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988
"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 2025

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRE DE LA UDS H1 Corcorito
ACTIVIDAD: Socializacion a Padres
LUGAR DE REUNION Escuela - Corcorito

FECHA: 03-04-2025
TEMA Acuerdo de la olla Comunitaria

No.	NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO	NUIP	NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE	CEDULA	TELEFONO	FIRMA
1	DUVAN JAVIER RODRIGUEZ GAITAN	1120476343	LIA ALEJANDRA GAITAN ROJAS	1134434692	NO REFIERE	Lia
2	JESUS DANIEL GAITAN ROJAS	1120475908	LIA ALEJANDRA GAITAN ROJAS	1134434692	NO REFIERE	Lia
3	MARILIS FERNANDA GAITAN CARIVAN	1120475850	YENNY ANDREA CARIVAN RODRIGUEZ	1006696010	NO REFIERE	Yenni Andrea
4	YERLI MARIANA CARIVAN RODRIGUEZ	1120475769	ISMENIA RODRIGUEZ RODRIGUEZ	1006696015	NO REFIERE	Ismenia
5	JEIMY CARIVAN RODRIGUEZ	1120476250	ISMENIA RODRIGUEZ RODRIGUEZ	1006696015	NO REFIERE	Ismenia
6	ROCIO CARIVAN RODRIGUEZ	1120475049	ISMENIA RODRIGUEZ RODRIGUEZ	1006696015	NO REFIERE	Ismenia
7	LIAM JHADIELCURVELOS BLANCO	1120476384	MONICA BLANCO CETINA	1006440787	NO REFIERE	Monica
8	ERICK SANTIAGO RODRIGUEZ AMAYA	1120476340	LUZ EDITH RODRIGUEZ AMAYA	1120472734	NO REFIERE	Luz Edith
9	ANDERSON ELIAN CURVELO RODRIGUEZ	1120476372	SANDRA PATRICIA RODRIGUEZ AMAYA	1120472233	NO REFIERE	Sandra
10	LUISA FERNANDA CURCELOS RODRIGUEZ	1120475876	SANDRA PATRICIA RODRIGUEZ AMAYA	1120472233	NO REFIERE	Sandra
11	ERICK SAMUEL RODRIGUEZ GAITAN	1120475870	ZORAIDA GAITAN ROJAS	1006696041	NO REFIERE	Zoraida
12	MARIA ISABELA TREJOS CURVELOS	1121978720	MARIA CONSUELO CURVELO	1006695996	NO REFIERE	Maria Curvelo
13	MILAN GAEL GOMEZ CURVELOS	1120395774	MARIA CONSUELO CURVELO	1006695996	NO REFIERE	Maria Curvelo
14	JHONY ANDERSON DIAZ AMAYA	1120476400	OLGA LUCIA AMAYA RODRIGUEZ	1120472797	NO REFIERE	Olgalucia
15	MATEO DE DIOS CURVELOS AMAYA	1120475993	YENNI PAOLA AMAYA RODRIGUEZ	1120472098	NO REFIERE	Yenni Amaya
16	WILSON DE JESUS CURVELOS AMAYA	1120475765	YENNI PAOLA AMAYA RODRIGUEZ	1120472098	NO REFIERE	Yenni Amaya
17	KEINER DAVID GAITAN UI	1120476397	CARMEN ROJAS AMAYA	40285577	NO REFIERE	Carmen
18	BRAYAN ALEXIS GAITAN ROJAS	1120475686	CARMEN ROJAS AMAYA	40285577	NO REFIERE	Carmen
19	DIDIER BLADIMIR ROJAS GUILGUERO	1120475979	LUZ DARY GILGUERO ENCISO	1120472526	NO REFIERE	Luz Dary
20	MELANY DAYANA ROJAS GAITAN	1120475679	LUZ DARY GILGUERO ENCISO	1120472526	NO REFIERE	Luz Dary

Fabian Carivan R
Responsable de la unidad de servicio y No.cedula 1006.696.072

CS Escaneado con CamScanner

ACTA DE REUNION	
EAS: ASOCIACIÓN PORFÍA 3 **CONTRATO:** 50002202025	**UDS:** M1 PUERTO ALVIRA
HORA: 3:20 PM - 4:00 PM	**FECHA:** 19/ Marzo / 2025
LUGAR: ESCUELA PUERTO ALVIRA	**TEMA:** SOCIALIZACIÓN OLLA COMUNITARIA
POBLACIÓN OBJETO: PADRES DE FAMILIA Y/O ACUDIENTES PARTICIPANTES MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA	
OBJETIVO:	Conversar y llegar a acuerdos con las familias de la modalidad campesina para poner en marcha una olla comunitaria, como una forma de asegurar que todos podamos acceder a una alimentación sana, nutritiva y acorde con nuestras costumbres. Esta propuesta también busca fortalecer el trabajo en comunidad y aprovechar lo mejor de los recursos que tenemos a nuestro alrededor, construyendo juntos espacios de apoyo y bienestar para todos.

AGENDA:

1. Saludo de bienvenida
2. Socialización Olla Comunitaria
3. Acuerdos con las familias
4. Inquietudes y preguntas
5. Cierre

DESARROLLO: Concertar a las familias de la modalidad campesina a unirse en la implementación de una olla comunitaria, como una forma solidaria de asegurar el acceso a una alimentación saludable, nutritiva y acorde con nuestras tradiciones. Esta iniciativa no solo busca cuidar el bienestar de todos, sino también fortalecer los lazos comunitarios y promover el uso responsable y creativo de los recursos que tenemos en nuestro entorno, Siendo las 3:20 pm del día 19 de marzo del presente año se da inicio con la presentación de los participantes. Luego se socializo del tema Olla Comunitaria a los padres de familia y/o acudientes de los participantes de la modalidad Propia e Intercultural Educación Inicial Campesina,

Se les informa que durante los encuentros comunitarios vamos a realizar una estrategia

llamada Olla Comunitaria, En esta estrategia se desarrolla como uno de los momentos metodológicos de los encuentros comunitarios, es importante resaltar que su objetivo es promover las tradiciones alimentarias y la cultura gastronómica de los territorios a través de la vinculación de las familias o cuidadores en la preparación y suministro de los alimentos, aportando a la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación adecuada.

También se les explico que durante el primer encuentro comunitario se deben generar los acuerdos relacionados con las preparaciones, el aporte de alimentos por parte de las familias o cuidadores para la olla comunitaria, menaje, espacios de preparación de alimentos, y responsables y los puntos necesarios para asegurar la inocuidad de las preparaciones y otros que se consideren pertinentes. Aquellos elementos que no se encuentren disponibles en la comunidad, tales como, la dotación necesaria en buen estado y completa para la preparación de alimentos incluyendo los equipos, utensilios y menaje para ejecutar los procesos propios de la manipulación de estos, deberán ser aportados por la EAS o el PDS.

Con base a lo anterior se iniciaron los acuerdos con las familias asistentes de la UCA Puerto Alvira está ubicado en la zona Rural dispersa del Municipio de Mapiripan, Para llegar a los acuerdos se tiene en cuenta las siguientes preguntas:

1. **Ubicación y zona donde se encuentra la UCA**
   La UCA Puerto Alvira se encuentra ubicado en la zona rural disperso del municipio de Mapiripan.

2. **Se resalta el presupuesto que brinda el ICBF para el desarrollo de la Olla Comunitaria realizada en los encuentros comunitarios.**

La agente educativa les brinda la información a las familias y/o acudientes sobre el valor por el cual está destinado para el desarrollo de la Olla Comunitaria por un valor de **CUATRO MIL SETECIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE ($4.763),** por participante; es decir que para la UCA de la zona rural dispersa de Puerto Alvira perteneciente a la agente educativa Yessica Paola Bohorquez Guzmán cuenta con 21 participantes para un total de **CIEN MIL VEINTITRÉS PESOS M/CTE (100.023)**

3. **Dialogo con las familias para llegar a un acuerdo sobre la cantidad de ollas comunitarias que se va a realizar teniendo en cuenta que la UCA brinda el servicio 2 veces el mes.**

El agente educativa brinda la información a las familias sobre la cantidad de ollas comunitarias la cual está establecida por la UCA de puerto Alvira en la zona rural dispersa de Mapiripan que solo se realiza una (1) olla comunitaria durante el mes, es decir que para el

mes de mayo se realizara una olla comunitaria, Junio se realizara una olla comunitaria, Julio se realizara una olla comunitaria, Agosto se realizara una olla comunitaria, Septiembre se realizara una olla comunitaria, donde se realizara una olla comunitaria al mes donde se desarrollaras los días de los encuentros de cada mes mencionados anterior mente.

La señora "Anguie Cúrvelo Torres manifiesta que, si es importante realizar una olla comunitaria ya que es complicado estar 3 horas en el encuentro comunitario sin ningún tipo de alimentación o bebida para los niños y acudientes es algo que a ellas le preocupa ya que los niños les da sé, entonces manifiestan que como a los niños les da se ellas tendrán que salir a las casa a buscar que les da de tomar ya que es importante que los niños tomen liquido", Así mismo la señora "Silvia Rodríguez Chipiajes expone su punto de vista la cual invita a todos los asistentes que se debe llegar a un acuerdo para que se brinde un refrigero o alimentos para los acudientes y participantes. La señora "Xiomara Vélez Calderón también refiere que si desea que se realizase la olla en el encuentro comunitario ya que son 3 horas de participación y no le parece justo que no se le brinde ningún tipo de refrigerio o comida y bebida para todos. Al finalizar todos toman la palabra refiriendo a la agente educativa los acuerdos en realizar una (1) olla comunitaria durante el mes correspondiente con el presupuesto que brinda el ICBF ya que los acudientes no cuentan con un presupuesto para ayudar en la olla comunitaria por que no cuentan con trabajo ni tienen ningún ingreso más.

4. **Acuerdos con las familias y/o acudientes de los participantes, sobre la minuta o menú la cual desean preparar teniendo en cuenta que el aporte que brinda ICBF no es un valor alto para asumir la totalidad de la compra de los alimentos, se debe establecer acuerdos con las mismas familias en dónde se indique el aporte que ellos desean brindar para la preparación de los alimentos.**

El agente educativo en dialogo con las familias refieren que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) brinda un aporte económico limitado para la compra de alimentos, y que dicho recurso no cubre la totalidad de los costos requeridos para la preparación de una minuta alimentaria balanceada y adecuada, se hace necesario establecer acuerdos colaborativos con las familias y/o acudientes de los participantes.

En este sentido, se propone que cada familia pueda aportar de manera voluntaria y proporcional a sus posibilidades, insumos o recursos complementarios (como alimentos, ingredientes específicos, o colaboración en la preparación), con el fin de garantizar una alimentación de calidad para los niños, niñas, mujeres gestantes participantes del programa.

La señora Disney Cúrvelo Torres dice que es importante reconocer que no todas las familias de la UCA se encuentran en condiciones económicas favorables para aportar alimentos o recursos adicionales para la preparación de la minuta. Por lo tanto, es fundamental que se

implemente solo el presupuesto por parte del ICBF para el desarrollo de la olla comunitaria.

La señora Elida Rodríguez Velandia comparte la misma idea y expresa:

"Actualmente no tengo trabajo ni una entrada financiera que me permita solventar o apoyar la compra de los alimentos para la olla comunitaria".

Así mismo, la señora Ana Sanabria manifestó:

"Sería bueno que se distribuya bien el dinero para que se pueda comprar un refrigerio para todos los asistentes en el encuentro comunitario, porque a mí me queda muy difícil comprar comida para traer. También sería importante escoger bien los alimentos que se vayan a comprar, de tal manera que alcance para el encuentro que se realiza una vez al mes".

Posteriormente, tomó la palabra la representante del control social, quien dejó claro que, teniendo en cuenta la solicitud de todas las familias, la mayoría de las que hacen parte de este proceso son de bajos recursos. Muchas de las madres, como es su caso, son cabeza de hogar. Esta condición implica una carga adicional, ya que deben asumir solas la responsabilidad económica y emocional del núcleo familiar. A esto se suma que muchas no cuentan con un empleo formal ni con ingresos fijos, lo que hace aún más complejo destinar recursos, por mínimos que sean, para actividades comunitarias como la olla comunitaria. Por tal motivo, solicita que se tenga en cuenta desarrollar la olla comunitaria únicamente con el presupuesto que brinda el ICBF. Sin embargo, lo que sí pueden hacer es apoyar con el menaje, como las ollas, los platos, las cucharas y el sitio donde se preparan los alimentos. También se comprometen a colaborar con la leña, para así poder preparar los alimentos una vez al mes, ya que se trata de una sola olla comunitaria mensual.

Para finalizar, la agente educativa refiere que **ninguna familia será obligada a realizar aportes si no cuenta con la capacidad económica para hacerlo**. Posteriormente, se realiza la invitación para la construcción del menú para los diferentes meses en que se preparará la olla comunitaria.

FECHAS	ALIMENTOS	INGREDIENTES	RESPONSABLES	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
21-05-2025	Sanwhis con preparada de limon y panela	4 paquetes Pan tajado 1 kilo de tomate 2 paquetes de queso	Anguie Curvelo Torres Matha Liliana arroyave	La preparacion de los alimentos anterior mente nombrados se realizaran al lado del

		tajado 3 Pechugas grandes 2 panela 1 kilo Limones	Yessica Paola Bohorquez Guzman	salon donde se hace los encuentros junto a las mamitas antes mencionadas.
18-06-2025	arroz de leche y galletas	4 lb arroz 6 bolsa de leche liquida 1 paquete Canela 1 ´paqute clavos 2 paquete de galletas saltin por 5 tacos 1 libra de azucar 4 paqutes de uvas pasas 2 bolsas de crema de leche gerande 1 kilo de queso doble crema	Katerine Torres Gaitan Carmen Rosa Melendez Yessica Paola Bohorquez Guzman	La preparacion de los alimentos anterior mente nombrados se realizaran al lado del salon donde se hace los encuentros junto a las mamitas antes mencionadas.
16-07-2025	Arroz con pollo y jugo de maracuya	4 libras de arroz 2 pechugas grandes 3 bolsa de verdura picada 5 salchichas manguera 1 Pimenton grande 2 libras de maracuya 1 libra de azucar 1 libra de tomate 1 kilo de cebolla cabezona	Angela Aguilara Torres Yuris Yasmin Rodriguez Curvelo Yessica Paola Bohorquez Guzman	La preparacion de los alimentos anterior mente nombrados se realizaran al lado del salon donde se hace los encuentros junto a las mamitas antes mencionadas.

		1 salsa de tomate fruco 1000 gramos.		
20/08/2025	Sanwhis con preparada de limon y panela	4 paquetes Pan tajado 1 kilo de tomate 2 paquetes de queso tajado 3 Pechugas grandes 2 panela 1 kilo Limones	Andrea curvelo, Lina Yineth Gaitan, Yessica Paola Bohorquez	La preparacion de los alimentos anterior mente nombrados se realizaran al lado del salon donde se hace los encuentros junto a las mamitas antes mencionadas.
17/09/2025	arroz de leche y galletas	4 lb arroz 6 bolsa de leche liquida 1 paquete Canela 1 ´paqute clavos 2 paquete de galletas saltin por 5 tacos 1 libra de azucar 4 paqutes de uvas pasas 2 bolsas de crema de leche gerande 1 kilo de queso doble crema	Xiomara Velez, Megan Galeano, Yessica Paola Bohorquez	La preparacion de los alimentos anterior mente nombrados se realizaran al lado del salon donde se hace los encuentros junto a las mamitas antes mencionadas.

5. Acuerdos con las familias donde se establezca el lugar donde se preparará los alimentos.

Con el fin de garantizar la seguridad alimentaria, la higiene y el bienestar de los niños/as, se establece los siguientes acuerdos con las familias:

1. Lugar de Preparación de los Alimentos:
Los alimentos serán preparados exclusivamente en el lugar designado por las familias, que

cuenta con las condiciones adecuadas de higiene, almacenamiento y manipulación, conforme a las normas del plan de saneamiento Básico.

2. Acceso:
El acceso al área del fogón que se encuentra ubicado al lado del salón de los encuentros estará solamente la familia postulada y autorizada y orientada para la manipulación de alimentos, con el fin de evitar contaminaciones cruzadas o riesgos alimentarios.

3. **Responsabilidad Compartida:**
Las familias se comprometen a respetar este acuerdo y colaborar con las medidas establecidas para proteger la salud de los niños/as.

FECHA	RESPONSABLE	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
21-05-2025	Anguie Curvelo Torres, Matha Liliana arroyave,Yessica Paola Bohorquez Guzman	La preparacion de los alimentos anterior mente nombrados se realizaran al lado del salon donde se hace los encuentros junto a las mamitas antes mencionadas. donde se diseñará un fogón de leña para la preparación de los alimentos
18-06-2025	Katerine Torres Gaitan,Carmen Rosa Melendez,Yessica Paola Bohorquez Guzman	La preparacion de los alimentos anterior mente nombrados se realizaran al lado del salon donde se hace los encuentros junto a las mamitas antes mencionadas. donde se diseñará un fogón de leña para la preparación de los alimentos
16-07-2025	Angela Aguilara Torres,Yuris Yasmin Rodriguez Curvelo,Yessica Paola Bohorquez Guzman	La preparacion de los alimentos anterior mente nombrados se realizaran al lado del salon donde se hace los encuentros junto a las mamitas antes mencionadas. donde se diseñará un fogón de leña para la preparación de los alimentos
20/08/2025	Andrea curvelo, Lina Yineth Gaitan, Yessica Paola Bohorquez	La preparacion de los alimentos anterior mente nombrados se realizaran al lado del salon donde se hace los encuentros junto a las mamitas antes mencionadas. donde se diseñará un fogón de leña para la preparación de los alimentos
17/09/2025	Xiomara Velez, Megan Galeano,	La preparacion de los alimentos

	Yessica Paola Bohorquez	anterior mente nombrados se realizaran al lado del salon donde se hace los encuentros junto a las mamitas antes mencionadas. donde se diseñará un fogón de leña para la preparación de los alimentos

6. **Acuerdos con las familias donde se resalta la importancia de contar con el Menaje, es decir ¿cada uno aportara los utensilios o materiales para la preparación del mismo? O en el lugar o cocina donde se preparara los alimentos ¿cuenta con toda la dotación para la preparación de los alimentos?**

En el marco del trabajo conjunto para garantizar una alimentación segura, saludable y digna para todas las familias, se acuerda lo siguiente:

1. Importancia del Menaje:

Contar con los utensilios básicos como ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos es fundamental para preparar los alimentos de manera higiénica y eficiente.

- Para la fecha del 21-05-2025 la señora Anguie Curvelo Torres, Matha Liliana arroyave,Yessica Paola Bohorquez Guzman quienes son las responsables de la preparación, de los alimentos anterior mente nombrados se realizaran al lado del salon donde se hace los encuentros junto las mamitas antes mencionadas. donde se diseñará un fogón de leña para la preparación de los alimentos

- La fecha 18-06-2025 la señora Katerine Torres Gaitán, Carmen Rosa Meléndez, Yessica Paola Bohorquez Guzmán quienes son las responsables de la preparación, de los alimentos anterior mente nombrados se realizarán al lado del salón donde se hace los encuentros con las mamitas antes mencionadas, donde se diseñará un fogón de leña para la preparación de los alimentos

- La fecha 16-07-2025 la señora Angela Aguilara Torres,Yuris Yasmin Rodriguez Curvelo,Yessica Paola Bohorquez Guzman quienes son las responsables de la preparación, de los alimentos anterior mente nombrados se realizarán al lado del salón donde se hace los encuentros con las mamitas antes mencionadas, donde se diseñará un fogón de leña para la preparación de los alimentos

- La fecha 20-08-2025 la señora Andrea curvelo, Lina Yineth Gaitan, Yessica Paola Bohorquez quienes son las responsables de la preparación, de los alimentos anterior mente nombrados se realizarán al lado del salón donde se hace los encuentros con las mamitas antes mencionadas, donde se diseñará un fogón de leña para la preparación de los alimentos

- La fecha 17-09-2025 la señora Xiomara Velez, Megan Galeano, Yessica Paola Bohorquez quienes son las responsables de la preparación, de los alimentos anterior mente nombrados se realizarán al lado del salón donde se hace los encuentros con las mamitas antes mencionadas, donde se diseñará un fogón de leña para la preparación de los alimentos

2. Condiciones del Espacio de Cocina:
El espacio que fue destinado por parte de las mamitas para la preparación de los alimentos no cuenta con la dotación básica necesaria, por lo que se requiere aporte adicional de utensilios por parte de las familias como ollas platos cucharas vasos ya que en lugar que se va a realizar es al aire libre ya que no se cuenta con una cocina, se realizara al aire libre con los cuidados necesario ya que en lugar solo van a estar las personas encargadas de preparar los alimentos.

3. Aportes de las Familias:

De forma organizada y voluntaria, las familias podrán aportar utensilios que serán usados durante las jornadas de la olla comunitaria, también se organizara un fogón de leña al lado del salón donde se hacen los encuentros, también se recolectara leña para así cocinar los alimentos anterior mente nombrados.

4. Uso y Cuidado del Menaje:

Las familias se comprometen que todo el menaje se realizará con mucho compromiso y cuidado ya que se realizará en un fogón de leña al aire libre, será utilizado con mucho compromiso y responsabilidad, Se asegurará la limpieza del sitio utilizado dejándolo limpio.

7. **Acuerdos con las familias y/o acudientes donde se postula y se delega el responsable de la preparación de la olla comunitaria por lo meses establecidos.**

La agente educativa con el fin de organizar de manera equitativa y participativa la preparación de la olla comunitaria, las familias y/o acudientes de la comunidad acuerdan lo siguiente:

1. Participación Comunitaria:
La preparación de los alimentos en la olla comunitaria es una tarea compartida, basada en la colaboración y el sentido de pertenencia de todas las familias que hacen parte del proceso.

2. Delegación de Responsables:
Las familias postulan y delega mensualmente a una o varias personas responsables de liderar la preparación de la olla comunitaria, quienes se encargarán de coordinar la manipulación de los alimentos y organizar el fogón de leña, donde la acudiente Ana Sanabria y Lilia Galiano se delegaron para buscar la leña, para así garantizar la cocción de cada uno de los alimentos el correcto uso del menaje.

3. Rotación de responsables:
El compromiso de asumir la responsabilidad será rotativo cada mes, de forma que varias familias participen durante el periodo acordado. Se llevará un cronograma claro que será compartido con todas las familias.

4. Acompañamiento y Apoyo:
Aunque una familia o persona sea responsable principal del mes, siempre contará con el apoyo de otras familias para tareas complementarias como la recolección de leña, organización del fogón de leña entre otros espacios para así garantizar una preparación de cada uno de los alimentos anterior mente nombrados.

5. Responsabilidad y Compromiso:
La persona o familia delegada se compromete a cumplir con el rol asignado en los tiempos acordados y a mantener una actitud de respeto, limpieza y cuidado del espacio donde vamos a realizar la cocción de los alimentos y también el sitio de donde se va a consumir ya los alimentos preparados dejando lo organizado y sin basura.

FECHA	RESPONSABLE	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIMENTOS
21-05-2025	Anguie Curvelo Torres, Matha Liliana arroyave,Yessica Paola Bohorquez Guzman	Como se decia anterior mente los alimentos se prepararan en un fogon de leña que esta hubicado al lado del salon donde se realizan los en cunetros.donde ya se delegaron a las dos eprsonas que buscaran la leña para la coccion de los alimentos

		anterior mente nombrados en la tabla y que son solo una vez al mes.
18-06-2025	Katerine Torres Gaitan,Carmen Rosa Melendez,Yessica Paola Bohorquez Guzman	Como se decia anterior mente los alimentos se prepararan en un fogon de leña que esta hubicado al lado del salon donde se realizan los en cunetros.donde ya se delegaron a las dos eprsonas que buscaran la leña para la coccion de los alimentos anterior mente nombrados en la tabla y que son solo una vez al mes.
16-07-2025	Angela Aguilara Torres,Yuris Yasmin Rodriguez Curvelo,Yessica Paola Bohorquez Guzman	Como se decia anterior mente los alimentos se prepararan en un fogon de leña que esta hubicado al lado del salon donde se realizan los en cunetros.donde ya se delegaron a las dos eprsonas que buscaran la leña para la coccion de los alimentos anterior mente nombrados en la tabla y que son solo una vez al mes.
20/08/2025	Andrea curvelo, Lina Yineth Gaitan, Yessica Paola Bohorquez	Como se decia anterior mente los alimentos se prepararan en un fogon de leña que esta hubicado al lado del salon donde se realizan los en cunetros.donde ya se delegaron a las dos eprsonas que buscaran la leña para la coccion de los alimentos anterior mente nombrados en la tabla y que son solo una vez al mes.
17/09/2025	Xiomara Velez, Megan Galeano, Yessica Paola Bohorquez	Como se decia anterior mente los alimentos se prepararan en un fogon de leña que esta hubicado al lado del salon donde se realizan los en cunetros.donde ya se delegaron a las dos eprsonas que buscaran la leña para la coccion de los alimentos anterior mente nombrados en la tabla y que son solo una vez al mes.
17/09/2025	Elida Rodriguez Velandia, Diana Lorena Marquez, Yessica Paola Bohorquez	Como se decia anterior mente los alimentos se prepararan en un fogon de leña que esta hubicado al lado del salon donde se realizan los en cunetros.donde ya se delegaron a las dos eprsonas que buscaran la leña para la coccion de los alimentos anterior mente nombrados en la tabla y que son solo una vez al mes.

8. **Para el desarrollo de la olla comunitaria y la preparación de los alimentos se debe tener en cuenta las buenas prácticas de Manufactura BPM.**

Con el propósito de garantizar la inocuidad de los alimentos, proteger la salud de las

personas que participan y fortalecer la organización comunitaria, las familias acuerdan aplicar las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** durante la preparación de la olla comunitaria.

1. Higiene Personal:
Toda persona que participe en la preparación de alimentos deberá lavarse correctamente las manos antes de cocinar, usar ropa limpia y evitar el uso de accesorios (anillos, pulseras, etc.). En caso de estar enfermo/a, se abstendrá de participar en la preparación de alimentos.

2. Limpieza del Espacio:
El lugar donde se prepare la olla deberá mantenerse limpio antes, durante y después de cada jornada. Se deberá contar con recipientes adecuados para residuos y realizar un adecuado manejo de basuras.

3. Manipulación Segura de Alimentos:
Los alimentos se deben manipular con utensilios limpios, evitar el contacto directo con las manos y separar los alimentos crudos de los cocidos para evitar la contaminación cruzada.

4. Almacenamiento y Conservación:
Se recomienda mantener los alimentos en recipientes tapados, en lugares frescos y limpios y así poder garantizar un alimento sano y saludable.

5. Agua Segura:
El agua utilizada para cocinar, lavar alimentos y utensilios debe ser potable. En caso de duda, se debe hervir antes de utilizarla.

6. Concientización Comunitaria:
Se promoverán espacios de sensibilización donde se explique la importancia de estas prácticas para la salud de todos los miembros de la familia, especialmente los niños y adultos mayores.

7. Compromiso Colectivo:
Todas las familias se comprometen a respetar y hacer respetar estas prácticas, entendiendo que son parte fundamental del éxito de la olla comunitaria.

Evaluación y Acuerdos Establecidos:

- Se reafirmó el compromiso de realizar estas actividades una vez al mes y así para el resto de los meses que es cada vez que se realiza el encuentro grupal una (1) vez al mes para fortalecer la seguridad alimentaria.
- Se estableció la fecha para la primera Olla Comunitaria el (21-05.2025).

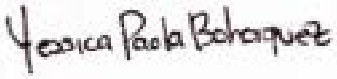
- Se pidió la asistencia y puntualidad de todos los participantes.

Evidencias Fotográficas:





Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
Realizar los acuerdos durante el primer encuentro de la olla comunitaria. Realizar la Olla Comunitaria de manera periódica para garantizar el acceso a una alimentación saludable. Fomentar la participación de la	Agente educativo y padres de familia y/o acudientes de los participantes.	Abril, mayo, junio, julio, Agosto, septiembre.

comunidad en la planificación, preparación y distribución de los alimentos. Realizar la olla comunitaria		
AGENTE EDUCATIVO	**CARGO**	**FIRMA**
Yessica Paola Bohorquez Guzmán	AGENTE EDUCATIVA	

ACTA DE REUNION

EAS: ASOCIACIÓN PORFÍA 3 **CONTRATO:** 50002202025	**UDS:** M1 PUERTO ALVIRA
HORA: 4:00 Pm	**FECHA:** 18/03/2025
LUGAR: PUERTO ALVIRA	**TEMA:** CONSTRUCCION DE ACUERDOS DE LA OLLA COMUNITARIA
POBLACIÓN OBJETO: Participantes, talento humano	
OBJETIVO:	Acordar con las familias de la modalidad educacion inial campesina la implementacion de una olla comunitaria como estrategia para garantizar el acceso a una alimentacion, saludable, y culturalmente apropiada, fortaleciendo al mismo tiempo la organizacion comunitaria y el aprovechamiento de los recursos locales.

AGENDA:

Orden del Día:

1. Apertura de la sesión.
2. Socialización del objetivo de la Olla Comunitaria.
3. Organización y desarrollo de la actividad.
4. Evaluación y compromisos futuros.
5. Cierre del evento.

DESARROLLO: CONSTRUCCION DE ACUERDOS DE LA OLLA COMUNITARIA

Siendo las 4:00 Pm del día 18 de marzo del presente año se da inicio con la presentación de los participantes, luego se socializo del tema Olla Comunitaria a los padres de familia y/o acudientes de los participantes de la modalidad Propia e Intercultural Educación Inicial Campesina,

Se les informa que durante los encuentros comunitarios vamos a realizar una estrategia llamada Olla Comunitaria, En esta estrategia se desarrolla como uno de los momentos metodológicos de los encuentros comunitarios, es importante resaltar que su objetivo es promover las tradiciones alimentarias y la cultura gastronómica de los territorios a través de la vinculación de las familias o

cuidadores en la preparación y suministro de los alimentos, aportando a la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación adecuada.

También se les explico que durante el primer encuentro comunitario se deben generar los acuerdos relacionados con las preparaciones, el aporte de alimentos por parte de las familias o cuidadores para la olla comunitaria, menaje, espacios de preparación de alimentos, y responsables y los puntos necesarios para asegurar la inocuidad de las preparaciones y otros que se consideren pertinentes, aquellos elementos que no se encuentren disponibles en la comunidad, tales como, la dotación necesaria en buen estado y completa para la preparación de alimentos incluyendo los equipos, utensilios y menaje para ejecutar los procesos propios de la manipulación de estos, deberán ser aportados por la EAS o el PDS.

Con base a lo anterior se inició los acuerdos con las familias asistentes de la UCA M1 puerto Alvira ubicado en la zona Rural dispersa del Municipio de Mapiripan, Para llegar a los acuerdos se tiene en cuenta las siguientes preguntas:

1. **Ubicación y zona donde se encuentra la UCA**
   La UCA M1 puerto Alvira se encuentra ubicado en la zona rural dispersa del municipio de Mapiripan.

2. **Se resalta el presupuesto que brinda el ICBF para el desarrollo de la Olla Comunitaria realizada en los encuentros comunitarios.**

La agente educativa les brinda la información a las familias y/o acudientes sobre el valor por el cual está destinado para el desarrollo de la Olla Comunitaria por un valor de **CUATRO MIL SETECIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE ($4.763),** por participante; es decir que para la UCA de la zona rural disperso M1 puerto Alvira perteneciente a la agente educativa Mayra Alejandra Riveros Guzmán, cuenta con 21 participantes para un total de **CIEN MIL VEINTITRES PESOS M/CTE ($100.023)**

3. **Dialogo con las familias para llegar a un acuerdo sobre la cantidad de ollas comunitarias que se va a realizar teniendo en cuenta que la UCA brinda el servicio 1 vez al mes.**

La agente educativa brinda la información a las familias sobre la cantidad de ollas comunitarias la cual esta establecida para la UCA M1 puerto Alvira en zona rural dispersa se realizará una (1) olla comunitaria, es decir que para el mes de mayo se realiza una (1) olla comunitaria, para el mes de junio se realiza una (1) olla comunitaria, para el mes de julio se realiza una (1) olla comunitaria, para el mes de agosto se realiza una (1) olla comunitaria, para el mes de septiembre se realiza una (1) olla comunitaria, que se realizaran los encuentros.

"La señora **Anggie Alejandra Jaramillo Sáenz**, manifiesta que, si es importante realizar la olla comunitaria ya que es complicado estar 3 horas en el encuentro comunitario sin ningún tipo de alimentación o bebida para los niños y niñas, Así mismo la señora

Anggie Alejandra Jaramillo Sáenz, expone su punto de vista la cual invita a todos los asistentes que se debe llegar a un acuerdo para que se brinde un refrigero o alimentos para los niños. La señora **Anggie Alejandra Jaramillo Sáenz,** también refiere que si desea que se realizase la olla comunitaria en el encuentro comunitario ya que son 3 horas de participación y no le parece justo que no se le brinde ningún tipo de comida o bebida para todos. Al finalizar todos toman la palabra refiriendo a la agente educativa los acuerdos en realizar las dos ollas comunitarias durante el mes correspondiente."

4. **Los acuerdos con las familias y/o acudientes de los participantes, sobre la minuta o menú la cual desean preparar teniendo en cuenta que el aporte que brinda ICBF no es un valor alto para asumir la totalidad de la compra de los alimentos, se debe establecer concertación con las mismas familias en dónde se indique el aporte que ellos desean brindar para la preparación de los alimentos.**

El agente educativo en dialogo con las familias refieren que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) brinda un aporte económico limitado para la compra de alimentos, y que dicho recurso no cubre la totalidad de los costos requeridos para la preparación de una minuta alimentaria balanceada y adecuada, se hace necesario establecer acuerdos colaborativos con las familias y/o acudientes de los participantes.

"Toma la palabra **Anggie Alejandra Sáenz Jaramillo**, madre y acudiente de uno de los beneficiarios del programa, expresó su preocupación frente a las dificultades que enfrentan las familias de su comunidad para participar activamente en la organización de una olla comunitaria, señaló que el contexto territorial en el que se encuentran ubicados está marcado por diversas problemáticas sociales y económicas que limitan significativamente la capacidad de aporte de los hogares.

En su testimonio, resaltó que la mayoría de las familias que hacen parte de este proceso son de bajos recursos, y muchas de las madres, como es su caso, son cabeza de hogar, esta condición implica una carga adicional, ya que deben asumir solas la responsabilidad económica y emocional del núcleo familiar, a esto se suma que muchas de ellas no cuentan con un empleo formal ni con ingresos fijos, lo que hace aún más complejo destinar recursos, por mínimos que sean, para actividades comunitarias como la olla comunitaria.

Anggie Sáenz también subrayó que, aunque existe disposición y voluntad de colaboración, las limitaciones materiales impiden que esa participación se concrete de manera efectiva, en este sentido, hizo un llamado a tener en cuenta estas realidades al momento de planificar acciones colectivas, proponiendo alternativas que no recaigan exclusivamente en el aporte económico de las familias, sino que consideren apoyos externos o esquemas de cooperación más solidarios y sostenibles."

"Toma la palabra la señora **Miriam Yirles Hernández González**, acudiente de uno de los beneficiarios, manifestó la importancia de tener en cuenta la situación socioeconómica de las familias involucradas, quienes en su mayoría son de escasos recursos, en su intervención, hizo énfasis en que

para muchos hogares resulta difícil asumir gastos adicionales, como los requeridos para aportar a la olla comunitaria, debido a las limitaciones económicas que enfrentan diariamente"

Explicó que, en su caso particular, el único ingreso con el que cuenta su familia proviene del trabajo de su cónyuge, ya que ella no tiene un empleo remunerado, esta condición limita seriamente la posibilidad de contribuir económicamente a iniciativas comunitarias, por lo que consideró necesario que se contemplen mecanismos de apoyo más accesibles y acordes con la realidad del territorio.

Asimismo, la señora Miriam Hernández señaló que, si el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) pudiera realizar el envío de los alimentos necesarios para la preparación de la olla comunitaria, sería mucho más viable para las familias organizarse y participar activamente en su preparación. En ese sentido, manifestó que, con el insumo principal cubierto, los hogares estarían en mejores condiciones de colaborar, ya sea con su tiempo, con la mano de obra o con pequeños aportes complementarios, sin que ello represente una carga económica excesiva."

"Toma la palabra la señora **Heydi Yiseth Córdoba Hinestroza,** acudiente de uno de los beneficiarios, expresó su opinión en relación con los aportes para la realización de ollas comunitarias, señalando que tanto la corporación como el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) deben considerar las condiciones socioeconómicas de las poblaciones beneficiadas, en su intervención, enfatizó que no todas las comunidades cuentan con las mismas posibilidades económicas, por lo que no es viable asumir que todas podrán aportar de la misma manera a este tipo de iniciativas.

Indicó que en el territorio existen múltiples comunidades que enfrentan una profunda vulnerabilidad económica, donde muchas de las familias apenas logran cubrir sus necesidades básicas, subrayó que, en este contexto, proponer la organización de una olla comunitaria sin tener en cuenta estas realidades puede representar una carga difícil de asumir para los hogares, especialmente cuando se espera que el aporte sea sostenido o frecuente.

Heydi Córdoba también recalcó la importancia de reconocer y valorar el contexto territorial, en el que predominan hogares liderados por madres cabeza de familia, quienes en su mayoría no cuentan con empleos estables ni ingresos fijos, esta situación las limita significativamente en su capacidad de contribuir económicamente a este tipo de actividades, pese a su disposición de colaborar.

Finalmente, hizo un llamado a que se implementen estrategias de apoyo más equitativas, que contemplen la posibilidad de entrega de insumos o alimentos por parte de las entidades responsables, facilitando así la participación de las familias sin generarles una carga económica adicional que comprometa su ya precaria estabilidad financiera."

Las familias beneficiarias manifestaron que, debido a sus limitaciones económicas, no les es posible realizar aportes en suministros de alimentos para la ejecución de actividades como las ollas comunitarias, expresaron que en su mayoría no cuentan con los recursos necesarios para asumir este

tipo de compromisos, ya que enfrentan situaciones de vulnerabilidad que afectan directamente su estabilidad financiera.

Además, hicieron un llamado a que se tenga en cuenta el contexto territorial en el que se desarrollan estas iniciativas, el cual está conformado principalmente por comunidades indígenas que históricamente han requerido mayor acompañamiento institucional, resaltaron que estas comunidades no solo enfrentan carencias económicas, sino también barreras estructurales que limitan su acceso a oportunidades laborales, educativas y de salud.

Ante esta realidad, consideraron fundamental que tanto la corporación como las entidades responsables, especialmente el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), reconozcan estas condiciones y ajusten las estrategias de intervención, señalaron que el apoyo a través del suministro directo de alimentos u otros recursos básicos no solo facilita la realización de las ollas comunitarias, sino que también representa un acto de justicia social frente a poblaciones que requieren una atención diferencial y un enfoque sensible al territorio.

Los acuerdos previamente establecidos, así como las decisiones relacionadas con las preparaciones que conforman la olla comunitaria, deben ser registrados en el cuaderno de acompañamiento comunitario. Este documento debe contar con las firmas de las familias participantes y debe ser actualizado de manera trimestral para garantizar la trazabilidad y seguimiento de los compromisos asumidos.

En los casos en que se identifique que, debido a condiciones socioeconómicas particulares, la comunidad no puede aportar insumos para la realización de la olla comunitaria, corresponderá al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) realizar el suministro de alimentos necesarios. Esta decisión será tomada en el marco del comité técnico operativo, atendiendo a las particularidades del territorio y las necesidades de la población beneficiaria.

Asimismo, el talento humano asignado al proceso tiene la responsabilidad de promover espacios de diálogo de saberes, que permitan movilizar acciones enmarcadas en los acuerdos comunitarios. Estas acciones deben orientarse a fomentar prácticas de alimentación saludable, rescatar y valorar preparaciones propias de la cultura campesina, y garantizar que dichas preparaciones se realicen con condiciones de higiene adecuadas, siguiendo las orientaciones impartidas por el ICBF.

De igual forma, se deben implementar medidas para mitigar los riesgos de accidentes durante el desarrollo de estas actividades, promoviendo entornos seguros y participativos. En este proceso, es fundamental impulsar la participación activa de mujeres, personas en estado de gestación, niñas y niños, como estrategia para fortalecer la identidad cultural, la autonomía alimentaria y el tejido social de la comunidad.

Evaluación y Acuerdos Establecidos:

- También se acordó que, en los casos en que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) realice la entrega de los alimentos necesarios para la preparación de la olla comunitaria, las familias manifestaron su total disposición para llevar a cabo la preparación de los mismos. Se comprometieron a hacerlo con altos estándares de higiene, cuidado y dedicación, reconociendo la importancia de brindar a la comunidad una alimentación saludable y preparada con amor, como muestra de compromiso y responsabilidad colectiva
- Reafirmaron su disposición a participar activamente en la organización y desarrollo de las ollas comunitarias como una estrategia para fortalecer la seguridad alimentaria y el sentido de comunidad.
- Asumieron el compromiso de asistir puntualmente a las fechas establecidas para la realización de estas actividades, contribuyendo con su tiempo, esfuerzo y conocimientos culinarios tradicionales.
- Se comprometieron a apoyar en la recolección de leña y en la logística necesaria para la preparación de los alimentos, siempre en coordinación con el equipo comunitario y respetando las prácticas seguras.
- Manifestaron su voluntad de participar en los espacios de diálogo de saberes que se organicen, con el fin de rescatar recetas tradicionales, compartir conocimientos propios del territorio y promover una alimentación saludable.
- Acordaron aplicar buenas prácticas de higiene y seguridad durante todo el proceso de preparación, en línea con las orientaciones brindadas por el ICBF y el equipo técnico.
- Se comprometieron a fomentar la participación de niñas, niños, mujeres y personas gestantes en las actividades, promoviendo su inclusión como medio para fortalecer el tejido social y los lazos intergeneracionales.
- Establecieron su responsabilidad de firmar el cuaderno de acompañamiento comunitario como evidencia de su participación y como herramienta para el seguimiento de los acuerdos.
- Se comprometieron a mantener una comunicación constante y respetuosa con el talento humano, aportando sugerencias y participando en la toma de decisiones para mejorar continuamente estas actividades.
- En el marco de las actividades comunitarias programadas, las familias participantes manifiestan su compromiso con el desarrollo colectivo y la solidaridad vecinal. En este sentido, se establece que cada vez que se lleve a cabo una olla comunitaria, las familias se comprometen de manera voluntaria y responsable a prestar el menaje necesario para su adecuada realización, este apoyo incluye, entre otros elementos, ollas, utensilios de cocina, platos, cubiertos y demás implementos que faciliten la preparación y distribución de los alimentos.

  Dicho compromiso busca fortalecer los lazos de cooperación entre los miembros de la comunidad, fomentar el sentido de pertenencia y asegurar el buen funcionamiento de estas jornadas, que representan un espacio de encuentro, apoyo mutuo y bienestar compartido.

Para finalizar, la agente educativa refiere que ninguna familia será obligada a realizar aportes si no cuenta con la capacidad económica para hacerlo. Posteriormente se realiza la invitación para la construcción del menú para los diferentes meses en la preparación de la olla comunitaria.

A continuación, se relaciona el Cronograma de los alimentos acordados con sus respectivas fechas.

FECHAS	ALIMENTOS	INGREDIENTES	RESPONSABLES	LUGAR
21-05-2025	Arroz con leche y galletas	6 Libra de arroz 6 litros de leche liquida 2 sobres de Canela 1 sobre de clavos 2 paquetes de galletas saltin x 5 tacos 1 Libra de azucar 1 paquete de uvas pasas 1 bolsa de crema de leche grande 1 kilo de queso	Miriam hernandez / andrea hernandez	Casa de anggie saenz
17-06-2025	arroz con pollo y jugo de maracuya	4 Libra de arroz 4 Libra de pechuga 4 Libra de verdura picada 5 unidades de salchichas 1 Libra de pimento 1 Libra de tomate 1 kilo de cebolla cabezona	Heydi yiseth cordoba/mileidys coello	Casa de anggie saenz

		3 panelas 1 sobre de Salsa de tomate fruco		
23-07-2025	Preparada de limon y panela, con sandiwch de pollo	4 paquetes de Pan tajado 4 lb de Pechuga 1 kilo de tomate 2 panelas 2 lb de queso	Viviana oquendo/ anggie saenz	Preparada de limon y panela, con sandiwch
20-08-2025	Arroz con leche y galletas	6 lb de arroz 6 litros de leche liquida 2 sobres de Canela 1 sobre de clavos 2 paquetes de galletas saltin x 5 tacos 1 lb de azucar 1 paquete de uvas pasas 1 bolsa de crema de leche grande 1 kilo de queso	Miriam hernandez / andrea hernandez	Arroz con leche y galletas
17-09-2025	arroz con pollo y jugo de maracuya	4 Libra de arroz 4 Libra de pechuga 4 Libra de verdura picada 5 unidades de salchichas 1 Libra de pimento	Heydi yiseth cordoba/mileidys coello	arroz con pollo y jugo de maracuya

		1 Libra de tomate 1 kilo de cebolla cabezona 3 panelas 1 sobre de Salsa de tomate fruco		

Eviendecias Fotograficas:





Compromisos / tareas	**Responsables**	**Fechas**
Realizar la Olla Comunitaria de manera periódica para garantizar el acceso a una alimentación saludable. Fomentar la participación de la comunidad en la planificación, preparación y distribución de los alimentos.	Agente educativo	Mayo 21, Junio 17, Julio 23, Agosto 20 , Septiembre 17.
AGENTE EDUCATIVO	**CARGO**	**FIRMA**
MAYRA ALEJANDRA RIVEROS GUZMAN	AGENTE EDUCATIVO	Mayra Riveros

Se Anexan Firmas

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3
NIT.800.143.122-6
Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988
"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 - 2025

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRE DE LA UDS: III Puente Aranda — FECHA: 18-03-2025
ACTIVIDAD: Socialización a padres y acudientes — TEMA: Socialización Olla Comunitaria
LUGAR DE REUNION: Puente Aranda — Modalidad Educación Inicial comunitaria

No.	NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO	NUIP	NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE	CEDULA	TELEFONO	FIRMA
1	DILAN ESNEIDER OQUENDO RODRIGUEZ	1.120.475.860	VIVIANA MARCELA OQUENDO RODRIGUEZ	1.120.562.184	3114265351	Oquendo
2	JUAN ESTEBAN RODRIGUEZ TIBOD	1.120.587.427	ARGENIS VELEZ CALDERON	1.010.090.949	3125182251	Argenis
3	LUNA MAITE POBEDO GALEANO	1.120.475.857	MARIA DORA GALEANO CURVELO	1.006.695.866	31055132749	MARIA DORA
4	SHERLIN NAHOMI GONZALEZ RODRIGUEZ	1.140.711.259	MARELBI RODRIGUEZ VELEZ	1.006.695.878	3212813252	Marelbi velez
5	YURI MARITZA GARAVITTO RAMIREZ	1.120.954.780	ANDRES PARGA RINCON	1.124.994.585	3104637735	Yuri Maritza
6	EVELYN JULIETH RODRIGUEZ SAENZ	1.121.982.633	ANGIE ALEJANDRA SAENZ JARAMILLO	1.121.932.063	3108059703	Alejandra Saenz.
7	MADISON HALANA ORTIZ OVALLE	1.030.291.363	CAROLINA OVALLE ALVIRA	1.120.474.931	NO TIENE	Carolina ovalle
8	ISABELA TATIANA FERNANDEZ TORRES	1.120.476.089	VIVIANA TORRES LIBARDO	1.134.434.041	NO TIENE	Viviana
9	EMILIANO FERNANDEZ TORRES	1.134.434.702	VIVIANA TORRES LIBARDO	1.134.434.041	NO TIENE	Viviana
10	YERSON MATEO RODRIGUEZ MELENDEZ	1.148.711.269	CLAUDIA MILENA MELENDEZ ENCIZO	1.006.695.582	NO TIENE	
11	MARELYN ALEJANDRA QUIÑONEZ HERNANDEZ	1.120.476.316	MIRIAM YERLES HERNANDEZ GONZALEZ	1.134.434.497	3144814217	Miriam yerles
12	EVELYN ISABELA QUIÑONEZ HERNANDEZ	1.120.475.890	MIRIAM YERLES HERNANDEZ GONZALEZ	1.134.434.497	3144814217	Miriam yerles
13	AREEN LUCIANA PARGA CAÑON	1.253.258.121	YARELIN YULIEDI CAÑON MEDINA	1.122.506.315	NO TIENE	Yarelin Cañon
14	MERLIN SOFIA RODRIGUEZ GALIANO	1.120.589.923	FLORA RODRIGUEZ GALIANO	1.134.434.322	NO TIENE	Flora
15	SAMUEL FELIPE GUTIERREZ RODRIGUEZ	1.120.475.857	KATERINE RODRIGUEZ VELANDIA	1.006.695.348	3213083133	KATERINE R.V
16	MATHIAS RODRIGUEZ RODRIGUEZ	1.121.978.815	LEONOR RODRIGUEZ CHIPIAJES	1.010.090.948	3133393825	
17	BRAYAN JADIER DAZA COELLO	1.120.476.157	YOLEIDIS NAZARETH COELLO GONZALEZ	6.629.007	3132104397	Yoleidis Coello
18	CALEB SANCHEZ CORDOBA	1.125.480.295	HEYDI YISETH CORDOBA HENESTROZA	1.077.460.329	3187022222	Heydi
19	SHARON ELIANA MONROY CIFUENTES	1.120.476.179	YENNI CIFUENTES NARIÑO	1.120.475.004	3212813252	Yenni Cifuentes
20	MARIAN ISABELA HERNANDEZ NIETO	1.121.987.420	LUZ ALEJANDRA HERNANDEZ NIETO	1.123.564.169	NO TIENE	Alejandra
21	DARWIN LEONARDO PULGARIN HERNANDEZ	1.121.987.612	ANDREA VIVIANA HERNANDEZ GONZALEZ	1.134.434.582	NO TIENE	Andrea Hernandez.

Mayra Riveros CC: 1234189785
Responsable de la unidad de servicio y No cedula

ACTA DE REUNION	
EAS: ASOCIACIÓN PORFÍA 3 **CONTRATO:** 50002202025	**UDS:** OLVIDO
HORA:10:00 AM -10:40 AM	**FECHA:19_03-2025**
LUGAR: ESCUELA EL OLVIDO	**TEMA:** CONCERTACION DE LA OLLA COMUNITARIA
POBLACIÓN OBJETO: padres de familia y/o acudientes participantes modalidad educacion inicial campesina	
OBJETIVO:	Concertar con las familias de la modalidad campesina la implementación de una olla comunitaria como estrategia para garantizar el acceso a una alimentación, saludable y culturalmente apropiada, fortaleciendo al mismo tiempo la organización comunitaria y el aprovechamiento de los recursos locales.

AGENDA:

Orden del Día:

- Saludo de bienvenida
- Socialización Olla Comunitaria
- Acuerdos con las familias
- Inquietudes y preguntas
- Cierre

DESARROLLO: CONCERTACION DE LA OLLA COMUNITARIA

Siendo las 10:00 am del día 19 de marzo del presente año se da inicio con la presentación de los participantes. Luego se concerto del tema Olla Comunitaria a los padres de familia y/o acudientes de los participantes de la modalidad Propia e Intercultural Educación Inicial Campesina,

Se les informa que durante los encuentros comunitarios vamos a realizar una estrategia llamada Olla Comunitaria, En esta estrategia se desarrolla como uno de los momentos metodológicos de los encuentros comunitarios, es importante resaltar que su objetivo es promover las tradiciones alimentarias y la cultura gastronómica de los territorios a través de

la vinculación de las familias o cuidadores en la preparación y suministro de los alimentos, aportando a la garantía progresiva del derecho humano a la alimentacion adecuada.

También se les explico que durante el primer encuentro comunitario se deben generar la concertación relacionados con las preparaciones, el aporte de alimentos por parte de las familias o cuidadores para la olla comunitaria, menaje, espacios de preparación de alimentos, y responsables y los puntos necesarios para asegurar la inocuidad de las preparaciones y otros que se consideren pertinentes. Aquellos elementos que no se encuentren disponibles en la comunidad, tales como, la dotación necesaria en buen estado y completa para la preparación de alimentos incluyendo los equipos, utensilios y menaje para ejecutar los procesos propios de la manipulación de estos, deberán ser aportados por la EAS o el PDS.

Con base a lo anterior se dio inicio a la concertación con las familias asistentes de la UCA M1 OLVIDO ubicado en el resguardo indígena Caño Ovejas Sikuani en la zona Rural del Municipio de Mapiripan, Para llegar a los acuerdos de la concertación se tiene en cuenta las siguientes preguntas:

- **Ubicación y zona donde se encuentra la UCA**
  La UCA M1 OLVIDO se encuentra ubicado en el resguardo indígena Caño Ovejas Sikuani en la zona rural del municipio de Mapiripan.

- **Se resalta el presupuesto que brinda el ICBF para el desarrollo de la Olla Comunitaria realizada en los encuentros comunitarios.**

La agente educativa les brinda la información a las familias y/o acudientes sobre el valor por el cual está destinado para el desarrollo de la Olla Comunitaria por un valor de **CUATRO MIL SETECIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE ($4.763),** por participante; es decir que para la UCA de la zona rural M1 Olvido Resguardo Indígena Caño Ovejas perteneciente a la agente educativa Monica Marcela Rueda Moreno con **(20)** participantes para un total de **NOVENTA Y CINCO MIL DOSCIENTOS SESENTA M/CTE (95.260)**

- **Dialogo con las familias para llegar a un acuerdo sobre la cantidad de ollas comunitarias que se va a realizar teniendo en cuenta que la UCA brinda el servicio 2 veces el mes.**

El agente educativo brinda la información a las familias sobre la cantidad de ollas comunitarias la cual esta establecida para la UCA de M1 OLVIDO en zonal rural resguardo indígena Sikuani Caño ovejas , se realizara dos ollas durante el mes .Es decir que para el mes de Mayo se realizan dos ollas comunitarias en los encuentros comunitarios una olla en la primera semana y la otra olla para la tercera semana , para el mes de Junio se realizan dos ollas comunitarias en los encuentros comunitarios, se realizan dos ollas comunitarias

en los encuentros comunitarios una olla en la primera semana y la otra olla para la tercera semana , para el mes , para el mes de Julio se realizan dos ollas comunitarias en los encuentros comunitarios, se realizan dos ollas comunitarias en los encuentros comunitarios una olla en la primera semana y la otra olla para la tercera semana , para el mes de Agosto se realizan dos ollas comunitarias en los encuentros comunitarios, se realizan dos ollas comunitarias en los encuentros comunitarios una olla en la primera semana y la otra olla para la tercera semana , para el mes de Septiembre se realizan dos ollas comunitarias en los encuentros comunitarios, se realizan dos ollas comunitarias en los encuentros comunitarios una olla en la primera semana y la otra olla para la tercera semana.

La señora Angelica Quintero Castro "manifiesta que si es importante realizar las dos ollas comunitarias ya que es complicado estar 3 horas en el encuentro comunitario sin ningún tipo de alimentación o bebida para los niños y niñas." Así mismo la señora Paola Andrea Reyes Gaitan expone su punto de vista la "cual invita a todos los asistentes que se debe llegar a un acuerdo para que se brinde un refrigero o alimentos para los niños." La señora Soledad Cárdenas Gaitán también "refiere que si desea que se realizase las dos ollas en el encuentro comunitario ya que son 3 horas de participación y no le parece justo que no se le brinde ningún tipo de comida o bebida para todos". Al finalizar todos toman la palabra refiriendo a la agente educativa los acuerdos de la concertación en realizar las dos ollas comunitarias durante el mes correspondiente.

- **Acuerdos con las familias y/o acudientes de los participantes, sobre la minuta o menú la cual desean preparar teniendo en cuenta que el aporte que brinda ICBF no es un valor alto para asumir la totalidad de la compra de los alimentos, se debe establecer acuerdos de la concertación con las mismas familias en dónde se indique el aporte que ellos desean brindar para la preparación de los alimentos.**

El agente educativo en dialogo con las familias refieren que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) brinda un aporte económico limitado para la compra de alimentos, y que dicho recurso no cubre la totalidad de los costos requeridos para la preparación de una minuta alimentaria balanceada y adecuada, se hace necesario establecer acuerdos colaborativos con las familias y/o acudientes de los participantes.

En este sentido, Las familias no pueden aportar nada alimentos por sus condiciones y el contexto se propone que cada familia pueda aportar de manera voluntaria el menaje y proporcional a sus posibilidades, (como cucharas, ollas, platos), con el fin de garantizar la olla comunitaria para los niños, niñas, mujeres gestantes participantes del programa.

La señora Patricia Diaz Mesa dice que es "importante reconocer que las familias de la UCA no cuenta con recursos económicos por sus condiciones de vulnerabilidad y la falta de oportunidad laboral la cual todas las familias no cuenta con un empleo , tampoco cuenta con nigun ingreso financiero frutuoso para la preparación de la minuta. Por lo tanto, es

fundamental" que se implemente solo el presupuesto por parte de ICBF para el Desarrollo de la olla comunitaria.

La señora Yina Gaitan Caribes comparte la misma idea y dice que "actualmente no tiene trabajo ni una entrada financiera que puede solventar o apoyar la compra de los alimentos para la olla comunitaria". Así mismo la señora _Adela Gaitan Gaitan_ dice "que se distribuya bien el dinero para que se pueda comprar un refrigerio para todos los asistentes en los dos encuentros comunitarios" porque las familias les queda muy dificil aportar alimentos ya que nosotros somos vulnerables y no contamos con ningun tipo de ingreso , entonces yo pienso que sería escoger bien los alimentos que se vayan a comprar de tal manera que alcance para los dos encuentros. Posteriormente tomo la palabra la representante del control social en donde dejo claro que teniendo en cuenta la solicitud de todas las familias, la mayoría de las familias que hacen parte de este proceso son de bajos Recursos y vulnerables actividades comunitarias como la olla comunitaria, por tal motivo solicita se tenga en cuenta desarrollar la olla comunitaria solo con el presupuesto que brinda ICBF sin embargo lo que se puede hacer es apoyar con el menaje como por ejemplo la ollas, los platos, las cucharas y el sitio donde se prepara los alimentos.

Para finalizar, la agente educativa refiere que ninguna familia será obligada a realizar aportes si no cuenta con la capacidad económica para hacerlo. Posteriormente se realiza la invitación para la construcción del menú para los diferentes meses en la preparación de la olla comunitaria.

CRONOGRAMA DESDE MAYO HASTA JUNIO

FECHAS	ALIMENTOS	INGREDIENTES	RESPONSABLES	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
07-05-2025	Aguapanela con canela y pan	3 Panelas excelsa 34 panes 1 paquete de canela	Marilis Cardenas Gaitan Soledad Cardenas Gaitan	Casa de Luz Dayana Gaitan Gaitan
21-05-2025	Arroz con pollo mas preparada de mora	2 pechugas pequeñas 1 LB de zanahoria 1 LB de habichuela 1 Frasco de aceite 500cc Media Libra de sal 1 LB de cebolla larga 1 LB mora 1 LB de azúcar morena	Paola Andrea Reyes Gaita /Rubiela Garcia Curvelo	Casa de Luz Dayana Gaitan Gaitan

04-06-2025	Chocolate con leche mas arepa de maiz con queso	1 LB de chocolate 2 Litros de leche liquida 3 LB de harina de maíz 1 LB de cuajada 1 LT de aceite 1 KL sal 1 panela excelsa	Nancy Amaya Bolivar Yina Gaitan Caribes	Casa de Luz Dayana Gaitan Gaitan
18-06-2025	Mantecada con preparada de maracuya	34 UNIDADES mantecadas 1 LB de lulo 1 LB azúcar morena 2 bolsas de agua grande	Luz Dayana Gaitan Gaitan Patricia Diaz Mesa	Casa de Luz Dayana Gaitan Gaitan

CRONOGRAMA DE JULIO HASTA SEPTIEMBRE

FECHAS	ALIMENTOS	INGREDIENTES	RESPONSABLES	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
02-07-2025	Avena en leche mas Galletas de saltin	2 Paquetes de avena x 500 Gramos 2 Litros de leche liquida 3 panelas 1 paquete de galletas de saltin X 6 tacos	Angelica Quintero Castro Ana Mabel Gaitan Quintero	Casa de Luz Dayana Gaitan Gaitan
16-07-2025	Arroz con leche mas galleta Wafer	3 LBR de arroz llano 2 Litros de leche liquida 1 K de azucar	Adela Gaitan Gaitan Luz Dayana Gaitan Gaitan	Casa de Luz Dayana Gaitan Gaitan

		1 paquete de canela 1 paquete de galletas wafer x 24 Unidades		
06-08-2025	Galletas Saltin con mermelada mas preparada boka	1 Paquete de galletas saltin x 6 tacos 1 bolsa de mermelada pequeña 2 Sobres de boka Durazno o manzana 2 bolsas de agua grande	Marilis Cardenas Gaitan Soledad Cardenas Gaitan	Casa de Luz Dayana Gaitan Gaitan
20-08-2025	Huevo cocido con papa salada mas preparada de panela con limon	34 huevos 7 LB de papa 3 Panelas excelsa 20 Limones de castilla o mandarino 2 bolsas de agua grande	Paola Andrea Reyes Gaita /Rubiela Garcia Curvelo	Casa de Luz Dayana Gaitan Gaitan
03-09-2029	Mantecada con preparada de limon	34 UNIDADES mantecadas 2 panelas excelsa 20 limones 3 bolsas de agua grande	Nancy Amaya Bolivar Yina Gaitan Caribes	Casa de Luz Dayana Gaitan Gaitan
17-09-2025	Pasta con carne mas preparada panelada	3 Paquetes de spagttis por 500 Gramos	Luz Dayana Gaitan Gaitan Patricia Diaz Mesa	Casa de Luz Dayana Gaitan Gaitan

		4 LBR de carne 5 cajas de panelada de limon 3 bolsas de agua grande 1LB de tomate de guiso 1 LBR de cebolla larga Media libra de sal 1 Litro de aceite		

- **Acuerdos con las familias donde se establezca el lugar donde se preparara los alimentos.**

Con el fin de garantizar la seguridad alimentaria, la higiene y el bienestar de los niños/as, se establece los siguientes acuerdos con las familias:

1. Lugar de Preparación de los Alimentos:

Los alimentos serán preparados exclusivamente en el lugar designado por las familias, la cual no cuenta con las condiciones adecuadas de higiene, almacenamiento y manipulación, conforme a las normas del plan de saneamiento Básico.

2. Acceso:
El acceso al área de cocina estará solamente la familia postulada y autorizada y orientada para la manipulación de alimentos, con el fin de evitar contaminaciones cruzadas o riesgos alimentarios.

3. **Responsabilidad Compartida:**
Las familias se comprometen a respetar este acuerdo y colaborar con las medidas establecidas para proteger la salud de los niños/as.

Desde Mayo hasta Junio

FECHA	RESPONSABLE	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
07-05-2025	Marilis Cardenas Gaitan Soledad Cardenas Gaitan	Casa de Dayana Gaitán Gaitán
21-05-2025	Paola Andrea Reyes Gaita /Rubiela Garcia Curvelo	Casa de Dayana Gaitán Gaitán
04-06-2025	Nancy Amaya Bolivar Yina Gaitan Caribes	Casa de Dayana Gaitán Gaitán
18-06-2025	Luz Dayana Gaitan Gaitan Patricia Diaz Mesa	Casa de Dayana Gaitán Gaitán

Desde Julio Hasta Septiembre

FECHA	RESPONSABLE	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
02-07-2025	Angelica Quintero Castro Ana Mabel Gaitan Quintero	Casa de Dayana Gaitán Gaitán
16-07-2025	Adela Gaitan Gaitan Luz Dayana Gaitan Gaitan	Casa de Dayana Gaitán Gaitán
06-08-2025	Marilis Cardenas Gaitan Soledad Cardenas Gaitan	Casa de Dayana Gaitán Gaitán
20-08-2025	Paola Andrea Reyes Gaita /Rubiela Garcia Curvelo	Casa de Dayana Gaitán Gaitán
03-09-2025	Nancy Amaya Bolivar Yina Gaitan Caribes	Casa de Dayana Gaitán Gaitán
17-09-2025	Luz Dayana Gaitan Gaitan Patricia Diaz Mesa	Casa de Dayana Gaitán Gaitán

- **Acuerdos con las familias donde se resalta la importancia de contar con el Menaje, es decir ¿cada uno aportara los utensilios o materiales para la preparación del mismo? O en el lugar o cocina donde se preparara los alimentos ¿cuenta con toda la dotación para la preparación de los alimentos?**

En el marco del trabajo conjunto para garantizar una alimentación segura, saludable y digna para todas las familias, se acuerda lo siguiente:

Importancia del Menaje: Desde Mayo hasta Junio

- La fecha 07-05-2025 la señora Soledad Cárdenas Gaitan_ quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios no en buen estado y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

- Para la fecha 21-05-2025 la señora Paola Andrea Reyes Gaitan_ quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios no en buen estado y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

- Para la fecha 04-06-2025 la señora Nancy Amaya Bolívar quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios no en buen estado y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
.
- Para la fecha 18-06-2025 la señora Patricia Diaz Mesa quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios no en buen estado y el menaje básico para la cocción de los alimentos

1. Importancia del Menaje: de Julio Hasta Septiembre

Contar con los utensilios básicos como ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos es fundamental para preparar los alimentos de manera higiénica y eficiente. Pero esos utensilios no se encuentran en buen estado

- Para la fecha del 02-07-2025 la señora Angelica Quintero Castro quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios no en buen estado y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

- Para la fecha 16-07-2025 la señora Adela Gaitán Gaitán_ Luz Dayana Gaitán Gaitán quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios no en buen estado y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- La fecha 06-08-2025 la señora Soledad Cárdenas Gaitán_Marilis Cardenas quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios no en buen estado y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

- Para la fecha 20-08-2025 la señora Paola Andrea Reyes Gaitán_ quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios no en buen estado y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

- Para la fecha 03-09-2025 la señora Nancy Amaya Bolívar quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios no en buen estado y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

- Para la fecha 17-09-2025 la señora Patricia Diaz Mesa quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios no en buen estado y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

2. Condiciones del Espacio de Cocina:

El espacio comunitario destinado a la preparación de los alimentos no cuenta con la dotación básica necesaria, por la cual se requiere aporte adicional de utensilios por parte de icbf.

3. Aportes de las Familias:

De forma organizada y voluntaria, las familias podrán aportar utensilios que serán usados durante las jornadas de cocina comunitaria. Se llevará un registro de los materiales prestados o donados, cuidando siempre que sean devueltos o mantenidos en buen estado.

4. Uso y Cuidado del Menaje:

Las familias se compromete que todo el menaje, ya sea propio de las familias del espacio o prestado por alguna familia, será utilizado con respeto y responsabilidad. Se asegurará su limpieza y resguardo después de cada uso.

- **Acuerdos con las familias y/o acudientes donde se postula y se delega el responsable de la preparación de la olla comunitaria por lo meses establecidos.**

La agente educativa con el fin de organizar de manera equitativa y participativa la preparación de la olla comunitaria, las familias y/o acudientes de la comunidad acuerdan lo siguiente:

1. Participación Comunitaria:
La preparación de los alimentos en la olla comunitaria es una tarea compartida, basada en la colaboración y el sentido de pertenencia de todas las familias que hacen parte del proceso.

2. Delegación de Responsables:
Las familias postulan y delegaron mensualmente dos personas responsables de liderar la preparación de la olla comunitaria, quienes se encargarán de coordinar la cocina, organizar los insumos y garantizar el correcto uso del menaje.

3. Rotación de Responsables:
El compromiso de asumir la responsabilidad será rotativo cada mes, de forma que varias familias participen durante el periodo acordado. Se llevará un cronograma claro que será compartido con toda las familias.

4. Acompañamiento y Apoyo:
Aunque una familia o persona sea responsable principal del mes, siempre contará con el apoyo de otras familias para tareas complementarias como el lavado de utensilios, recolección de leña, organización del espacio, entre otras.

5. Responsabilidad y Compromiso:
La persona o familia delegada se compromete a cumplir con el rol asignado en los tiempos acordados y a mantener una actitud de respeto, limpieza y cuidado del espacio común.

Desde Mayo Hasta Junio

FECHA	RESPONSABLE	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
07-05-2025	Marilis Cardenas Gaitan Soledad Cardenas Gaitan	Casa de Dayana Gaitán Gaitán
21-05-2025	Paola Andrea Reyes Gaita /Rubiela Garcia Curvelo	Casa de Dayana Gaitán Gaitán
04-06-2025	Nancy Amaya Bolivar Yina Gaitan Caribes	Casa de Dayana Gaitán Gaitán
18-06-2025	Luz Dayana Gaitan Gaitan Patricia Diaz Mesa	Casa de Dayana Gaitán Gaitán

Desde Julio hasta Septiembre

FECHA	RESPONSABLE	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
02-07-2025	Angelica Quintero Castro Ana Mabel Gaitan Quintero	Casa de Dayana Gaitán Gaitán

16-07-2025	Adela Gaitan Gaitan Luz Dayana Gaitan Gaitan	Casa de Dayana Gaitán Gaitán
06-08-2025	Marilis Cardenas Gaitan Soledad Cardenas Gaitan	Casa de Dayana Gaitán Gaitán
20-08-2025	Paola Andrea Reyes Gaita /Rubiela Garcia Curvelo	Casa de Dayana Gaitán Gaitán
03-09-2025	Nancy Amaya Bolivar Yina Gaitan Caribes	Casa de Dayana Gaitán Gaitán
17-09-2025	Luz Dayana Gaitan Gaitan Patricia Diaz Mesa	Casa de Dayana Gaitán Gaitán

- **Para el desarrollo de la olla comunitaria y la preparación de los alimentos se debe tener en cuenta las buenas prácticas de Manufactura BPM.**

Con el propósito de garantizar la inocuidad de los alimentos, proteger la salud de las personas que participan y fortalecer la organización comunitaria, las familias acuerdan aplicar las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** durante la preparación de la olla comunitaria.

1. Higiene Personal:
Toda persona que participe en la preparación de alimentos deberá lavarse correctamente las manos antes de cocinar, usar ropa limpia y evitar el uso de accesorios (anillos, pulseras, etc.). En caso de estar enfermo/a, se abstendrá de participar en la preparación de alimentos.

2. Limpieza del Espacio:
La cocina o el lugar donde se prepare la olla deberá mantenerse limpio antes, durante y después de cada jornada. Se deberá contar con recipientes adecuados para residuos y realizar un adecuado manejo de basuras.

3. Manipulación Segura de Alimentos:
Los alimentos se deben manipular con utensilios limpios, evitar el contacto directo con las manos y separar los alimentos crudos de los cocidos para evitar la contaminación cruzada.

4. Almacenamiento y Conservación:
Se recomienda mantener los alimentos en recipientes tapados, en lugares frescos y

limpios. Aquellos alimentos que necesiten refrigeración deberán consumirse el mismo día si no se cuenta con nevera ni energía.

5. Agua Segura:
El agua utilizada para cocinar, lavar alimentos y utensilios debe ser potable. En caso de duda, se debe hervir antes de utilizarla.

6. Concientización Comunitaria:
Se promoverán espacios de sensibilización donde se explique la importancia de estas prácticas para la salud de todos los miembros de la familia, especialmente los niños y adultos mayores.

7. Compromiso Colectivo:
Todas las familias se comprometen a respetar y hacer respetar estas prácticas, entendiendo que son parte fundamental del éxito de la olla comunitaria.

Evaluación y Acuerdos Establecidos:

- Se reafirmó el compromiso de realizar estas actividades dos veces al mes para fortalecer la seguridad alimentaria.
- Se estableció la fecha para la primera Olla Comunitaria el (02-04.2025).hasta 30 de septiembre.
- Se pidió la asistencia y puntualidad de todos los participantes.

<u>Eviendecias Fotograficas:</u>



19.03.2025



Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
Realizar la Olla Comunitaria de manera periódica para garantizar el acceso a una alimentación saludable. Fomentar la participación de la comunidad en la planificación, preparación y distribución de los alimentos.	Agente educativo	Mayo-Junio-Julio-Agosto-Septiembre.
AGENTE EDUCATIVO	**CARGO**	**FIRMA**
MONICA MARCELA RUEDA MORENO	AGENTE EDUCATIVO	

Se Anexan Firmas

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 - 2025

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRE DE LA UDS: Olvido

ACTIVIDAD: Socialización a Padres

LUGAR DE REUNION: Escuela - Olvido

FECHA: 19-03-2025

TEMA: Caracterización alta Complejidad

No.	NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO	NUIP	NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE	CEDULA	TELEFONO	FIRMA
1	AXEL BRYTIAGO QUINTERO QUINTERO	1.120.475.903	PATRICIA DIAZ MESA	1.120.472.040	3228627355	Patricia
2	BREYLEN KALETH GAITAN QUINTERO	1.120.475.837	ANGELICA QUINTERO CASTRO	1.006.696.071	3123474029	Angelica
3	CARLOS ANDRES GAITAN AMAYA	1.120.475.807	NANCY AMAYA BOLIVAR	1.120.476.203	3202842176	Nanci
4	CRISTIAN YAVID GAITAN GAITAN	1.120.475.985	ANA MABEL GAITAN QUINTERO	1.006.696.071	3123474029	Ana Mabel
5	DARTIEL DAMIAN QUINTERO QUINTERO	1120476185	PATRICIA DIAZ MESA	1.120.472.040	3228627355	Patricia
6	EDIER CAMILO RODRIGUEZ GAITAN	1120476315	ADELA GAITAN GAITAN	1.120.476.203	3203893244	Adela
7	ERICK HERNEY QUINTERO GAITAN	1120476158	YINA GAITAN CARIBES	1.120.475.320	3123940050	Yina
8	FANNY VALERIA CURVELO CARDENAS	1120476162	SOLEDAD CARDENAS GAITAN	1.120.472.021	3123940050	Soledad
9	FLEIDER STIVEN GAITAN QUINTERO	1120476161	RUBIELA GARCIA CURVELO	1006696008	3202842176	Rubiela
10	JUANA SOFIA CURVELO CARDENAS	1120475792	SOLEDAD CARDENAS GAITAN	1.120.472.021	3123940050	Soledad
11	JULIAN ANDREY REYES GAITAN	1120847006	PAOLA ANDREA REYES GAITAN	1.120.472.491	3123940050	Paola
12	KAREN LUCIANA RODRIGUEZ GAITAN	1120475694	ADELA GAITAN GAITAN	1.120.476.203	3203893244	Adela
13	KEILA NATALIA GAITAN GAITAN	1120476358	ANA MABEL GAITAN QUINTERO	1.006.696.071	3123474029	Ana Mabel
14	KEVIN ANDRES CURVELO CARDENAS	1120476000	SOLEDAD CARDENAS GAITAN	1.120.472.021	3123940050	Soledad
15	MARLON ESTIVEN QUINTERO GAITAN	1120475838	YINA GAITAN CARIBES	1.120.475.320	3123940050	Yina
16	NEIDY GAITAN GAITAN	1120476145	LUZ DAYANA GAITAN GAITAN	1.120.472.047	3203893244	Luz Dayana
17	NEIDER JULIAN RODRIGUEZ GAITAN	1120476073	ADELA GAITAN GAITAN	1.120.476.203	3203893244	Adela
18	RUBIELA GARCIA CURVELO	1006696008	RUBIELA GARCIA CURVELO	1006696008	3202842176	Rubiela
19	YASURY KATERINE CURVELO CARDENAS	1120476328	SOLEDAD CARDENAS GAITAN	1.120.472.021	3123940050	Soledad
20	YINA GAITAN CARIBES	1.120.475.320	YINA GAITAN CARIBES	1.120.475.320	3123940050	Yina

Responsable de la [illegible] servicio y No cedula: 1.123.084.384

Powered by CamScanner

ACTA DE REUNION	
EAS: ASOCIACIÓN PORFÍA 3 **CONTRATO:** 50002202025	**UDS:** M1 SECTOR LOMA
HORA: 10:00 AM - 11:00 AM	**FECHA: 18** / marzo / 2025
LUGAR: M1 SECTOR LOMA	**TEMA:** SOCIALIZACIÓN OLLA COMUNITARIA
POBLACIÓN OBJETO: PADRES DE FAMILIA Y/O ACUDIENTES PARTICIPANTES MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA	
OBJETIVO GENERAL:	"Acuerdos, con las familias de la modalidad campesina la implementación de una olla comunitaria como estrategia para garantizar el acceso a una alimentación, saludable y culturalmente apropiada, fortaleciendo al mismo tiempo la organización comunitaria y el aprovechamiento de los recursos locales.

agenda:

1. Saludo de bienvenida
2. Socialización Olla Comunitaria
3. Acuerdos con las familias
4. Inquietudes y preguntas
5. Cierre

DESARROLLO: Siendo las 10: 00 am del Mayo del presente año se da inicio con Un saludo a los participantes. Luego se hacen los acuerdos del tema Olla Comunitaria a los padres de familia y/o acudientes de los participantes de la modalidad Propia e Intercultural Educación Inicial Campesina,

Se les informa que durante los encuentros comunitarios vamos a realizar una olla comunitaria En esta estrategia se desarrolla como uno de los momentos metodológicos de los encuentros comunitarios, es importante resaltar que su objetivo es promover las tradiciones alimentarias y la cultura gastronómica de los territorios a través de la vinculación de las familias o cuidadores en la preparación y suministro de los alimentos, aportando a la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación adecuada.

También se les explico que durante el primer encuentro comunitario se deben generar los acuerdos relacionados con las preparaciones, el aporte de alimentos por parte de las familias

o cuidadores para la olla comunitaria, menaje, espacios de preparación de alimentos, y responsables y los puntos necesarios para asegurar la inocuidad de las preparaciones y otros que se consideren pertinentes. Aquellos elementos que no se encuentren disponibles en la comunidad, tales como, la dotación necesaria en buen estado y completa para la preparación de alimentos incluyendo los equipos, utensilios y menaje para ejecutar los procesos propios de la manipulación de estos, deberán ser aportados por la EAS o el PDS.

Con base a lo anterior se dio inicio a los acuerdos con las familias asistentes de la UCA M1 Sector Loma ubicado en la zona Rural Dispersa del Municipio de Mapiripan, Para llegar a los acuerdos se tiene en cuenta las siguientes preguntas:

1. **Ubicación y zona donde se encuentra la UCA**
   La UCA M1 Sector Loma se encuentra ubicado en la zona rural dispersa del municipio de Mapiripan.

2. **Se resalta el presupuesto que brinda el ICBF para el desarrollo de la Olla Comunitaria realizada en los encuentros comunitarios.**

La agente educativa les brinda la información a las familias y/o acudientes sobre el valor por el cual está destinado para el desarrollo de la Olla Comunitaria por un valor de **CUATRO MIL SETECIENTOS SESENTA Y TRES PESOS** M**/CTE ($4.763),** por participante; es decir que para la UCA de la zona rural dispersa M1 Sector Loma perteneciente a la agente educativa Nury Yobelis Cardenas Salinas cuenta con 19 participantes para un total de **NOVENTA MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE M/CTE (90.497)**

3. **Dialogo con las familias para llegar a un acuerdo sobre la cantidad de ollas comunitarias que se va a realizar teniendo en cuenta que la UCA brinda el servicio 2 veces el mes.**

El agente educativo brinda la información a las familias sobre la cantidad de ollas comunitarias la cual está establecida para la **UCA M1 Sector Loma** en zona rural dispersa se realizará una olla comunitaria durante el mes. Es decir que para el mes de mayo se realizara una olla comunitaria en el encuentro, para el mes de junio se realiza una olla comunitaria en el encuentro, para el mes de julio se realiza una olla comunitaria en el encuentro, el mes de agosto se realiza una olla comunitaria en el encuentro, el mes de septiembre se realiza una olla comunitaria en el encuentro.

"La señora Diana Barbosa manifiesta que, si es importante realizar la olla comunitaria ya que son tres horas en el encuentro comunitario sin ningún tipo de alimentación o bebida para los

niños y niñas, Así mismo la señora Sara Cardenas expone su punto de vista la cual invita a todos los asistentes que se debe llegar a un acuerdo para que se brinde un refrigero o alimentos para los niños. La señora Clara Marcela también refiere que si desea que se realizase la olla en el encuentro comunitario ya que son 3 horas de participación y no le parece justo que no se le brinde ningún tipo de comida o bebida para todos. Al finalizar todos toman la palabra refiriendo a la agente educativa los acuerdos a realizar la olla comunitaria durante el mes correspondiente.

4. **Acuerdos con las familias y/o acudientes de los participantes, sobre la minuta o menú la cual desean preparar teniendo en cuenta que el aporte que brinda ICBF no es un valor alto para asumir la totalidad de la compra de los alimentos, se debe establecer acuerdos con las mismas familias en dónde se indique el aporte que ellos desean brindar para la preparación de los alimentos.**

El agente educativo en dialogo con las familias refieren que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) brinda un aporte económico limitado para la compra de alimentos, y que dicho recurso no cubre la totalidad de los costos requeridos para la preparación de una minuta alimentaria balanceada y adecuada, se hace necesario establecer acuerdos colaborativos con las familias y/o acudientes de los participantes.

En este sentido, se propone que cada familia pueda aportar de manera voluntaria y proporcional a sus posibilidades, insumos o recursos complementarios (como alimentos, ingredientes específicos, o colaboración en la preparación), con el fin de garantizar una alimentación de calidad para los niños, niñas, mujeres lactantes participantes del programa.

"La señora Marcela Carrión dice que es importante aportar alimentos o recursos adicionales para la preparación de la minuta de la olla comunitaria con el fin de generar Lasso de convivencia¨

"La señora Clara Marcela se compromete a prestar su vivienda y el menaje para realizar la olla comunitaria y prestar su servicio de colaboración en la preparación¨

"En conjunto con los padres de los beneficiarios se llegó a la conclusión de realizar entre todos un sancocho de costilla de res, y preparada de panela y limón¨

"La señora Arinda Mercedes se compromete aportar la ahuyama y el plátano¨

"La señora Marly Barrera se compromete aportar la yuca y los limones¨

"La señora Yessenia Villa se compromete aportar la papa y la panela¨

"La señora Damaris Caicedo se compromete aporta el cilantro y cebolla larga´´

Cada mamita se comprometió a traer su plato, cuchara y vaso.

Para finalizar, la agente educativa refiere que ninguna familia será obligada a realizar aportes si no cuenta con la capacidad económica para hacerlo. Posteriormente se realiza la invitación para la construcción del menú para los diferentes meses en la preparación de la olla comunitaria.

FECHAS	ALIMENTOS	INGREDIENTES	RESPONSABLES	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
16-05-2025	Sancocho de costilla de Res Preparada de Limon	10 L.Costilla de Res Papa Platano Ahuyama Yuca 2000 Silantron 2L.-cebolla 2 L. Arroz Limones Panela Aceite Sal	Arinda Mercedes Diana Barbosa Raquel Hernandez	Vivienda de la señora Clara marcela ospina
13-06-2025	Empanadas de pollo y avena	2L. Harina de maiz 2L.PECHUGA grande 5 L.papa 2L. Azucar 2L Avena en horfuelas 3 BOLSAS DE Leche	Yessenia villa Sara cardenas	Vivienda de la señora clara marcela ospina
11-07-2025	Arroz con leche y galleta saltin	2L.Arroz 3 BOLSAS DELeche 2 L Azucar TOCO DE GALLETA X5 TOCOS SALTIN	Marly Barrera Marcela Carrion	Vivienda de la señora clara marcela ospina

14-08-2025	Arroz con pollo y preparada de limon	5 BOLSAS Verdura 2 LPollo 2L 5L.Arroz Panela Limon Aceite 3L.Carne de cerdo	Arinda mercedes Ana oviedo Alejandra acosta	Vivienda de la señora clara marcela ospina
12-09-2025	Papas rellena y jugo de mora	5L. Papa 20 Huevo 2 LCarne 1L Arina de trigo 1L Pulpa de mora	Damaris caicedo Damaris vergara Sara piñeros	Vivienda de la señora clara marcela ospina

5. Acuerdos con las familias donde se establezca el lugar donde se preparará los alimentos.

Se estableció con las familias que el lugar de la preparación es la vivienda de la señora Clara marcela Ospina Con el fin de garantizar la seguridad alimentaria, la higiene y el bienestar de los niños/as, se establece los siguientes acuerdos con las familias:

1. Lugar de Preparación de los Alimentos:
Los alimentos serán preparados exclusivamente en el lugar designado por las familias, que cuenta con las condiciones adecuadas de higiene, almacenamiento y manipulación, conforme a las normas del plan de saneamiento Básico.

2. Acceso:
El acceso al área de cocina estará solamente la familia postulada y autorizada y orientada para la manipulación de alimentos, con el fin de evitar contaminaciones cruzadas o riesgos alimentarios.

3. **Responsabilidad Compartida:**

Las familias se comprometen a respetar este acuerdo y colaborar con las medidas establecidas para proteger la salud de los niños/as.

FECHA	RESPONSABLE	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIMENTOS
16-05-2025	Arinda-Diana-Raquel	Vivienda Clara Ospina
13-06-2025	Yessenia-Sara	Vivienda Clara Ospina
11-07-2025	Marly-Marcela	Vivienda Clara Ospina
14-08-2025	Arinda-Ana-Alejandra	Vivienda Clara Ospina
12-09-2025	Damaris Caicedo-Damaris Vergara	Vivienda Clara Ospina

6. **Acuerdos con las familias donde se resalta la importancia de contar con el Menaje, es decir ¿cada uno aportara los utensilios o materiales para la preparación del mismo? O en el lugar o cocina donde se preparará los alimentos ¿cuenta con toda la dotación para la preparación de los alimentos?**

Se llego a un acuerdo que la señora Clara marcela Ospina presta su vivienda ubicada en la vereda santa helena para realizar la olla comunitaria de cada mes la señora también nos hace el favor muy amable mente de prestar todos los utensilios para la preparación. De la olla comunitaria a través un trabajo conjunto para garantizar una alimentación segura, saludable y digna para todas las familias, se acuerda lo siguiente:

1. Importancia del Menaje:

Contar con los utensilios básicos como ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos es fundamental para preparar los alimentos de manera higiénica y eficiente.

- La fecha 16-05-2025 las señoras Arinda Mercedes, Diana Barbosa y Raquel Hernández son las responsables de la preparación, mencionan que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 13-06-2025 la señora Yessenia Villa Flores y sara cardenas quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

2. Condiciones del Espacio de Cocina:

La Vivienda de la señora. Clara marcela Ospina cuenta con espacio comunitario destinado a la preparación de los alimentos cuenta con la dotación básica necesaria, en utensilios

3. Aportes de las Familias:

De forma organizada y voluntaria, las familias podrán aportar utensilios que serán usados durante las jornadas de cocina comunitaria. Se llevará un registro de los materiales prestados o donados, cuidando siempre que sean devueltos o mantenidos en buen estado.

4. Uso y Cuidado del Menaje:

Las familias se comprometen que todo el menaje, ya sea propio del espacio o prestado por alguna familia, será utilizado con respeto y responsabilidad. Se asegurará su limpieza y resguardo después de cada uso.

7. Acuerdos con las familias y/o acudientes donde se postula y se delega el responsable de la preparación de la olla comunitaria por lo meses establecidos.

La agente educativa con el fin de organizar de manera equitativa y participativa la preparación de la olla comunitaria, las familias y/o acudientes de la comunidad acuerdan lo siguiente:

FECHA	RESPONSABLE	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
16-05-2025	Arinda-Diana-Raquel	Vivienda Clara Ospina
13-06-2025	Yessenia-Sara	Vivienda Clara Ospina
11-07-2025	Marly-Marcela	Vivienda Clara Ospina
14-08-2025	Arinda-Ana-Alejandra	Vivienda Clara Ospina
12-09-2025	Damaris Caicedo-Damaris Vergara	Vivienda Clara Ospina

8. Para el desarrollo de la olla comunitaria y la preparación de los alimentos se debe tener en cuenta las buenas prácticas de Manufactura BPM.

Con el propósito de garantizar la inocuidad de los alimentos, proteger la salud de las personas que participan y fortalecer la organización comunitaria, las familias acuerdan aplicar las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** durante la preparación de la olla comunitaria.

1. Higiene Personal:
Toda persona que participe en la preparación de alimentos deberá lavarse correctamente las manos antes de cocinar, usar ropa limpia y evitar el uso de accesorios (anillos, pulseras, etc.). En caso de estar enfermo/a, se abstendrá de participar en la preparación de alimentos.

2. Limpieza del Espacio:
La cocina o el lugar donde se prepare la olla deberá mantenerse limpio antes, durante y

después de cada jornada. Se deberá contar con recipientes adecuados para residuos y realizar un adecuado manejo de basuras.

3. Manipulación Segura de Alimentos:
Los alimentos se deben manipular con utensilios limpios, evitar el contacto directo con las manos y separar los alimentos crudos de los cocidos para evitar la contaminación cruzada.

4. Almacenamiento y Conservación:
Se recomienda mantener los alimentos en recipientes tapados, en lugares frescos y limpios. Aquellos alimentos que necesiten refrigeración deberán consumirse el mismo día si no se cuenta con nevera.

5. Agua Segura:
El agua utilizada para cocinar, lavar alimentos y utensilios debe ser potable. En caso de duda, se debe hervir antes de utilizarla.

6. Concientización Comunitaria:
Se promoverán espacios de sensibilización donde se explique la importancia de estas prácticas para la salud de todos los miembros de la familia, especialmente los niños y adultos mayores.

7. Compromiso Colectivo:
Todas las familias se comprometen a respetar y hacer respetar estas prácticas, entendiendo que son parte fundamental del éxito de la olla comunitaria.

Evaluación y Acuerdos Establecidos:

- Se reafirmó el compromiso de realizar estas actividades una vez al mes para fortalecer la seguridad alimentaria.
- Se estableció la fecha para la primera Olla Comunitaria el (09-05.2025).
- Se pidió la asistencia y puntualidad de todos los participantes.

Evidencias Fotográficas:

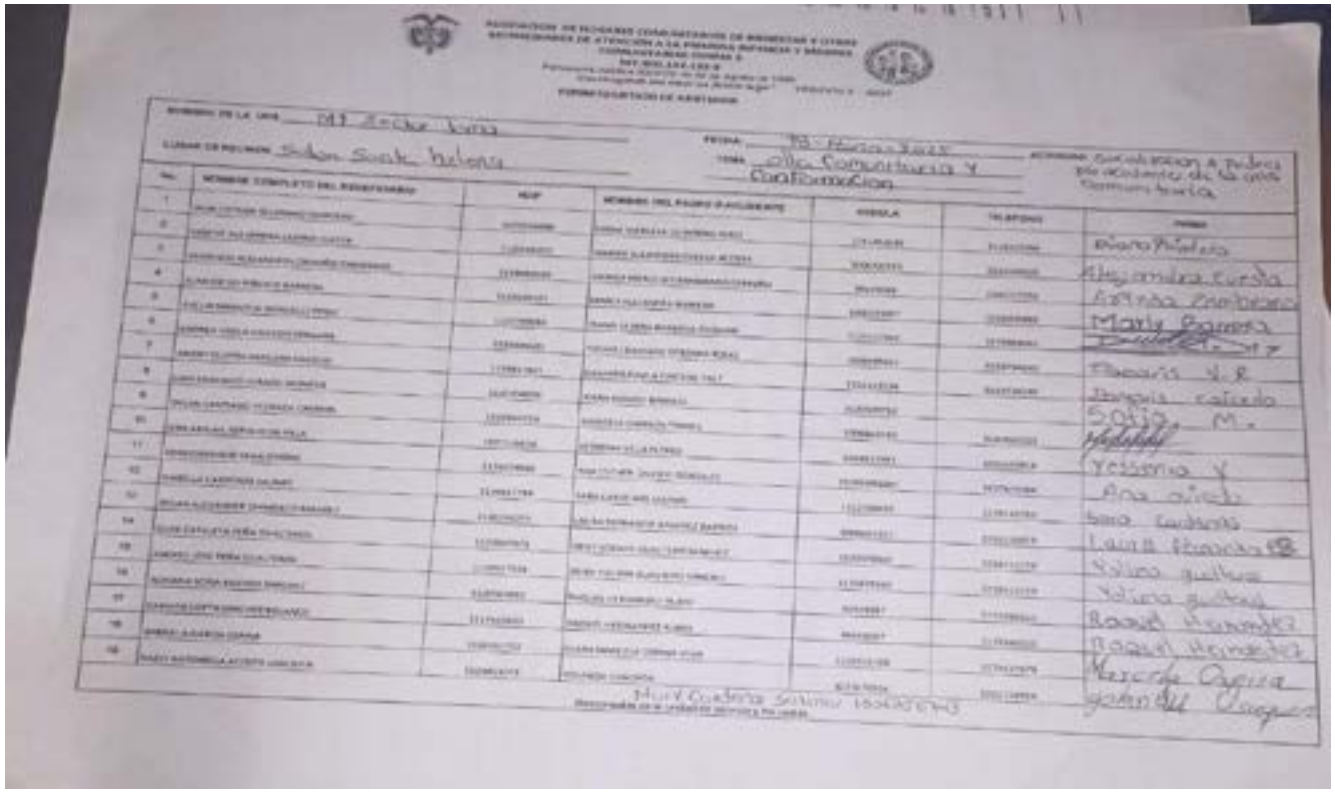




Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
Realizar los acuerdos durante el primer encuentro de la olla comunitaria.	Agente educativo y padres de familia y/o	Mayo-junio-Julio-agosto-Septiembre

Realizar la olla comunitaria	acudientes de los participantes.	
AGENTE EDUCATIVO	**CARGO**	**FIRMA**
NURY YOBELIS CARDENAS SALINAS	AGENTE EDUCATIVA	

Se Anexan Firmas



ACTA DE REUNION	
EAS: ASOCIACIÓN PORFÍA 3 **CONTRATO:** 50002202025	**UDS:** M1 PUERTO ALVIRA
HORA: 2:50 Pm	**FECHA:** 31 – marzo - 2025
LUGAR: M1 PUERTO ALVIRA	**TEMA:** CONCERTACION DE LA OLLA COMUNITARIA RURAL DISPERSA
POBLACIÓN OBJETO: Padres de familia de los participantes	
OBJETIVO:	Acordar con las familias de la modalidad campesina la implementación de una olla comunitaria como estrategia para garantizar el acceso a una alimentación, saludable y culturalmente apropiada, fortaleciendo al mismo tiempo la organización comunitaria y el aprovechamiento de los recursos locales

AGENDA:

1. Saludo de bienvenida
2. Socialización Olla Comunitaria
3. Acuerdos con las familias
4. Inquietudes y preguntas
5. Cierre

DESARROLLO:

El día 31 marzo, en el marco del fortalecimiento de la seguridad alimentaria y nutricional de la comunidad, se llevó a cabo una jornada de concertación para la implementación de la estrategia de Olla Comunitaria. Esta actividad tuvo lugar en la UDS M1 Puerto Alvira y contó con la participación de madres y padres de los participantes, psicosocial y agente educativa.

Durante la concertación, se socializó el objetivo de la estrategia, que busca garantizar el acceso a alimentos nutritivos y balanceados para niñas, niños, adolescentes, mujeres gestantes y lactantes, especialmente aquellos que se encuentran en situación de vulnerabilidad. Se definieron aspectos logísticos como la ubicación del punto de preparación, el número de beneficiarios, los días de atención, los lineamientos nutricionales, y el compromiso de la comunidad en cuanto a la organización, recolección de utensilios y distribución de alimentos.

- **Ubicación y zona donde se encuentra la UCA**

La UCA M1 Puerto Alvira ubicado en la zona rural dispersa del Municipio de Mapiripan Meta.

- **Se resalta el presupuesto que brinda el ICBF para el desarrollo de la Olla Comunitaria realizada en los encuentros comunitarios.**

La agente educativa les brinda la información a las familias y/o acudientes sobre el valor por el cual está destinado para el desarrollo de la Olla Comunitaria por un valor de **CUATROMIL SETECIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE ($4.763),** por participante; es decir que para la UCA de la zona rural dispersa perteneciente a la agente educativa Paola Andrea Arias Bohórquez cuenta con 21 participantes para un total de **CIEN MIL CEROVEINTI TRES PESOS M/CTE (100.023).** De igual manera se le informa a la familia que la olla comunitaria se realizará en los encuentros comunitarios los cuales se realizan 1 vez al mes.

- **Acuerdos con las familias y/o acudientes de los participantes, sobre la minuta menú la cual desean preparar teniendo en cuenta que el aporte que brinda ICBF no es un valor alto para asumir la totalidad de la compra de los alimentos, se debe establecer acuerdos con las mismas familias en dónde se indique el aporte que ellos desean brindar para la preparación de los alimentos.**

El agente educativo brinda la información a las familias sobre la cantidad de ollas comunitaria la cual está establecida para la UCA de M1 Puerto Alvira en zona rural dispersa se realizará una olla comunitaria durante el mes. Es decir que para el mes de mayo se realizara una olla comunitaria en los encuentros comunitarios, el mes junio se realizara una olla comunitaria en los encuentros comunitarios, Julio se realizara una olla comunitaria en los encuentros comunitarios, agosto se realizara una olla comunitaria y en septiembre se realizara una olla comunitaria desarrollados en los encuentros comunitarios.

El agente educativo en dialogo con las familias refieren que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) brinda un aporte económico limitado para la compra de alimentos, y que dicho recurso no cubre la totalidad de los costos requeridos para la preparación de una minuta alimentaria balanceada y adecuada, se hace necesario establecer acuerdos colaborativos con las familias y/o acudientes de los participantes.

En este sentido, se propone que cada familia pueda aportar de manera voluntaria y proporcional a sus posibilidades, insumos o recursos complementarios (como alimentos,

ingredientes específicos, o colaboración en la preparación), con el fin de garantizar una alimentación de calidad para los niños, niñas, mujeres gestantes participantes del programa.

• La señora Adriana realiza la pregunta, "¿Cuándo se realiza la olla comunitaria y con qué frecuencia?" A lo cual la agente educativa le informa que se realizara 1 vez al mes en el encuentro comunitario

La señora Yesica Martínez pregunta, "¿Qué tipo de alimentos se van a preparar?" A lo cual se les informa que ya entre todos se realizara la conformación de los menús que se preparan cada mes

• La señora Liliana ropero, "nos comunica que ella nos colaborara con la preparación de los menús junto la señora Yerli Angarita."

• La señora Marley Ascanio, "nos dice que ahí mismo en la caseta comunal en la parte de atrás se pueden realizar la preparación de los alimentos ya que hay un hueco donde se puede formar un fogón y para la leña entre todas las mamitas recogen, de igual manera la mamita nos manifiesta que es una idea muy buena."

• La señora Angie, "nos manifiesta que si está de acuerdo en realizar la olla comunitaria y que cuenten con los aportes de ella."

La señora Deysi lorena **"**nos comunica que es importante recalcar que se debe contar con la disposición de cada uno de los papas para que la actividad sea realizada de manera satisfactoria**".**

Para concluir, la agente educativa sostiene que ninguna familia estará forzada a hacer contribuciones si no posee la capacidad financiera para hacerlo. Luego se convoca a la elaboración del menú para los distintos meses durante la preparación de la olla comunitaria, a lo cual les brinda unas ideas y que las elijan por medio de votación.

- Arroz con leche
- Galletas con chocolate
- Pan con café
- Sándwiches con preparada de limón
- Ensalada de frutas
- Salpicón

- Salchi carne con preparada de limón

Ya después de brindar las ideas se empieza a votar porque menú quedara para el mes de mayo, el cual las señoras; "Adriana, adriani, Angie, Deisy, Derly, Diana, Leyda, Liliana, y Marley votaron por Sándwiches con preparada de limón y panela. Mayerli linares, Mayerli pavón, Nayiber, Nohora, Yesica y juliana por el Salpicón con galletas"

A lo cual queda como elegido Sándwiches con preparada de limón y panela para el mes de mayo.

Y para el mes de junio la mamita Yiseth "dice que dejen el salpicón ya que también tuvo una alta votación" a lo que las otras mamitas dicen que están de acuerdo.

Y para el mes de julio la señora yuliana Michelle "nos expresa que el Salchi carne con preparada de limón es buena idea por lo que es un alimento fácil de preparar". A lo que todas están de acuerdo también con esta observación.

Adicional se complementan los siguientes menús para los meses que hacen falta que serían; julio, agosto, septiembre.

Los menús quedan de la siguiente manera;

Fechas	Alimento	Responsables	Lugar donde se preparan los alimentos
16/5/2025	Sándwiches con preparada de limón y panela	Liliana, Yesica, Yerli.	Caseta comunal
13/06/2025	Salpicón con galletas	Liliana, Yesica, Yerli	Caseta comunal
11/07/2025	Salchi carne con preparada de limón	Liliana, Yesica, Yerli	Caseta comunal
15/08/2025	Maíz pira, con carne y plátano verde y jugo de maracuyá	Liliana, Yesica, Yerli	Caseta comunal

12/09/2025	Arroz con pollo y preparada de limón	Liliana, Yesica, Yerli.	Caseta comunal

Durante la reunión, se decide que ingredientes se utilizaran para preparar el arroz con leche. Los ingredientes serian

- **MAYO: sándwiches con preparada de limón**

PRODUCTO	UNIDADES	COSTO	TOTAL	APORTE COMUNIDAD/EAS
Pan tajado blanco horneaditos 450grs	4	3.250	13.000	EAS
Queso mozzarella tajado latti 450grs	3	9.900	29.700	EAS
Mortadela pollo premiun brakel 250gr	3	3.490	10.470	EAS
Vasos	1 paquete	2.180	2.180	EAS
Servilletas cortadas rendy 200unidades	1 paquete	2.180	2.180	EAS
Limones	3 paquetes	1.400	4.200	EAS
Panela	1	8.800	8.800	EAS
Mantequilla	1 paquete	2.500	2.500	EAS

- **JUNIO: Salpicón**

PRODUCTO	UNIDADES	COSTO	TOTAL	APORTE COMUNIDAD/EAS
Manzanas verdes/rojas	6 unidades	No se pone el costo de ellos productos ya que son de alta rotación y varían su costo.		EAS
Piña	2 grandes			EAS
Mango	4 libras			EAS
Melón	1 melón grande			EAS
Bandeja de uvas chilenas	1 bandeja			EAS
Banano	15 unidades			EAS
Leche condesada	1 libra			EAS

- **JULIO: Salchi carne con preparada de limón**

PRODUCTO	UNIDADES	COSTO	TOTAL	APORTE COMUNIDAD/EAS
Papa a la francesa 500gramos	8 paquetes	4.990	39.920	EAS
Salchicha ranchera x230 gramos	2 paquetes	12.500	25.000	EAS
Carne	2 libras	12.000	24.000	EAS
Aceite vegetal imana 900 ml	1	7.490	7.490	EAS
Panela pulverizada el refugio de 500g	1	3.400	3.400	EAS
Limones	1 libra			Comunidad
Plato cartón 23 cm tidy house	2 paquetes	3.900	7.800	Comunidad
Vasos desechables	1 paquete	2.180	2.180	Comunidad

- **Agosto: Maíz pira, con carne y plátano verde y jugo de maracuyá**

PRODUCTO	UNIDADES	COSTO	TOTAL	APORTE COMUNIDAD/EAS
Maíz pira el estío 500 gramos	3 paquetes	2.250	7.650	EAS
Carne	3 libras	12.000	36.000	EAS
Plátano	3 libras	1.500	4.500	EAS
Aceite vegetal imana 900 ml	1	7.490	7.490	EAS
Azúcar Riopaila x 500 gramos	1	3.400	3.400	EAS
Maracuyá	5 libras	5.000	25.000	EAS
Sal	1 libra			Comunidad
Plato cartón 23 cm tidy house	2 paquetes	3.900	7.800	Comunidad
Vasos desechables	1 paquete	2.180	2.180	Comunidad

- **SEPTIEMBRE: Arroz con pollo y preparada de limón**

PRODUCTO	UNIDADES	COSTO	TOTAL	APORTE COMUNIDAD/EAS
Arroz	4 libras	No se pone el costo de ellos productos ya que son de alta rotación y varían su costo.		EAS
Pechuga	4 pechugas			EAS
Salchicha	3 paquetes			EAS
Zanahoria	Media libra			EAS
Arveja	2 libras			EAS
Cebolla larga	1 libra			EAS
Sal	1 libra			Comunidad
Habichuela	1 libra			EAS
Pimentón	1 pimentón			EAS
Panela	1 libra			EAS
Limones	1 libra			Comunidad
Plato cartón 23 cm tidy house	2 paquetes			Comunidad

Vasos desechables	1 paquete		Comunidad

El estudio mercadeo que se realizó para la compra de los ingredientes de cada unas de las ollas comunitarias se realizó en el almacén Tiendas D1.

- **Acuerdos con las familias donde se establezca el lugar donde se preparara los alimentos.**

Con el fin de garantizar la seguridad alimentaria, la higiene y el bienestar de los niños/as, se establece los siguientes acuerdos con las familias:

1. Lugar de Preparación de los Alimentos:
Los alimentos serán preparados exclusivamente en el lugar designado por las familias, que cuenta con las condiciones adecuadas de higiene, almacenamiento y manipulación, conforme a las normas del plan de saneamiento Básico.

2. Acceso:
El acceso al área de cocina estará solamente la familia postulada y autorizada y orientada para la manipulación de alimentos, con el fin de evitar contaminaciones cruzadas o riesgos alimentarios.

3. **Responsabilidad Compartida:**
Las familias se comprometen a respetar este acuerdo y colaborar con las medidas establecidas para proteger la salud de los niños/as.

- **Acuerdos con las familias donde se resalta la importancia de contar con el Menaje, es decir ¿cada uno aportara los utensilios o materiales para la preparación del mismo? O en el lugar o cocina donde se preparara los alimentos ¿cuenta con toda la dotación para la preparación de los alimentos?**

En el marco del trabajo conjunto para garantizar una alimentación segura, saludable y digna para todas las familias, se acuerda lo siguiente:

1. Importancia del Menaje:

Contar con los utensilios básicos como ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos es fundamental para preparar los alimentos de manera higiénica y eficiente.

2. Condiciones del Espacio de Cocina:

El espacio comunitario destinado a la preparación de los alimentos cuenta con la dotación básica necesaria, por lo que no se requiere aporte adicional de utensilios por parte de las familias.

3. Aportes de las Familias: De forma organizada y voluntaria, las familias podrán aportar utensilios que serán usados durante las jornadas de cocina comunitaria. Se llevará un registro de los materiales prestados o donados, cuidando siempre que sean devueltos o mantenidos en buen estado.

4. Uso y Cuidado del Menaje:

Las familias se compromete que todo el menaje, ya sea propio del espacio o prestado por alguna familia, será utilizado con respeto y responsabilidad. Se asegurará su limpieza y resguardo después de cada uso.

- **Acuerdos con las familias y/o acudientes donde se postula y se delega el responsable de la preparación de la olla comunitaria por lo meses establecidos.**

La agente educativa con el fin de organizar de manera equitativa y participativa la preparación de la olla comunitaria, las familias y/o acudientes de la comunidad acuerdan lo siguiente:

1. Participación Comunitaria:
La preparación de los alimentos en la olla comunitaria es una tarea compartida, basada en la colaboración y el sentido de pertenencia de todas las familias que hacen parte del proceso.

2. Delegación de Responsables:

Las familias postulan y delega mensualmente a una o varias personas responsables de liderar la preparación de la olla comunitaria, quienes se encargarán de coordinar la cocina, organizar los insumos y garantizar el correcto uso del menaje.

3. Rotación de Responsables:
El compromiso de asumir la responsabilidad será rotativo cada mes, de forma que varias familias participen durante el periodo acordado. Se llevará un cronograma claro que será compartido con toda las familias.

4. Acompañamiento y Apoyo:
Aunque una familia o persona sea responsable principal del mes, siempre contará con el apoyo de otras familias para tareas complementarias como el lavado de utensilios, recolección de leña, organización del espacio, entre otras.

5. Responsabilidad y Compromiso:
La persona o familia delegada se compromete a cumplir con el rol asignado en los tiempos acordados y a mantener una actitud de respeto, limpieza y cuidado del espacio común.

- **Para el desarrollo de la olla comunitaria y la preparación de los alimentos se debe tener en cuenta las buenas prácticas de Manufactura BPM.**

Con el propósito de garantizar la inocuidad de los alimentos, proteger la salud de las personas que participan y fortalecer la organización comunitaria, las familias acuerdan aplicar las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** durante la preparación de la olla comunitaria.

1. Higiene Personal:
Toda persona que participe en la preparación de alimentos deberá lavarse correctamente las manos antes de cocinar, usar ropa limpia y evitar el uso de accesorios (anillos, pulseras, etc.). En caso de estar enfermo/a, se abstendrá de participar en la preparación de alimentos.

2. Limpieza del Espacio:
La cocina o el lugar donde se prepare la olla deberá mantenerse limpio antes, durante y

después de cada jornada. Se deberá contar con recipientes adecuados para residuos y realizar un adecuado manejo de basuras.

3. Manipulación Segura de Alimentos:
Los alimentos se deben manipular con utensilios limpios, evitar el contacto directo con las manos y separar los alimentos crudos de los cocidos para evitar la contaminación cruzada.

4. Almacenamiento y Conservación:
Se recomienda mantener los alimentos en recipientes tapados, en lugares frescos y limpios. Aquellos alimentos que necesiten refrigeración deberán consumirse el mismo día si no se cuenta con nevera.

5. Agua Segura:
El agua utilizada para cocinar, lavar alimentos y utensilios debe ser potable. En caso de duda, se debe hervir antes de utilizarla.

6. Concientización Comunitaria:
Se promoverán espacios de sensibilización donde se explique la importancia de estas prácticas para la salud de todos los miembros de la familia, especialmente los niños y adultos mayores.

7. Compromiso Colectivo:
Todas las familias se comprometen a respetar y hacer respetar estas prácticas, entendiendo que son parte fundamental del éxito de la olla comunitaria.

Evaluación y Acuerdos Establecidos:

- Se reafirmó el compromiso de realizar estas actividades 1 vez al mes para fortalecer la seguridad alimentaria.
- Se estableció la fecha para la primera Olla Comunitaria el (11-04.2025).
- Se pidió la asistencia y puntualidad de todos los participantes.

Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
Los padres se comprometen en realizar cada una de las acciones para poder llevar a cabo una olla comunitaria para que haya una organización y participación para	Padres de familia, psicosocial y agente educativa,	Mayo,junio,jiulio,agosto,septiembre

poder coordinar la preparación y entrega de alimentos con las buenas prácticas de manufactura.		
AGENTE EDUCATIVO	**CARGO**	**FIRMA**
OVIDIO CARDENAS PIÑEROS	AGENTE EDUCATIVO	

Se Anexan Firmas

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 - 2025

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRE DE LA UDS: Mi puesto Alvira

ACTIVIDAD: Encuentro Grupal

LUGAR DE REUNION: Mi Puesto Alvira

FECHA: 31-03-2025

TEMA: Socialización

Día comunitario

No.	NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO	NUIP	NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE	CEDULA	TELEFONO	FIRMA
1	SAMARA CELESTE SIERRA CARDONA	1120476384	DERLY LORENA CARDONA PARRA	6463781	3155030757	Derly Lorena
2	MARIA ANTONELLA CORDERO CIPRIAN	1121979329	YULIANA CIPRIAN LOZANO	1121930695	3144754595	Yuliana
3	HANSEL GAEL OGOGILLON MOJICA	1157969959	YISETH LEANDRA MOJICA VERA	1120559623	3213098098	Yiseth Mojica
4	LEIDER ESTIBEN CHACON MARTINEZ	1121188918	YESICA PAOLA MARTINEZ TALERO	1006656151	3232423913	Yesica Martinez
5	LUIS ANGEL RINCON RAMOS	1120475762	ADRIANA PATRICIA RAMOS MARIN	1006656151	3232423913	Adriana
6	EDUAR ADRIAN RAMOS MARIN	1123453836	ADRIANA PATRICIA RAMOS MARIN	1127916201	3219479486	Adriana
7	HARLINTOS ADREY LEON BERNAL	1120476014	LEYDA JOANNE BERNAL	1005247861	3214500325	Leyda
8	ELKANYER MATEO ANGARITA ARRIETA	1115751801	ADRIANI YENDILETH ARRIETA PEREZ	1120474613	3108817585	Adriani Arrieta
9	JEISON ANDREY VILLARREAL CASTILLO	1116510425	MAIRA YELITZA CASTILLO MINA	1115916582	3214605303	Mayeli
10	JAN SAMUEL HERNANDEZ SANTA	1120878068	DEYSY LORENA SANTA NOVOA	1115916582	3214605303	
11	ANDREA LILIANA CAMAÑO ROPERO	1116183745	LILIANA ROPERO HERNANDEZ	1120838814	3232414927	Liliana Ropero H.
12	LENDER YORDAN ALONSO BERNAL	1116511478	NOHORA AYDEE ALONSO BERNAL	1121862316	3144068143	Nohora bernal
13	EMILY SARAI FORERO PABON	1157968015	MAYERLY PABON GUERRERO	1140443587	3212863538	Mayerly
14	JUHANLY SENITH CONTRERAS DUARTE	7305707	YERLY VADIMIR ANGARITA CAMARGO	24602482	3210669072	Yerli
15	VALERY YULIETH ESCAMILLA TARAZONA	1157968875	SAMARA ALEXANDRA DUARTE AGUILAR	24602482	3210669072	Samara A Duarte
16	ANDERSON DAVID RODRIGUEZ MOLINA	1116878791	ANGHI YULIETH TARAZONA CADENA	1094366463	3002541084	Anghi T
17	GENTIL ALEXANDER MURILLO LINARES	1121981202	MAYERLY LINARES SARMIENTO	1121874084	3133021722	
18	STEVEN LEANDRO TRUJILLO DIAZ	1093995208	YULIANA MICHELL TRUJILLO MURCIA	1121874084	3133021722	Yulianatrujillo
19	STHER ALEJANDRA CACERES CORDERO	1115751303	KEENLY BRYIT CORDERO GONZALEZ	30930627	3144377833	Keenly
20	BRIANYMAR REYES ASCANIO	1092080985	MARLEY ASCANIO VARGAS	1028860638	3226255720	marley Ascanio

Guido Cordero - 1120473611

Responsable de la unidad de servicio y No cedula

Powered by CamScanner

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 - 2025

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRE DE LA UDS: Mi Puerto Alvira

ACTIVIDAD: Encuentro Grupal

LUGAR DE REUNION: Mi puerto Alvira

FECHA: 31-03-2025

TEMA: Socialización día comunitaria

No.	NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO	NUIP	NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE	CEDULA	TELEFONO	FIRMA
21	LIAM JHADIEL CURVELO BLANCO	1120476384	MONICA BLANCO CETINA	1004407787	N/A	Monica Blanco

Ovidio Cardona -1120473611

Responsable de la unidad de servicio y No cedula

Powered by CamScanner

ACTA DE REUNION	
EAS: ASOCIACIÓN PORFÍA 3 **CONTRATO:** 50002202025	**UDS:** M1 PUERTO ALVIRA
HORA: 2:50 Pm	**FECHA:** 31 – marzo - 2025
LUGAR: M1 PUERTO ALVIRA	**TEMA:** ACUERDOS DE LA OLLA COMUNITARIA RURAL DISPERSA
POBLACIÓN OBJETO: Padres de familia de los participantes	
OBJETIVO:	Acordar con las familias de la modalidad campesina la implementación de una olla comunitaria como estrategia para garantizar el acceso a una alimentación, saludable y culturalmente apropiada, fortaleciendo al mismo tiempo la organización comunitaria y el aprovechamiento de los recursos locales

AGENDA:

1. Saludo de bienvenida
2. Socialización Olla Comunitaria
3. Acuerdos con las familias
4. Inquietudes y preguntas
5. Cierre

DESARROLLO:

El día 31 marzo, en el marco del fortalecimiento de la seguridad alimentaria y nutricional de la comunidad, se llevó a cabo una jornada de concertación para la implementación de la estrategia de Olla Comunitaria. Esta actividad tuvo lugar en la UDS M1 Puerto Alvira y contó con la participación de madres y padres de los participantes, psicosocial y agente educativa.

Durante la charla se socializó el objetivo de la estrategia, que busca garantizar el acceso a alimentos nutritivos y balanceados para niñas, niños, adolescentes, mujeres gestantes y lactantes, especialmente aquellos que se encuentran en situación de vulnerabilidad. Se definieron aspectos logísticos como la ubicación del punto de preparación, el número de beneficiarios, los días de atención, los lineamientos nutricionales, y el compromiso de la comunidad en cuanto a la organización, recolección de utensilios y distribución de alimentos.

- **Ubicación y zona donde se encuentra la UCA**

La UCA M1 Puerto Alvira ubicado en la zona rural dispersa del Municipio de Mapiripan Meta.

- **Se resalta el presupuesto que brinda el ICBF para el desarrollo de la Olla Comunitaria realizada en los encuentros comunitarios.**

La agente educativa les brinda la información a las familias y/o acudientes sobre el valorpor el cual está destinado para el desarrollo de la Olla Comunitaria por un valor de **CUATRO MIL SETECIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE ($4.763),** por participante; es decir que para la UCA de la zona rural dispersa perteneciente a la agente educativa Paola Andrea Arias Bohórquez cuenta con 21 participantes para un total de **CIEN MIL CERO VEINTITRES PESOS M/CTE (100.023).** De igual manera se le informa a la familia que la olla comunitaria se realizará en los encuentros comunitarios los cuales se realizan 1 vez al mes.

- **Acuerdos con las familias y/o acudientes de los participantes, sobre la minuta menú la cual desean preparar teniendo en cuenta que el aporte que brinda ICBF no es un valor alto para asumir la totalidad de la compra de los alimentos, se debe establecer acuerdos con las mismas familias en dónde se indique el aporte que ellos desean brindar para la preparación de los alimentos.**

El agente educativo brinda la información a las familias sobre la cantidad de ollas comunitaria la cual está establecida para la UCA de M1 Puerto Alvira en zona rural dispersa se realizará una olla comunitaria durante el mes. Es decir que para el mes de mayo se realizara una olla comunitaria en los encuentros comunitarios, el mes junio se realizara una olla comunitaria en los encuentros comunitarios, Julio se realizara una olla comunitaria en los encuentros comunitarios, agosto se realizara una olla comunitaria y en septiembre se realizara una olla comunitaria desarrollados en los encuentros comunitarios.

El agente educativo en dialogo con las familias refieren que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) brinda un aporte económico limitado para la compra de alimentos, y que dicho recurso no cubre la totalidad de los costos requeridos para la preparación de una minuta alimentaria balanceada y adecuada, se hace necesario establecer acuerdos colaborativos con las familias y/o acudientes de los participantes.

En este sentido, se propone que cada familia pueda aportar de manera voluntaria y proporcional a sus posibilidades, insumos o recursos complementarios (como alimentos,

ingredientes específicos, o colaboración en la preparación), con el fin de garantizar una alimentación de calidad para los niños, niñas, mujeres gestantes participantes del programa.

• La señora Blanca realiza la pregunta, "¿Cuándo se realiza la olla comunitaria y con qué frecuencia?" A lo cual la agente educativa le informa que se realizara 1 vez al mes en el encuentro comunitario

La señora Luisa Gómez pregunta, "¿Qué tipo de alimentos se van a preparar?" A lo cual se les informa que ya entre todos se realizara la conformación de los menús que se preparan cada mes

• La señora Yeisi, "nos comunica que ella nos colaborara con la preparación de los menús junto la señora Beatriz."

• La señora Lorena, "nos dice que ahí mismo en la caseta comunal en la parte de atrás se pueden realizar la preparación de los alimentos ya que hay un hueco donde se puede formar un fogón y para la leña entre todas las mamitas recogen, de igual manera la mamita nos manifiesta que es una idea muy buena."

• La señora Luisa Ramírez, "nos manifiesta que si está de acuerdo en realizar la olla comunitaria y que cuenten con los aportes de ella."

La señora Doris **"**nos comunica que es importante recalcar que se debe contar con la disposición de cada uno de los papas para que la actividad sea realizada de manera satisfactoria**".**

Para concluir, la agente educativa sostiene que ninguna familia estará forzada a hacer contribuciones si no posee la capacidad financiera para hacerlo. Luego se convoca a la elaboración del menú para los distintos meses durante la preparación de la olla comunitaria, a lo cual les brinda unas ideas y que las elijan por medio de votación.

- Arroz con leche
- Galletas con chocolate
- Pan con café
- Sándwiches con preparada de limón
- Ensalada de frutas
- Salpicón

- Salchi carne con preparada de limón

Ya después de brindar las ideas se empieza a votar porque menú quedara para el mes de mayo, el cual las señoras; "Luisa, Yeisi, Blanca, Lorena, Beatriz, Victoria, Laura, Diana, y Yeimi votaron por Sándwiches con preparada de limón y panela. Yuri, Darlys, Luisa Fernanda, Doris y Yenny por el Salpicón con galletas"

A lo cual queda como elegido Sándwiches con preparada de limón y panela para el mes de mayo.

Y para el mes de junio la mamita Darlys "dice que dejen el salpicón ya que también tuvo una alta votación" a lo que las otras mamitas dicen que están de acuerdo.

Y para el mes de julio la señora Lorena "nos expresa que el Salchi carne con preparada de limón es buena idea por lo que es un alimento fácil de preparar". A lo que todas están de acuerdo también con esta observación.

Adicional se complementan los siguientes menús para los meses que hacen falta que serían; julio, agosto, septiembre, octubre, noviembre y diciembre.

Los menús quedan de la siguiente manera;

Fechas	Alimento	Responsables	Lugar donde se preparan los alimentos
16/5/2025	Sándwiches con preparada de limón y panela	Yeisi, Beatriz y Darlys.	Caseta comunal
13/06/2025	Salpicón con galletas	Yeisi, Beatriz y Darlys.	Caseta comunal
11/07/2025	Salchi carne con preparada de limón	Yeisi, Beatriz y Darlys.	Caseta comunal
15/08/2025	Maíz pira, con carne y plátano verde y jugo de maracuyá	Yeisi, Beatriz y Darlys.	Caseta comunal
12/09/2025	Arroz con pollo y preparada de limón	Yeisi, Beatriz y Darlys.	Caseta comunal

Durante la reunión, se decide que ingredientes se utilizaran para preparar los sándwiches con preparada de limón: Los ingredientes serian

- **MAYO: sándwiches con preparada de limón**

PRODUCTO	UNIDADES	COSTO	TOTAL	APORTE COMUNIDAD/EAS
Pan tajado blanco horneaditos 450grs	4	3.250	13.000	EAS
Pechuga de pollo	3 libras	10.000	30.000	EAS
Mortadela pollo premiun brakel 250gr	3	3.490	10.470	EAS
Vasos	1 paquete	2.180	2.180	Comunidad
Servilletas cortadas rendy 200unidades	1 paquete	2.180	2.180	Comunidad
Limones	3 paquetes	1.400	4.200	EAS
Panela	1	8.800	8.800	EAS
Mantequilla	1 paquete	2.500	2.500	EAS

- **JUNIO: Salpicón**

PRODUCTO	UNIDADES	COSTO	TOTAL	APORTE COMUNIDAD/EAS
Manzanas verdes/rojas	6 unidades	No se pone el costo de ellos productos ya que son de alta rotación y varían su costo.		EAS
Piña	2 grandes			EAS
Mango	4 libras			EAS
Melón	1 melón grande			EAS
Bandeja de uvas chilenas	1 bandeja			EAS
Banano	15 unidades			EAS
Leche condesada	1 libra			EAS
Vasos	1 paquete			Comunidad

- **JULIO: Salchi carne con preparada de limón**

PRODUCTO	UNIDADES	COSTO	TOTAL	APORTE COMUNIDAD/EAS
Papa a la francesa 500gramos	8 paquetes	4.990	39.920	EAS
Pechuga de pollo	2 libras de pechuga	10.000	20.000	EAS
Carne	2 libras	12.000	24.000	EAS
Aceite vegetal imana 900 ml	1	7.490	7.490	EAS
Panela pulverizada el refugio de 500g	1	3.400	3.400	EAS
Limones	1 libra			Comunidad
Plato cartón 23 cm tidy house	2 paquetes	3.900	7.800	Comunidad
Vasos desechables	1 paquete	2.180	2.180	Comunidad

- **Agosto: Maíz pira, con carne y plátano verde y jugo de maracuyá**

PRODUCTO	UNIDADES	COSTO	TOTAL	APORTE COMUNIDAD/EAS
Maíz pira el estío 500 gramos	3 paquetes	2.250	7.650	EAS
Carne	3 libras	12.000	36.000	EAS
Plátano	3 libras	1.500	4.500	EAS
Aceite vegetal imana 900 ml	1	7.490	7.490	EAS
Azúcar Riopaila x 500 gramos	1	3.400	3.400	EAS
Maracuyá	5 libras	5.000	25.000	EAS
Sal	1 libra			Comunidad
Plato cartón 23 cm tidy house	2 paquetes	3.900	7.800	Comunidad
Vasos desechables	1 paquete	2.180	2.180	Comunidad

- **SEPTIEMBRE: Arroz con pollo y preparada de limón**

PRODUCTO	UNIDADES	COSTO	TOTAL	APORTE COMUNIDAD/EAS
Arroz	4 libras	No se pone el costo de los productos ya que son de alta rotación y varían su costo.		EAS
Pechuga	4 pechugas			EAS
Chorizo artesanal	1paquete de 12 unidades			EAS
Zanahoria	Media libra			EAS
Arveja	2 libras			EAS
Cebolla larga	1 libra			EAS
Sal	1 libra			Comunidad
Habichuela	1 libra			EAS
Pimentón	1 pimentón			EAS
Panela	1 libra			EAS
Limones	1 libra			Comunidad
Plato cartón 23 cm tidy house	2 paquetes			Comunidad
Vasos desechables	1 paquete			Comunidad

El estudio de mercadeo que se realizó para la compra de los ingredientes de cada unas de las ollas comunitarias se realizó en el almacén Tiendas D1.

- **Acuerdos con las familias donde se establezca el lugar donde se preparara los alimentos.**

Con el fin de garantizar la seguridad alimentaria, la higiene y el bienestar de los niños/as, se establece los siguientes acuerdos con las familias:

1. Lugar de Preparación de los Alimentos:
Los alimentos serán preparados exclusivamente en el lugar designado por las familias, que cuenta con las condiciones adecuadas de higiene, almacenamiento y manipulación, conforme a las normas del plan de saneamiento Básico.

2. Acceso:
El acceso al área de cocina estará solamente la familia postulada y autorizada y orientada para la manipulación de alimentos, con el fin de evitar contaminaciones cruzadas o riesgos alimentarios.

3. **Responsabilidad Compartida:**

Las familias se comprometen a respetar este acuerdo y colaborar con las medidas establecidas para proteger la salud de los niños/as.

- **Acuerdos con las familias donde se resalta la importancia de contar con el Menaje, es decir ¿cada uno aportara los utensilios o materiales para la preparación del mismo? O en el lugar o cocina donde se preparara los alimentos ¿cuenta con toda la dotación para la preparación de los alimentos?**

En el marco del trabajo conjunto para garantizar una alimentación segura, saludable y digna para todas las familias, se acuerda lo siguiente:

1. Importancia del Menaje:

Contar con los utensilios básicos como ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos es fundamental para preparar los alimentos de manera higiénica y eficiente.

2. Condiciones del Espacio de Cocina:

El espacio comunitario destinado a la preparación de los alimentos cuenta con la dotación básica necesaria, por lo que no se requiere aporte adicional de utensilios por parte de las familias.

3. Aportes de las Familias: De forma organizada y voluntaria, las familias podrán aportar utensilios que serán usados durante las jornadas de cocina comunitaria. Se llevará un registro de los materiales prestados o donados, cuidando siempre que sean devueltos o mantenidos en buen estado.

4. Uso y Cuidado del Menaje:

Las familias se compromete que todo el menaje, ya sea propio del espacio o prestado por alguna familia, será utilizado con respeto y responsabilidad. Se asegurará su limpieza y resguardo después de cada uso.

- **Acuerdos con las familias y/o acudientes donde se postula y se delega el responsable de la preparación de la olla comunitaria por lo meses establecidos.**

La agente educativa con el fin de organizar de manera equitativa y participativa la preparación de la olla comunitaria, las familias y/o acudientes de la comunidad acuerdan lo siguiente:

1. Participación Comunitaria:
La preparación de los alimentos en la olla comunitaria es una tarea compartida, basada en la colaboración y el sentido de pertenencia de todas las familias que hacen parte del proceso.

2. Delegación de Responsables:
Las familias postulan y delega mensualmente a una o varias personas responsables de liderar la preparación de la olla comunitaria, quienes se encargarán de coordinar la cocina, organizar los insumos y garantizar el correcto uso del menaje.

3. Rotación de Responsables:
El compromiso de asumir la responsabilidad será rotativo cada mes, de forma que varias familias participen durante el periodo acordado. Se llevará un cronograma claro que será compartido con toda las familias.

4. Acompañamiento y Apoyo:
Aunque una familia o persona sea responsable principal del mes, siempre contará con el apoyo de otras familias para tareas complementarias como el lavado de utensilios, recolección de leña, organización del espacio, entre otras.

5. Responsabilidad y Compromiso:
La persona o familia delegada se compromete a cumplir con el rol asignado en los tiempos acordados y a mantener una actitud de respeto, limpieza y cuidado del espacio común.

- **Para el desarrollo de la olla comunitaria y la preparación de los alimentos se debe tener en cuenta las buenas prácticas de Manufactura BPM.**

Con el propósito de garantizar la inocuidad de los alimentos, proteger la salud de las personas que participan y fortalecer la organización comunitaria, las familias acuerdan aplicar las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** durante la preparación de la olla comunitaria.

1. Higiene Personal:
Toda persona que participe en la preparación de alimentos deberá lavarse correctamente las manos antes de cocinar, usar ropa limpia y evitar el uso de accesorios (anillos, pulseras, etc.). En caso de estar enfermo/a, se abstendrá de participar en la preparación de alimentos.

2. Limpieza del Espacio:
La cocina o el lugar donde se prepare la olla deberá mantenerse limpio antes, durante y después de cada jornada. Se deberá contar con recipientes adecuados para residuos y realizar un adecuado manejo de basuras.

3. Manipulación Segura de Alimentos:
Los alimentos se deben manipular con utensilios limpios, evitar el contacto directo con las manos y separar los alimentos crudos de los cocidos para evitar la contaminación cruzada.

4. Almacenamiento y Conservación:
Se recomienda mantener los alimentos en recipientes tapados, en lugares frescos y limpios. Aquellos alimentos que necesiten refrigeración deberán consumirse el mismo día si no se cuenta con nevera.

5. Agua Segura:
El agua utilizada para cocinar, lavar alimentos y utensilios debe ser potable. En caso de duda, se debe hervir antes de utilizarla.

6. Concientización Comunitaria:
Se promoverán espacios de sensibilización donde se explique la importancia de estas prácticas para la salud de todos los miembros de la familia, especialmente los niños y adultos mayores.

7. Compromiso Colectivo:
Todas las familias se comprometen a respetar y hacer respetar estas prácticas, entendiendo que son parte fundamental del éxito de la olla comunitaria.

Evaluación y Acuerdos Establecidos:

- Se reafirmó el compromiso de realizar estas actividades 1 vez al mes para fortalecer la seguridad alimentaria.
- Se estableció la fecha para la primera Olla Comunitaria el (11-04.2025).

- Se pidió la asistencia y puntualidad de todos los participantes.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA:





Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
Los padres se comprometen en realizar cada una de las acciones para poder llevar a cabo una olla comunitaria para que haya una organización y participación para poder coordinar la preparación y entrega de alimentos con las buenas prácticas de manufactura.	Padres de familia, psicosocial y agente educativa,	Mayo, junio, julio, agosto y septiembre.
AGENTE EDUCATIVO	**CARGO**	**FIRMA**
Paola Andrea Arias Bohorquez	AGENTE EDUCATIVO	

Se Anexan Firmas

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 - 2025

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRE DE LA UDS: MI PUERTO MIVIRA

ACTIVIDAD: ENCUENTRO GRUPAL

LUGAR DE REUNION: PUERTO MIVIRA

FECHA: 31 MARZO 2025.

TEMA: SOCIALIZACION GUIA COMUNITARIA

No.	NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO	NUIP	NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE	CEDULA	TELEFONO	FIRMA
1	ISARAEL ADRIAN MORENO SALGADO	1116825808	BEATRIZ ADRIANA SALGADO APARICIO	6463731	3155939717	Beatriz Salgado
2	LAURA CRISTINA GUERRERO MENDIETA	1120394073	BLANCA YENNI MENDIETA AGUDELO	1121930695	3144754595	B. Yenni Mendieta. A.
3	HAYLEN YARETZY RUIZ GARCIA	1123568620	YENSY LORENA GARCIA MAHECHA	1120559623	3213998098	Yensy lorena
4	MARIA FERNANDA MARTINEZ GOMEZ	1119896158	LUISA FERNANDA GOMEZ URREA	1006656151	3232423913	Luisa Gomez
5	JAZIEL MARTINEZ GOMEZ	1119896958	LUISA FERNANDA GOMEZ URREA	1006656151	3232423913	Luisa Gomez
6	JARAISS JULIANA GAVIRIA RUBIO	1120877551	LAURA MARIA RUBIO RUBIO	1127916201	3219479486	Laura maria rubio
7	AHISEL VICTORIA FONTECHA JAIMES	1120476183	YURY JASLEY JAIMES MORENO	1005247861	3214500325	Yury Jasley Jaimes
8	KAROL JULIETH RODRIGUEZ LANCHEROS	1120476266	YENNY PAOLA LANCHEROS GOMEZ	1120474613	3108817583	Yenny Paola lancheros
9	THIAGO FELIPE RODRIGUEZ RAMIREZ	1122945379	LUISA FERNANDA RAMIREZ LOPEZ	1115916582	3214605303	Luisa Fernanda R
10	YINIER ALEJANDRO RODRIGUEZ RAMIREZ	1123821217	LUISA FERNANDA RAMIREZ LOPEZ	1115916582	3214605303	Luisa fernanda R
11	MARIA GABRIELA JUSTINIANO TABARES	1120847691	YEIMI PAOLA TABARES MONTAÑO	1120838814	3232434927	Yeimy
12	MARIA ISABEL DIAZ SEPULVEDA	1123453367	DIANA MARCELA DIAZ SEPULVEDA	1121862316	3144068143	Diana Marcela SD
13	ANDERSON DAVID RODRIGUEZ MOLINA	1124841470	VERONICA ANDREA MOLINA ESTRELLA	1146443587	3212863538	Veronica Molina
14	EMILIANNY ANTHONELA GUILLEN CONTRERAS	10776842	DARLYS JANETH CONTRERAS PEREZ	24602482	3219669072	Darlys contreras
15	DIOMAR JOSE DIAZ CONTRERAS	31288602	DARLYS JANETH CONTRERAS PEREZ	24602482	3219669072	Darlys contreras
16	JUAN DAVID CORONADO CALDERON	1157968397	DORIS OMAIRA CALDERON VARGAS	1094366463	3202541084	Doris Calderon
17	VALERY DANIELA MARROQUIN VARGAS	1120847105	MARIA VICTORIA MARROQUIN VARGAS	1121874084	3233021722	Maria Victoria
18	ERICK MATIAS MARROQUIN VARGAS	1120847106	MARIA VICTORIA MARROQUIN VARGAS	1121874084	3233021722	Maria Victoria
19	JHON ALEJANDRO GUILLEN PARADA	1083063478	YEISI CELINA GUILLEN PARADA	30930627	3144377833	Yeisi Guillen
20	THIAGOANDREY MEJIA SUAREZ	1092613755	CAREN SAID SUAREZ MORENO	1028660633	3226255720	Caren S.

PAOLA MARIA - 1000837337.

Responsable de la unidad de servicio y No.cedula

Scanned with CamScanner

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 - 2025

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRE DE LA UDS: HM PUERTO MIMPA

ACTIVIDAD: ENCUENTRO GRUPAL

LUGAR DE REUNION: PUERTO MIMPA

FECHA: 31 MARZO 025.

TEMA: SOCIALIZACION OLLA COMUNITARIA

No.	NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO	NUIP	NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE	CEDULA	TELEFONO	FIRMA
21	YINZON ARLEY GARCIA AMAYA	1120475893	NEIFY CAROLINA AMAYA RODRIGUEZ	1120475798	N/A	Neify carolina

PROIP ARIAS 1006837737

Responsable de la unidad de servicio y No cedula

ACTA DE REUNION	
EAS: ASOCIACIÓN PORFÍA 3 **CONTRATO:** 50002202025	**UDS:** M1 PUERTO ALVIRA
HORA: 3:00 PM - 4:00 PM	**FECHA:** 31/ Marzo / 2025
LUGAR: LA ORQUETA	**TEMA:** **ACUERDOS PARA LA CONSTRUCCION DE LA OLLA COMUNITARIA**
POBLACIÓN OBJETO: PADRES DE FAMILIA Y/O ACUDIENTES PARTICIPANTES MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA	
OBJETIVO:	Acordar con las familias de la modalidad campesina la implementación de una olla comunitaria como estrategia para garantizar el acceso a una alimentación, saludable y culturalmente apropiada, fortaleciendo al mismo tiempo la organización comunitaria y el aprovechamiento de los recursos locales

AGENDA:

1. Saludo de bienvenida
2. Socialización Olla Comunitaria
3. Acuerdos con las familias
4. Inquietudes y preguntas
5. Cierre

DESARROLLO: Siendo las 3:00 pm del día 31 de marzo del presente año se da inicio con la presentación de los participantes. Luego se socializo del tema Olla Comunitaria a los padres de familia y/o acudientes de los participantes de la modalidad Propia e Intercultural Educación Inicial Campesina,

Se les informa que durante los encuentros comunitarios vamos a realizar una estrategia llamada Olla Comunitaria, En esta estrategia se desarrolla como uno de los momentos metodológicos de los encuentros comunitarios, es importante resaltar que su objetivo es promover las tradiciones alimentarias y la cultura gastronómica de los territorios a través de la

vinculación de las familias o cuidadores en la preparación y suministro de los alimentos, aportando a la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación adecuada.
También se les explico que durante el primer encuentro comunitario se deben generar los acuerdos relacionados con las preparaciones, el aporte de alimentos por parte de las familias o cuidadores para la olla comunitaria, menaje, espacios de preparación de alimentos, y responsables y los puntos necesarios para asegurar la inocuidad de las preparaciones y otros que se consideren pertinentes. Aquellos elementos que no se encuentren disponibles en la comunidad, tales como, la dotación necesaria en buen estado y completa para la preparación de alimentos incluyendo los equipos, utensilios y menaje para ejecutar los procesos propios de la manipulación de estos, deberán ser aportados por la EAS o el PDS.

Con base a lo anterior se dio inicio a los acuerdos con las familias asistentes de la UCA Puerto Alvira ubicado en la **zona Rural Dispersa Vereda el Silencio** del Municipio de Mapiripan, Para llegar a los acuerdos se tiene en cuenta las siguientes preguntas:

1. **Ubicación y zona donde se encuentra la UCA**
   La UCA M1 Puerto Alvira se encuentra ubicado en la zona rural del municipio de Mapiripan a 86 kilómetros del casco urbano hasta llegar a la vereda el Silencio donde se encuentra ubicado el caserío o centro poblado la Orqueta con coordenadas N 03° 01' 27.00" W 71° 43' 40.98" con una duración de trayecto de aproximadamente 3 horas de recorrido.

2. **Se resalta el presupuesto que brinda el ICBF para el desarrollo de la Olla Comunitaria realizada en los encuentros comunitarios.**

El agente educativo les brinda la información a las familias y/o acudientes sobre el valor por el cual está destinado para el desarrollo de la Olla Comunitaria por un valor de **CUATRO MIL SETECIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE ($4.763)**, por participante; es decir que para la UCA de la zona rural disperso Puerto Alvira perteneciente al agente educativo Rodolfo Andrés Rodríguez Hoyos cuenta con 21 participantes para un total de **CIEN MIL VEINTI TRES PESOS M/CTE (100.023)**

3. **Dialogo con las familias para llegar a un acuerdo sobre la cantidad de ollas comunitarias que se va a realizar teniendo en cuenta que la UCA brinda el servicio 1 veces el mes.**

El agente educativo brinda la información a las familias sobre la cantidad de ollas comunitarias la cual está establecida para la UCA Puerto Alvira en **zona Rural Disperso se realizara 1 olla comunitaria por mes ejecutado en los encuentros grupales, es decir que para el mes de Mayo se realizara una olla comunitaria, para el mes de Junio una olla comunitaria, Julio una olla comunitaria, Agosto una olla comunitaria y septiembre una olla comunitaria.**

Las madres de familia manifestaron la importancia de la olla comunitaria ya que hay familias que para asistir al encuentro se trasladan por caminos en mal estado y por largos trayectos, la señora Norma Gómez "expreso que si es importante realizar la olla comunitaria porque son 3 horas de encuentro y que es complicado tener los niños en el encuentro sin ningún tipo de Alimentación o bebidas", así mismo la señora Fabi Daniela Hernández "expone su punto de vista el cual invita a todos en general de llegar a un acuerdo para que se brinde un refrigerio a los participantes del programa ya que solamente los encuentros se realizan una vez al mes".

4. **Acuerdos con las familias y/o acudientes de los participantes, sobre la minuta o menú la cual desean preparar teniendo en cuenta que el aporte que brinda ICBF no es un valor alto para asumir la totalidad de la compra de los alimentos, se debe establecer acuerdos con las mismas familias en dónde se indique el aporte que ellos desean brindar para la preparación de los alimentos.**

El agente educativo en dialogo con las familias refieren que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) brinda un aporte económico limitado para la compra de alimentos, y que dicho recurso no cubre la totalidad de los costos requeridos para la preparación de una minuta alimentaria balanceada y adecuada, se hace necesario establecer acuerdos colaborativos con las familias y/o acudientes de los participantes.

En este sentido, se propone que cada familia pueda aportar de manera voluntaria y proporcional a sus posibilidades, insumos o recursos complementarios (como alimentos, ingredientes específicos, o colaboración en la preparación), con el fin de garantizar una alimentación de calidad para los niños, niñas, mujeres gestantes participantes del programa.

La señora Sandra Patricia Velásquez Melo dice que "es importante reconocer que no todas las familias de la UCA se encuentran en condiciones económicas favorables para aportar alimentos o recursos adicionales para la preparación de la minuta. Por lo tanto, es fundamental que se implemente solo el presupuesto por parte de ICBF para el desarrollo de la olla comunitaria. La señora Leidy Vera Gómez comparte la misma idea y dice que "actualmente no tiene trabajo ni una entrada financiera que puede solventar o apoyar la compra de los alimentos

para la olla comunitaria". Así mismo la señora Dilia Bersey Rodríguez Serna "dice que se distribuya bien el dinero para que se pueda comprar un refrigerio para todos los asistentes en los dos encuentros comunitarios porque a mí me queda muy difícil comprar comida para traer, entonces yo pienso que sería escoger bien los alimentos que se vayan a comprar de tal manera que alcance para el encuentro". Posteriormente tomo la palabra la representante del control social en donde dejo claro que "teniendo en cuenta la solicitud de todas las familias, la mayoría de las familias que hacen parte de este proceso son de bajos recursos, y muchas de las madres, como es su caso, son cabeza de hogar, esta condición implica una carga adicional, ya que deben asumir solas la responsabilidad económica y emocional del núcleo familiar, a esto se suma que muchas de ellas no cuentan con un empleo formal ni con ingresos fijos, lo que hace aún más complejo destinar recursos, por mínimos que sean, para actividades comunitarias como la olla comunitaria, por tal motivo solicita se tenga en cuenta desarrollar la olla comunitaria solo con el presupuesto que brinda ICBF sin embargo lo que se puede hacer es apoyar con el menaje como por ejemplo la olla, los platos, las cucharas y el sitio donde se prepara los alimentos".

Para finalizar, el agente educativo refiere que ninguna familia será obligada a realizar aportes si no cuenta con la capacidad económica para hacerlo. Posteriormente se realiza la invitación para la construcción del menú para los diferentes meses en la preparación de la olla comunitaria.

FECHAS	ALIMENTOS	INGREDIENTES	RESPONSABLES	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
14-05-2025	Empanadas de carne y preparada de maracuyá	**3 libras de carne para desmechar** **2 libras de tomate** **1 libra de cebolla larga 3 kilos de papa** **2 libras de promasa** 3 pulpas de maracuyá	1. **Leidy Diaz Sena** Erika Jazmín Prieto	Casa de Erika Jazmín Prieto
17-06-2025	Mazamorra con leche y galletas	**3 kilo maíz trillado 6 bolsas de leche** **2 paquete completos de galletas saltin**	1. **Angie lorena tovar** Yuri Alexandra Polanco	Casa de Yuri Alexandra Polanco

		2 panelas grandes		
15-07-2025	Empanadas de pollo y preparada de mora	**3 pechugas** **3 libras de promasa** **1 kilo de papa** **1 kilo de cebolla cabezona** **1 kilo de tomate** 3 pulpas de mora	1 Dilia Bersey Rodríguez 2 Laudy Yurely Guayambuco	Casa de Dilia Bersey Rodríguez
13-08-2025	Aguapanela con queso y pan	**3 panelas** **3 kilos de queso** 40 panes	1. Yirledis Polo Valdez Angie lorena Tovar	Casa de Yiles polo
16-09-2025	**Sándwich de pollo yqueso y** Preparada de limón y panela	**4 paquetes de pan tajado** **2 pechugas de pollo** **3 libras de quejo tajado** **2 panelas grandes** 2 bolsas de limón	1 Norma Gómez 2 Ana Yerlin Nampia	Casa Ana yelin Nampia

5. Acuerdos con las familias donde se establezca el lugar donde se preparara los alimentos.

Con el fin de garantizar la seguridad alimentaria, la higiene y el bienestar de los niños/as, se establece los siguientes acuerdos con las familias:

1. Lugar de Preparación de los Alimentos:
Los alimentos serán preparados exclusivamente en el lugar designado por las familias, que cuenta con las condiciones adecuadas de higiene, almacenamiento y manipulación, conforme a las normas del plan de saneamiento Básico.

2. Acceso:

El acceso al área de cocina estará solamente la familia postulada y autorizada y orientada para la manipulación de alimentos, con el fin de evitar contaminaciones cruzadas o riesgos alimentarios.

3. **Responsabilidad Compartida:**
Las familias se comprometen a respetar este acuerdo y colaborar con las medidas establecidas para proteger la salud de los niños/as.

FECHA	RESPONSABLE	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
14-05-2025	Erika Jazmín Prieto	Casa de Erika Jazmín Prieto
17-06-2025	Yuri Alexandra Polanco	Casa de Yuri Alexandra Polanco
15-07-2025	Dilia Bersey Rodríguez	Casa de Dilia Bersey Rodríguez
13-08-2025	Yirledis Polo Valdes	Casa de Yirledis Polo Valdes
16-09-2025	Ana Yerlin Nampia	Casa de Ana Yerlin Nampia

6. **Acuerdos con las familias donde se resalta la importancia de contar con el Menaje, es decir ¿cada uno aportara los utensilios o materiales para la preparación del mismo? O en el lugar o cocina donde se preparara los alimentos ¿cuenta con toda la dotación para la preparación de los alimentos?**

En el marco del trabajo conjunto para garantizar una alimentación segura, saludable y digna para todas las familias, se acuerda lo siguiente:

1. Importancia del Menaje:

Contar con los utensilios básicos como ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos es fundamental para preparar los alimentos de manera higiénica y eficiente.

- Para la fecha del 14-05-2025 la señora Erika Jazmín Prieto quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- La fecha 17-06-2025 la señora Yuri Alexandra Polanco quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

- Para la fecha 15-07-2025 la señora Dilia Bersey Rodríguez quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 13-08-2025 la señora Yirledis Polo quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 16-09-2025 la señora Ana Yerlin Nampia quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

2. Condiciones del Espacio de Cocina:

El espacio comunitario destinado a la preparación de los alimentos cuenta con la dotación básica necesaria, por lo que no se requiere aporte adicional de utensilios por parte de las familias.

3. Aportes de las Familias:

De forma organizada y voluntaria, las familias podrán aportar utensilios que serán usados durante las jornadas de cocina comunitaria. Se llevará un registro de los materiales prestados o donados, cuidando siempre que sean devueltos o mantenidos en buen estado.

4. Uso y Cuidado del Menaje:

Las familias se compromete que todo el menaje, ya sea propio del espacio o prestado por alguna familia, será utilizado con respeto y responsabilidad. Se asegurará su limpieza y resguardo después de cada uso.

7. Acuerdos con las familias y/o acudientes donde se postula y se delega el responsable de la preparación de la olla comunitaria por lo meses establecidos.

La agente educativa con el fin de organizar de manera equitativa y participativa la preparación de la olla comunitaria, las familias y/o acudientes de la comunidad acuerdan lo siguiente:

1. Participación Comunitaria:

La preparación de los alimentos en la olla comunitaria es una tarea compartida, basada en la colaboración y el sentido de pertenencia de todas las familias que hacen parte del proceso.

2. Delegación de Responsables:
Las familias postulan y delega mensualmente a una o varias personas responsables de liderar la preparación de la olla comunitaria, quienes se encargarán de coordinar la cocina, organizar los insumos y garantizar el correcto uso del menaje.

3. Rotación de Responsables:
El compromiso de asumir la responsabilidad será rotativo cada mes, de forma que varias familias participen durante el periodo acordado. Se llevará un cronograma claro que será compartido con toda las familias.

4. Acompañamiento y Apoyo:
Aunque una familia o persona sea responsable principal del mes, siempre contará con el apoyo de otras familias para tareas complementarias como el lavado de utensilios, recolección de leña, organización del espacio, entre otras.

5. Responsabilidad y Compromiso:
La persona o familia delegada se compromete a cumplir con el rol asignado en los tiempos acordados y a mantener una actitud de respeto, limpieza y cuidado del espacio común.

FECHA	RESPONSABLE	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
14-05-2025	Erika Jazmín Prieto	Casa de Erika Jazmín Prieto
17-06-2025	Yuri Alexandra Polanco	Casa de Yuri Alexandra Polanco
15-07-2025	Dilia Bersey Rodríguez	Casa de Dilia Bersey Rodríguez
13-08-2025	Yirledis Polo Valdes	Casa de Yirledis Polo Valdes
16-09-2025	Ana Yerlin Nampia	Casa de Ana Yerlin Nampia

8. Para el desarrollo de la olla comunitaria y la preparación de los alimentos se debe tener en cuenta las buenas prácticas de Manufactura BPM.

Con el propósito de garantizar la inocuidad de los alimentos, proteger la salud de las personas que participan y fortalecer la organización comunitaria, las familias acuerdan aplicar las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** durante la preparación de la olla comunitaria.

1. Higiene Personal:

Toda persona que participe en la preparación de alimentos deberá lavarse correctamente las manos antes de cocinar, usar ropa limpia y evitar el uso de accesorios (anillos, pulseras, etc.). En caso de estar enfermo/a, se abstendrá de participar en la preparación de alimentos.

2. Limpieza del Espacio:
La cocina o el lugar donde se prepare la olla deberán mantenerse limpio antes, durante y después de cada jornada. Se deberá contar con recipientes adecuados para residuos y realizar un adecuado manejo de basuras.

3. Manipulación Segura de Alimentos:
Los alimentos se deben manipular con utensilios limpios, evitar el contacto directo con las manos y separar los alimentos crudos de los cocidos para evitar la contaminación cruzada.

4. Almacenamiento y Conservación:
Se recomienda mantener los alimentos en recipientes tapados, en lugares frescos y limpios. Aquellos alimentos que necesiten refrigeración deberán consumirse el mismo día si no se cuenta con nevera.

5. Agua Segura:
El agua utilizada para cocinar, lavar alimentos y utensilios debe ser potable. En caso de duda, se debe hervir antes de utilizarla.

6. Concientización Comunitaria:
Se promoverán espacios de sensibilización donde se explique la importancia de estas prácticas para la salud de todos los miembros de la familia, especialmente los niños y adultos mayores.

7. Compromiso Colectivo:
Todas las familias se comprometen a respetar y hacer respetar estas prácticas, entendiendo que son parte fundamental del éxito de la olla comunitaria.

Evaluación y Acuerdos Establecidos:

- Se reafirmó el compromiso de realizar estas actividades una vez al mes para fortalecer la seguridad alimentaria.
- Se estableció la fecha para la primera Olla Comunitaria.
- Se pidió la asistencia y puntualidad de todos los participantes.

Evidencias Fotográficas:





Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
Realizar los acuerdos durante el primer encuentro de la olla comunitaria.	Agente educativo y padres de familia y/o	Mayo, Junio, Julio, Agosto, Septiembre

Realizar la olla comunitaria	acudientes de los participantes.	
AGENTE EDUCATIVO	**CARGO**	**FIRMA**
RODOLFO ANDRES RODRIGUEZ HOYOS	AGENTE EDUCATIVA	

Se Anexan Firmas

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 - 2025

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRE DE LA UDS: M1 Puerto Alvira

ACTIVIDAD: Socialización olla Comunitaria

LUGAR DE REUNION: Caseta Comunal Vereda el Silencio.

FECHA: 31 - Marzo - 2025

TEMA: Socialización olla Comunitaria

No.	NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO	NUIP	NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE	CEDULA	TELEFONO	FIRMA
1	FABIAN ARBEY ROJAS NAMPIA	1120475828	ANA YERLIN NAMPIA BARRIGON	1128724376		Ana yerli G
2	SARA ISABEL GONZALEZ GUAYANBUCO	1120475956	LAUDY YURELI GUAYANBUCO PABON	1120474697		Laudy
3	MARIA NELLY PARRADO DIAZ	1120475712	LEIDY LIZETH DIAZ SERNA	1.010.017.737		Laidi diaz
4	JHONATAN ANDRES IDALGO DIAZ	1120476285	LEIDY LIZETH DIAZ SERNA	1.010.017.737		Laidi diaz
5	GISELL GIMENA GRANADOS GOMEZ	1120569768	NORMA JHADYD GOMEZ VERA	1.120.573.446		Norma Gomez.
6	KRISTAN ALANNA GOMEZ VERA	1120586517	NORMA JHADYD GOMEZ VERA	1.120.573.446		Norma Gomez
7	KENER DAVID PADILLA POLO	1067736088	YIRLEIDIS MARGARITA POLO VALDES	1.051.356.406		
8	JUAN SEBASTIAN GALEANO RODRIGUEZ	1122539927	DILIA BERSEY RODRIGUEZ SERNA	1.121.878.684	3133332621	Dilia rodriguez
9	CATALEYA GONZALEZ	1113706139	LUIS ALBERTO CASTAÑEDA	1.006.902.558	3142027285	Cataleya Gonzalez
10	BREINER STIVEN CLAVIJO PRIETO	1123568287	ERIKA JAZMIN PRIETO BETANCOURTH	1.123.560.353		Erika prieto
11	ALANA ISABELLA JARAMILLO HERNANDEZ	1122150162	FABI DANIELA HERNANDEZ JIMENEZ	1.122.121.384		Sandra y Jimenez
12	JUAN PABLO CASTAÑEDA ARIAS	1120476090	MARYURI JISELA ARIAS ESTRADA	1.007.213.083		Maryuri Arias
13	DAPHNE NAHIARA AVILA VERA	1120927400	LEIDY VERA JIMENEZ	1.110.482.173		leidy vera jimenez
14	JAZMIN TALIANA AGUILAR IBAÑEZ	1121421057	DIANA MARCELA IBAÑEZ MORENO	1121419033		diana ibañez
15	HYLEN CAMILA PARGA ESCOBAR	1120475700	NORMA JHADYD GOMEZ VERA	1120573446		Norma Gomez
16	DIANA MARCELA IBAÑEZ MORENO	1121419033	HUBERNEY PINZON MATEUS	1005293621		Huberney
17	DUPRAT FERNANDO AREVALO VELASQUE	1124219950	SANDRA PATRICIA VELASQUEZ MELO	1013588931		Sandra Velasquez
18	SALLY GABRIELA LIZARAZO TOVAR	1120587628	ANGIE LORENA TOVAR GAITAN	1006780017		Lorena Tovar
19	JAMES ANDRES RESTREPO POLANCO	1119950417	YURI ALEXANDRA POLANCO POLANCO	1007293026		Alexandra polanco
20	MISHELL YOELMY PALACIOS PARRA	1078472295	DEVINSON PALACIOS CORDOBA	1003932656		Devinson
21	EMANUEL DAVID GALAN YEPES	1120476245	MARIELA ESTHER YEPES MEDINA	64895512		Mariela.

Rodolfo Andres Rodriguez Hoyos

Responsable de la unidad de servicio y No.cedula 1120474749

ACTA DE REUNION	
EAS: ASOCIACIÓN PORFÍA 3 **CONTRATO:** 50002202025	**UDS:** M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN
HORA: 3:30 PM - 4:00 PM	**FECHA:** 20/ Marzo/ 2025
LUGAR: ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN	**TEMA:** SOCIALIZACIÓN OLLA COMUNITARIA
POBLACIÓN OBJETO: PADRES DE FAMILIA Y/O ACUDIENTES PARTICIPANTES MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA	
OBJETIVO:	Concertar y acordar con los cuidadores principales de los participantes pertenecientes a la comunidad indígena sikuany y demás familias beneficiarias de la modalidad Educación inicial campesina, la implementación de la olla comunitaria como estrategia para garantizar el acceso a una alimentación saludable y culturalmente apropiada, así se lograra fortalecer al mismo tiempo la organización comunitaria y el aprovechamiento de los recursos locales.

AGENDA:

1. Saludo de bienvenida
2. Socialización Olla Comunitaria
3. Acuerdos con las familias
4. Inquietudes y preguntas
5. Cierre

DESARROLLO: Siendo las 3:00 pm del día 20 de marzo del presente año se da inicio con la presentación de los participantes. Luego se socializo el tema Olla Comunitaria a los padres de familia y/o acudientes de los participantes de la modalidad Propia e Intercultural Educación Inicial Campesina,

Se les informa que durante los encuentros comunitarios vamos a realizar una estrategia llamada Olla Comunitaria, En esta estrategia se desarrolla como uno de los momentos metodológicos de los encuentros comunitarios, es importante resaltar que su objetivo es promover las tradiciones alimentarias y la cultura gastronómica de los territorios a través de la vinculación de las familias o cuidadores en la preparación y suministro de los alimentos, aportando a la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación adecuada.

También se les explico que durante el primer encuentro comunitario se deben generar los acuerdos relacionados con las preparaciones, el aporte de alimentos por parte de las familias o cuidadores para la olla comunitaria, menaje, espacios de preparación de alimentos, y responsables y los puntos necesarios para asegurar la inocuidad de las preparaciones y otros que se consideren pertinentes. Aquellos elementos que no se encuentren disponibles en la comunidad, tales como, la dotación necesaria en buen estado y completa para la preparación de alimentos incluyendo los equipos, utensilios y menaje para ejecutar los procesos propios de la manipulación de estos, deberán ser aportados por la EAS o el PDS.

Con base a lo anterior se dio inicio a los acuerdos con las familias asistentes de la UCA M1 Escuela Jorge Eliecer Gaitán ubicado en la zona Rural del Municipio de Mapiripan, Para llegar a los acuerdos se tiene en cuenta las siguientes preguntas:

1. **Ubicación y zona donde se encuentra la UCA**
   La UCA Escuela Jorge Eliecer Gaitán se encuentra ubicado en la zona rural del municipio de Mapiripan.

2. **Se resalta el presupuesto que brinda el ICBF para el desarrollo de la Olla Comunitaria realizada en los encuentros comunitarios.**

La agente educativa les brinda la información a las familias y/o acudientes sobre el valor por el cual está destinado para el desarrollo de la Olla Comunitaria por un valor de **CUATRO MIL SETECIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE ($4.763),** por participante; es decir que para la UCA de la zona rural Escuela Jorge Eliecer Gaitán perteneciente a la agente educativa Sandra Liliana Angulo Perafan que cuenta con 19 participantes será un total de **NOVENTA MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE M/CTE (90.497),** dinero que será destinado para la preparación de las dos (2) ollas comunitarias que se realizaran mensual.

3. **Dialogo con las familias para llegar a un acuerdo sobre la cantidad de ollas comunitarias que se va a realizar teniendo en cuenta que la UCA brinda el servicio 2 veces el mes.**

La agente educativa brinda la información a las familias sobre la cantidad de ollas comunitarias, la cual esta establecida para la UCA de Escuela Jorge Eliecer Gaitan en zona rural se realizara dos (2) ollas comunitarias durante el mes. Es decir que para el mes de Mayo se realizaran dos ollas comunitarias, para el mes de Junio se realizaran dos ollas comunitarias, para el mes de Julio dos ollas comunitarias, para el mes de Agosto dos ollas comunitarias y para el mes de Septiembre dos ollas comunitarias en los encuentros.

La señora Amparo Rodríguez manifiesta que, "si es importante realizar las dos ollas comunitarias ya que es complicado estar 3 horas en el encuentro comunitario sin recibir ningún tipo de alimentación o bebida para los niños y niñas", Así mismo la señora Melissa Garzón expone su punto de vista la cual "invita a todos los asistentes que se debe llegar a un acuerdo para que se brinde un refrigero o alimentos para los niños". La señora Maria Emma González también refiere "que si desea que se realicen las dos ollas en los encuentros comunitarios que se realizan en el mes, ya que son 3 horas de participación y no le parece justo que no se le brinde ningún tipo de comida o bebida para todos". Al finalizar todos toman la palabra refiriendo a la agente educativa los acuerdos en realizar las dos ollas comunitarias durante el mes correspondiente.

4. **Acuerdos con las familias y/o acudientes de los participantes, sobre la minuta o menú la cual desean preparar teniendo en cuenta que el aporte que brinda ICBF no es un valor alto para asumir la totalidad de la compra de los alimentos, se debe establecer acuerdos con las mismas familias en dónde se indique el aporte que ellos desean brindar para la preparación de los alimentos.**

El agente educativo en dialogo con las familias refieren que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) brinda un aporte económico limitado para la compra de alimentos, y que dicho recurso no cubre la totalidad de los costos requeridos para la preparación de una minuta alimentaria balanceada y adecuada, se hace necesario establecer acuerdos colaborativos con las familias y/o acudientes de los participantes.

En este sentido, se propone que cada familia pueda aportar de manera voluntaria y proporcional a sus posibilidades, insumos o recursos complementarios (como alimentos, ingredientes específicos, o colaboración en la preparación), con el fin de garantizar una alimentación de calidad para los niños, niñas, mujeres gestantes participantes del programa.

La señora Amparo Rodríguez dice "que es importante reconocer que no todas las familias de la UCA se encuentran en condiciones económicas favorables para aportar alimentos o recursos adicionales para la preparación de la minuta. Por lo tanto, es fundamental que se implemente solo el presupuesto por parte de ICBF para el desarrollo de la olla comunitaria". La señora Yorleny Gaitan comparte la misma idea y dice "que actualmente no tiene trabajo ni una entrada financiera que puede solventar o apoyar la compra de los alimentos para la olla

comunitaria". Así mismo la señora Melissa Garzon dice "que se distribuya bien el dinero para que se pueda comprar un refrigerio para todos los asistentes en los dos encuentros comunitarios porque a mí me queda muy difícil comprar comida para traer, entonces yo pienso que sería escoger bien los alimentos que se vayan a comprar de tal manera que alcance para los dos encuentros". Posteriormente tomo la palabra la representante del control social Emma Gonzalez en donde dejo claro "que teniendo en cuenta la solicitud de todas las familias, la mayoría de las familias que hacen parte de este proceso son de bajos recursos, personas pertenecientes a la comunidad indígena sikuany y muchas de las madres, como es su caso, son cabeza de hogar, esta condición implica una carga adicional, ya que deben asumir solas la responsabilidad económica y emocional del núcleo familiar, a esto se suma que muchas de ellas no cuentan con un empleo formal ni con ingresos fijos, lo que hace aún más complejo destinar recursos, por mínimos que sean, para actividades comunitarias como la olla comunitaria, por tal motivo solicita se tenga en cuenta desarrollar la olla comunitaria solo con el presupuesto que brinda ICBF sin embargo lo que se puede hacer es apoyar con el menaje como por ejemplo la ollas, los platos, las cucharas y el sitio donde se prepara los alimentos".

Para finalizar, la agente educativa refiere que ninguna familia será obligada a realizar aportes si no cuenta con la capacidad económica para hacerlo. Posteriormente se realiza la invitación para la construcción del menú para los diferentes meses en la preparación de la olla comunitaria.

FECHAS	ALIMENTOS	INGREDIENTES	RESPONSABLES	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
07-05-2025	Jugo de fruta y pan	Pulpa de mora Azucar, pan	Natalia buitrago Melissa Garzon	Casa de natalia buitrago y melissa Garzon
21-05-2025	Avena cubana y sandwich de pollo	1 bolsa de avena en hojuelas 1 bolsa de leche	Yorman Reyes	Casa de Yorman Reyes

		1 libra de azucar 2 pq queso tajado 2 pollo pechuga Lechuga queso 1 matequilla 2 bolsas de pan tajado		
04-06-2025	Arroz con pollo y jugo de maracuya	2 lb arroz 2 pechugas 2 paquetes verduras 1 salchichas 1 salsa de tomate sal, pimentón pulpa de maracuyá, azucar	Agente educativo Sandra Angulo y Emma Gonzalez	Casa agente educativa
18-06-2025	Jugo de fruta y deditos de queso y promasa	Pulpa de mora 2 libras de promasa 2 libras de queso Aceite, sal	Jazny lopez	Casa de Jazny Lopez
2-07-2025	Arroz con leche y galletas agua	2 lbs arroz 1 bolsa de leche 1 crema de leche Canela y clavos azucar 1 paquete de galletas	Sandra angulo agente educativa	Casa de agente educativa
16-07-2025	Pataconas con carne desmechada y huevos de codorniz y jugo de fruta	Platanos Carne,huevos de codorniz Tomate, cebolla, ajo, pimenton, sal, aceite Salsa de tomate. Pulpa de fruta	Melissa Garzon	Casa de Melissa Garzon

6-08-2025	Arepas de promasa con queso y chocolate	Promasa, queso, sal, aceite Chocolate, leche	Yuliana Reyes	Casa de yuliana reyes
20-08-2025	Chocolate y pan	Chocolate Leche Pan azucar	jazny lopez	Casa de jazny lopez
3-09-2025	Avena cubana y sandwich de pollo	1 bolsa de avena en hojuelas 1 bolsa de leche 1 libra de azucar 2 pq queso tajado Pollo pechuga 1 matequilla 2 bolsas de pan tajado lechuga	Natalia buitrago Melissa Garzon	Casa de natalia buitrago y melissa Garzon
17-09-2025	Arroz con pollo y jugo de maracuya	2 lb arroz 2 pechugas 2 paquetes verduras 1 salchichas 1 salsa de tomate sal, pimentón pulpa de maracuyá	Agente educativo Sandra Angulo y Emma Gonzalez	Casa agente educativa

5. Acuerdos con las familias donde se establezca el lugar donde se preparara los alimentos.

Con el fin de garantizar la seguridad alimentaria, la higiene y el bienestar de los niños/as, se establece los siguientes acuerdos con las familias:

1. Lugar de Preparación de los Alimentos:
Los alimentos serán preparados exclusivamente en el lugar designado por las familias, que cuenta con las condiciones adecuadas de higiene, almacenamiento y manipulación, conforme a las normas del plan de saneamiento Básico.

2. Acceso:
El acceso al área de cocina estará solamente la familia postulada y autorizada y orientada para la manipulación de alimentos, con el fin de evitar contaminaciones cruzadas o riesgos alimentarios.

3. **Responsabilidad Compartida:**
Las familias se comprometen a respetar este acuerdo y colaborar con las medidas establecidas para proteger la salud de los niños/as.

FECHA	RESPONSABLE	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
04-06-2025	Agente educativo Sandra Angulo y Emma Gonzalez	Casa agente educativa
18-06-2025	Jazny lopez	Casa de Jazny lopez
2-07-2025	Sandra angulo agente educativa	Casa de agente educativa
16-07-2025	Melissa Garzon	Casa de Melissa Garzon
6-08-2025	Yuliana Reyes	Casa de yuliana reyes
20-08-2025	jazny lopez	Casa de jazny lopez
3-09-2025	Natalia buitrago Melissa Garzon	Casa de natalia buitrago y melissa Garzon
17-09-2025	Agente educativo Sandra Angulo y Emma Gonzalez	Casa agente educativa

6. **Acuerdos con las familias donde se resalta la importancia de contar con el Menaje, es decir ¿cada uno aportara los utensilios o materiales para la preparación del mismo? O en el lugar o cocina donde se preparara los alimentos ¿cuenta con toda la dotación para la preparación de los alimentos?**

En el marco del trabajo conjunto para garantizar una alimentación segura, saludable y digna para todas las familias, se acuerda lo siguiente:

1. Importancia del Menaje:

Contar con los utensilios básicos como ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos es fundamental para preparar los alimentos de manera higiénica y eficiente.

- Para la fecha del 02-04-2025 la señora Emma González quien se postulo y es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos va a ser su casa y que cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción y preparación de los alimentos.
- La fecha 23-04-2025 la señora Sandra Angulo Agente educativa se postulo y es quien va a ser la responsable de la preparación de la olla comunitaria y menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción y preparación de los alimentos.
- La fecha 07-05-2025 la señora Natalia Buitrago y Melissa Garzón quienes son las responsables de la preparación, porque fueron quienes se postularon y mencionan que el lugar donde se prepararan los alimentos es en la vivienda de cada una y cuentan con los utensilios y el menaje básico para la cocción y preparación de los alimentos.
- Para la fecha 21-05-2025 la señora Yorman Reyes es la persona que se postulo para la preparación de la olla comunitaria y menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos y es su casa y cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 04-06-2025 la señora Emma González y Sandra Angulo se postularon para la preparación de la olla comunitaria y son las responsables de la preparación, además mencionan que en el lugar donde se prepararan los alimentos es la casa de la agente educativa y que cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 18-06-2025 la señora Jazny López quien es la responsable de la preparación ya que se postulo para la preparación de la olla comunitaria y menciona que el lugar donde se preparara los alimentos es en su vivienda y cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 2-07-2025 la agente educativa quien es la responsable de la preparación ya que se postulo para la preparación de la olla comunitaria y menciona que el lugar donde se preparara los alimentos es en su vivienda y cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 16-07-2025 la señora Melissa Garzon quien es la responsable de la preparación ya que se postulo para la preparación de la olla comunitaria y menciona que el lugar donde se preparara los alimentos es en su vivienda y cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 6-08-2025 la señora Yuliana Reyes quien es la responsable de la preparación ya que se postulo para la preparación de la olla comunitaria y menciona que el lugar donde se preparara los alimentos es en su vivienda y cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 20-08-2025 la señora Jazny López quien es la responsable de la preparación ya que se postulo para la preparación de la olla comunitaria y menciona que el lugar donde

se preparara los alimentos es en su vivienda y cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

- Para la fecha 3-09-2025 las señoras Natalia Buitrago y Melissa Garzon quienes son las responsables de la preparación ya que se postularon para la preparación de la olla comunitaria y mencionan que el lugar donde se prepararan los alimentos es en la vivienda de Melissa Garzon y cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 17-09-2025 las señoras Emma González y Sandra Angulo se postularon para la preparación de la olla comunitaria y son las responsables de la preparación, además mencionan que en el lugar donde se prepararan los alimentos es la casa de la agente educativa y que cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

2. Condiciones del Espacio de Cocina:

El espacio comunitario destinado a la preparación de los alimentos cuenta con la dotación básica necesaria, por lo que no se requiere aporte adicional de utensilios por parte de las familias.

3. Aportes de las Familias:

De forma organizada y voluntaria, las familias podrán aportar utensilios que serán usados durante las jornadas de cocina comunitaria. Se llevará un registro de los materiales prestados o donados, cuidando siempre que sean devueltos o mantenidos en buen estado.

4. Uso y Cuidado del Menaje:

Las familias se compromete que todo el menaje, ya sea propio del espacio o prestado por alguna familia, será utilizado con respeto y responsabilidad. Se asegurará su limpieza y resguardo después de cada uso.

7. Acuerdos con las familias y/o acudientes donde se postula y se delega el responsable de la preparación de la olla comunitaria por lo meses establecidos.

La agente educativa con el fin de organizar de manera equitativa y participativa la preparación de la olla comunitaria, las familias y/o acudientes de la comunidad acuerdan lo siguiente:

1. Participación Comunitaria:

La preparación de los alimentos en la olla comunitaria es una tarea compartida, basada en la colaboración y el sentido de pertenencia de todas las familias que hacen parte del proceso.

2. Delegación de Responsables:
Las familias postulan y delega mensualmente a una o varias personas responsables de liderar la preparación de la olla comunitaria, quienes se encargarán de coordinar la cocina, organizar los insumos y garantizar el correcto uso del menaje.

3. Rotación de Responsables:
El compromiso de asumir la responsabilidad será rotativo cada mes, de forma que varias familias participen durante el periodo acordado. Se llevará un cronograma claro que será compartido con toda las familias.

4. Acompañamiento y Apoyo:
Aunque una familia o persona sea responsable principal del mes, siempre contará con el apoyo de otras familias para tareas complementarias como el lavado de utensilios, recolección de leña, organización del espacio, entre otras.

5. Responsabilidad y Compromiso:
La persona o familia delegada se compromete a cumplir con el rol asignado en los tiempos acordados y a mantener una actitud de respeto, limpieza y cuidado del espacio común.

FECHA	RESPONSABLE	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
04-06-2025	Agente educativo Sandra Angulo y Emma Gonzalez	Casa agente educativa
18-06-2025	Jazny lopez	Casa de Jazny lopez
2-07-2025	Sandra angulo agente educativa	Casa de agente educativa
16-07-2025	Melissa Garzon	Casa de Melissa Garzon
6-08-2025	Yuliana Reyes	Casa de yuliana reyes
20-08-2025	jazny lopez	Casa de jazny lopez
3-09-2025	Natalia buitrago Melissa Garzon	Casa de natalia buitrago y melissa Garzon
17-09-2025	Agente educativo Sandra Angulo y Emma Gonzalez	Casa agente educativa

8. Para el desarrollo de la olla comunitaria y la preparación de los alimentos se debe tener en cuenta las buenas prácticas de Manufactura BPM.

Con el propósito de garantizar la inocuidad de los alimentos, proteger la salud de las personas que participan y fortalecer la organización comunitaria, las familias acuerdan aplicar las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** durante la preparación de la olla comunitaria.

1. Higiene Personal:
Toda persona que participe en la preparación de alimentos deberá lavarse correctamente las manos antes de cocinar, usar ropa limpia y evitar el uso de accesorios (anillos, pulseras, etc.). En caso de estar enfermo/a, se abstendrá de participar en la preparación de alimentos.

2. Limpieza del Espacio:
La cocina o el lugar donde se prepare la olla deberá mantenerse limpio antes, durante y después de cada jornada. Se deberá contar con recipientes adecuados para residuos y realizar un adecuado manejo de basuras.

3. Manipulación Segura de Alimentos:
Los alimentos se deben manipular con utensilios limpios, evitar el contacto directo con las manos y separar los alimentos crudos de los cocidos para evitar la contaminación cruzada.

4. Almacenamiento y Conservación:
Se recomienda mantener los alimentos en recipientes tapados, en lugares frescos y limpios. Aquellos alimentos que necesiten refrigeración deberán consumirse el mismo día si no se cuenta con nevera.

5. Agua Segura:
El agua utilizada para cocinar, lavar alimentos y utensilios debe ser potable. En caso de duda, se debe hervir antes de utilizarla.

6. Concientización Comunitaria:
Se promoverán espacios de sensibilización donde se explique la importancia de estas prácticas para la salud de todos los miembros de la familia, especialmente los niños y adultos mayores.

7. Compromiso Colectivo:
Todas las familias se comprometen a respetar y hacer respetar estas prácticas, entendiendo que son parte fundamental del éxito de la olla comunitaria.

Evaluación y Acuerdos Establecidos:

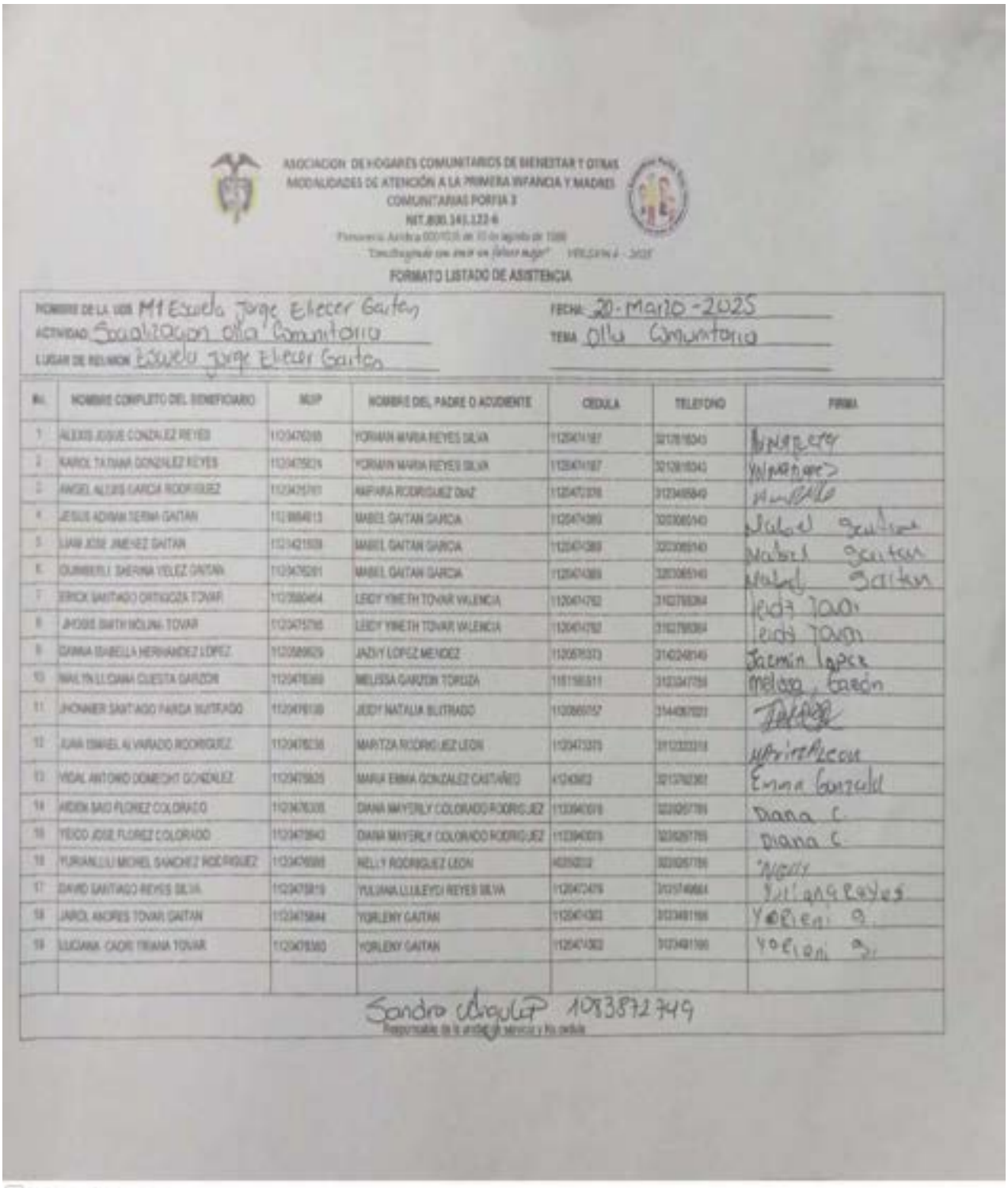
- Se reafirmó el compromiso de realizar estas actividades dos veces al mes para fortalecer la seguridad alimentaria.
- Se estableció la fecha para la primera Olla Comunitaria el (04-04.2025).
- Se pidió la asistencia y puntualidad de todos los participantes.

Evidencias Fotográficas:





Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
Realizar los acuerdos durante el primer encuentro de la olla comunitaria. Realizar la olla comunitaria	Agente educativo y padres de familia y/o acudientes de los participantes.	Mayo, junio, Julio, Agosto y septiembre
AGENTE EDUCATIVO	**CARGO**	**FIRMA**
SANDRA LILIANA ANGULO PERAFAN	AGENTE EDUCATIVA	Sandra Liliana Angulo



ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3
NIT.800.143.122-6

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRE DE LA UDS: M1 Escuela Jorge Eliecer Gaitan — FECHA: 20-Marzo-2025
ACTIVIDAD: Socialización olla Comunitaria — TEMA: Olla Comunitaria
LUGAR DE REUNION: Escuela Jorge Eliecer Gaitan

No.	NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO	NUIP	NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE	CEDULA	TELEFONO	FIRMA
1	ALEXIS JOSUE GONZALEZ REYES	1123470189	YORMAN MARIA REYES SILVA	1123471187	3213815343	
2	KAROL TATIANA GONZALEZ REYES	1123475674	YORMAN MARIA REYES SILVA	1123471187	3213815343	
3	ANGEL ALEXIS GARCIA RODRIGUEZ	1123475781	MARIANA RODRIGUEZ DIAZ	1123472378	3123485849	
4	JESUS ADRIAN TERAN GAITAN	1123884813	MABEL GAITAN GARCIA	1123471389	3233085140	Mabel Gaitan
5	LIAM JOSE JIMENEZ GAITAN	1123421559	MABEL GAITAN GARCIA	1123471389	3233085140	Mabel Gaitan
6	DURBERLI SHERINA YELEZ GAITAN	1123475291	MABEL GAITAN GARCIA	1123471389	3233085140	Mabel Gaitan
7	ERICK SANTIAGO ORTIGOZA TOVAR	1123580464	LEIDY YINETH TOVAR VALENCIA	1120471782	3102788364	leidy Tovar
8	JHOSIS SMITH MOLINA TOVAR	1123475785	LEIDY YINETH TOVAR VALENCIA	1120471782	3102788364	leidy Tovar
9	DIANNA ISABELLA HERNANDEZ LOPEZ	1123589929	JAZMY LOPEZ MENDEZ	1120671373	3142248149	Jazmin Lopez
10	WALTIN LLOANA CUESTA GARZON	1123478369	MELISSA GARZON TORUZA	1101185511	3123347759	melissa, barón
11	JHONNIER SANTIAGO PARDA BUITRAGO	1123478138	JEIDY NATALIA BUITRAGO	1123865157	3144067021	
12	JUAN ISMAEL ALVARADO RODRIGUEZ	1123478236	MARITZA RODRIGUEZ LEON	1123473375	3112333318	Maritza Leon
13	YEDAL ANTONIO DOMECHT GONZALEZ	1123479825	MARIA EMMA GONZALEZ CASTAÑEO	41243652	3213782367	Emma Gonzalez
14	AIDEN SAID FLOREZ COLORADO	1123478308	DIANA MAYERLY COLORADO RODRIGUEZ	1123940319	3233257759	Diana C.
15	YEICO JOSE FLOREZ COLORADO	1123473843	DIANA MAYERLY COLORADO RODRIGUEZ	1123940319	3233257759	Diana C.
16	YURIANLLU MICHEL SANCHEZ RODRIGUEZ	1123478588	NELLY RODRIGUEZ LEON	40252232	3233257759	
17	DAVID SANTIAGO REYES SILVA	1123473819	YULIANA LILIBETH REYES SILVA	1123472478	3131746664	Yuliana Reyes
18	JAROL ANDRES TOVAR GAITAN	1123475844	YORLENY GAITAN	1123471303	3123481166	Yorleni G.
19	LUCIANA CAORI TRIANA TOVAR	1123478360	YORLENY GAITAN	1123471303	3123481166	Yorleni G.

Sandra Angulo 1073872749
Responsable de la entrega del servicio y los cobros

ACTA DE REUNION	
EAS: ASOCIACIÓN PORFÍA 3 **CONTRATO:** 50002202025	**UDS:** M1 COOPERATIVA
HORA: 11:30 PM - 12:00 PM	**FECHA:** 26/ MARZO/ 2025
LUGAR: M1 COOPERATIVA	**TEMA:** SOCIALIZACIÓN OLLA COMUNITARIA
POBLACIÓN OBJETO: PADRES DE FAMILIA Y/O ACUDIENTES PARTICIPANTES MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA	
OBJETIVO:	Acordar con las familias de la modalidad campesina la implementación de una olla comunitaria como estrategia para garantizar el acceso a una alimentación, saludable y culturalmente apropiada, fortaleciendo al mismo tiempo la organización comunitaria y el aprovechamiento de los recursos locales.

AGENDA:

1. Saludo de bienvenida
2. Socialización Olla Comunitaria
3. Acuerdos con las familias
4. Inquietudes y preguntas
5. Cierre

DESARROLLO: Siendo las 11:30 AM del día 26 de marzo del presente año se da inicio con la presentación de los participantes. Luego se socializo del tema Olla Comunitaria a los padres de familia y/o acudientes de los participantes de la modalidad Propia e Intercultural Educación Inicial Campesina,

Se les informa que durante los encuentros comunitarios vamos a realizar una estrategia llamada Olla Comunitaria, En esta estrategia se desarrolla como uno de los momentos metodológicos de los encuentros comunitarios, es importante resaltar que su objetivo es promover las tradiciones alimentarias y la cultura gastronómica de los territorios a través de la

vinculación de las familias o cuidadores en la preparación y suministro de los alimentos, aportando a la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación adecuada.

También se les explico que durante el primer encuentro comunitario se deben generar los acuerdos relacionados con las preparaciones, el aporte de alimentos por parte de las familias o cuidadores para la olla comunitaria, menaje, espacios de preparación de alimentos, y responsables y los puntos necesarios para asegurar la inocuidad de las preparaciones y otros que se consideren pertinentes. Aquellos elementos que no se encuentren disponibles en la comunidad, tales como, la dotación necesaria en buen estado y completa para la preparación de alimentos incluyendo los equipos, utensilios y menaje para ejecutar los procesos propios de la manipulación de estos, deberán ser aportados por la EAS o el PDS.

Con base a lo anterior se dio inicio a los acuerdos con las familias asistentes de la UCA M1 cooperativa ubicado en la zona Rural disperso de la vereda inspección la cooperativa perteneciente al Municipio de Mapiripan, Para llegar a los acuerdos se tiene en cuenta las siguientes preguntas:

1. **Ubicación y zona donde se encuentra la UCA**
   La UCA M1 cooperativa se encuentra ubicado en la zona rural disperso de la vereda inspección la cooperativa del municipio de Mapiripan.

2. **Se resalta el presupuesto que brinda el ICBF para el desarrollo de la Olla Comunitaria realizada en los encuentros comunitarios.**

La agente educativa les brinda la información a las familias y/o acudientes sobre el valor por el cual está destinado para el desarrollo de la Olla Comunitaria por un valor de **CUATRO MIL SETECIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE ($4.763),** por participante; es decir que para la UCA M1 cooperativa de la zona rural disperso perteneciente a la agente educativa Yesica Lorena Avila Guzman cuenta con 22 participantes para un total de **CIENTO CUATRO MIL SETECIENTOS OCHENTA Y SEIS M/CTE (104.786)**

3. **Dialogo con las familias para llegar a un acuerdo sobre la cantidad de ollas comunitarias que se va a realizar teniendo en cuenta que la UCA brinda el servicio 1 veces el mes.**

La agente educativa brinda la información a las familias sobre la cantidad de ollas comunitarias la cual esta establecida para la **UCA de M1 COOPERATIVA** en la zona rural disperso se realiza una (1) olla comunitaria durante el mes. Es decir que para el mes de abril se realizara una (1) olla comunitaria en el encuentro comunitario, para el mes de mayo se realiza una (1) olla comunitaria en el encuentro comunitario, en el mes de junio se realizara una (1) olla comunitaria en el encuentro comunitario, el mes de julio se realizara una (1) olla comunitaria

en los encuentro comunitario, en el mes de agosto se realizara una (1) olla comunitaria en el encuentro comunitario, en el mes de septiembre se realizara una (1) olla comunitaria en el encuentro comunitario desarrollados en los encuentros comunitarios.

Las familias manifiestan que es importante realizar la olla comunitaria ya que es complicado estar 3 horas en el encuentro comunitario sin ningún tipo de alimentación o bebida para los niños y niñas, Así mismo la señora Dayhana, "expone su punto de vista la cual invita a todos los asistentes que se debe llegar a un acuerdo para que se brinde un refrigero o alimentos para los niños". La señora Etefania, "pregunta que para quien será el refrigerio" -a lo cual la agente educativa responde claramente que va para el participante y la acudiente o el acudiente del menor, que también refiere que es buena idea lo de la olla comunitaria desea que se realizase.

4. **Acuerdos con las familias y/o acudientes de los participantes, sobre la minuta o menú la cual desean preparar teniendo en cuenta que el aporte que brinda ICBF no es un valor alto para asumir la totalidad de la compra de los alimentos, se debe establecer acuerdos con las mismas familias en dónde se indique el aporte que ellos desean brindar para la preparación de los alimentos.**

El agente educativo en dialogo con las familias refieren que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) brinda un aporte económico limitado para la compra de alimentos, y que dicho recurso no cubre la totalidad de los costos requeridos para la preparación de una minuta alimentaria balanceada y adecuada, se hace necesario establecer acuerdos colaborativos con las familias y/o acudientes de los participantes.

En este sentido, se propone que cada familia pueda aportar de manera voluntaria y proporcional a sus posibilidades, insumos o recursos complementarios (como alimentos, ingredientes específicos, o colaboración en la preparación), con el fin de garantizar una alimentación de calidad para los niños, niñas, mujeres gestantes participantes del programa.

La señora Yuli, "dice que es importante reconocer que no todas las familias de la UCA se encuentran en condiciones económicas favorables para aportar alimentos o recursos adicionales para la preparación de la minuta".

Por lo tanto, es fundamental que se implemente solo el presupuesto por parte de ICBF para el desarrollo de la olla comunitaria. La señora Milena, "comparte la misma idea y dice que actualmente no tiene trabajo ni una entrada financiera que puede solventar o apoyar la compra de los alimentos para la olla comunitaria".

Así mismo el señor Ángel Wilmer, "dice que se distribuya bien el dinero para que se pueda comprar un refrigerio para todos los asistentes en el encuentro comunitario porque a él le

queda muy difícil comprar comida para traer, ya que es encargado de una fica y el patrón es quien le da la remesa entonces yo pienso que sería escoger bien los alimentos que se vayan a comprar de tal manera que alcance para el encuentro".

Posteriormente tomo la palabra la representante del control social Tatiana Culma, "en donde dejo claro que teniendo en cuenta la solicitud de todas las familias, la mayoría de las familias que hacen parte de este proceso son de varios recursos, y muchas de las madres, son cabeza de hogar, o encargados de finca donde los patrones son quien les suministra el mercado y el sueldo es menos de un salario mínimo esta condición implica una carga adicional, ya que deben asumir solas la responsabilidad económica y emocional del núcleo familiar, a esto se suma que muchas de ellas no cuentan con un empleo formal ni con ingresos fijos, lo que hace aún más complejo destinar recursos, por mínimos que sean, para actividades comunitarias como la olla comunitaria, por tal motivo solicita se tenga en cuenta desarrollar la olla comunitaria solo con el presupuesto que brinda ICBF sin embargo lo que se puede hacer es apoyar con el menaje como por ejemplo la ollas, los platos, las cucharas y el sitio donde se prepara los alimentos".

Para finalizar, la agente educativa refiere que ninguna familia será obligada a realizar aportes si no cuenta con la capacidad económica para hacerlo. Posteriormente se realiza la invitación para la construcción del menú para los diferentes meses en la preparación de la olla comunitaria.

FECHAS	ALIMENTOS	INGREDIENTES	RESPONSABLES	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
14-05-2025	Ensalada de frutas	1 bolsa de crema de leche 1 bolsa de leche condensada. 3 libras de manzana 3 libras de pera 2 bandejas de fresa 3 bandejas de uvas chilenas. 2 unidades de papaya 3 libras de mango 2 melones medianos 2 unidades de piña	Dayhana María Alejandra	Casa de Dayhana

11-06-2025	Chocolatada con pan	3 libras de chocolate 4 blsas de leche liquidan 2 bolsas de agua purificada. 1 libra de azucar 44 unidades de panes de queso	Yoleidy Milena	En casa de Dayhana
09/07/2025	Jugo de maracuyá y galletas tipo waffer.	3 libras de pulpa de maracuyá 2 libras de azúcar 2 paquete Galletas tipo wafer x 44 unidades 2 bolsas de agua purificada	Lisa Karla	En casa de dayhana
13/08/2025	Avena con arepas de queso	**Para la avena** 3 libras de avena 2 de azúcar 2 bolsas de agua purificada 5 bolsas de leche liquidan **Para las arepas** 3 libras de promasa 1 libra de sal 2 libras de mantequilla	Estefanía de Jesús Dayana forero	En casa de dayhana

		2 libras de queso		
10/09/2025	Alegrías Con jugo de mora en leche	Crispetas con plátano (alegrías). 3 libras de maíz pira 1 libra de sal. 5 libras de plátano verde **Para el jugo de mora en leche.** 3 libras de mora 2 libras de azúcar 1 bolsas de agua purificada 6 bolsas de leche liquidan 1 pechuga.	Wendy López Yubeny pinilla	En casa de dayhana

5. **Acuerdos con las familias donde se establezca el lugar donde se preparará los alimentos.**

Con el fin de garantizar la seguridad alimentaria, la higiene y el bienestar de los niños/as, se establece los siguientes acuerdos con las familias:

1. Lugar de Preparación de los Alimentos:
Los alimentos serán preparados exclusivamente en el lugar designado por las familias, que cuenta con las condiciones adecuadas de higiene, almacenamiento y manipulación, conforme a las normas del plan de saneamiento Básico.

2. Acceso:
El acceso al área de cocina estará solamente la familia postulada y autorizada y orientada para la manipulación de alimentos, con el fin de evitar contaminaciones cruzadas o riesgos alimentarios.

3. **Responsabilidad Compartida:**
Las familias se comprometen a respetar este acuerdo y colaborar con las medidas establecidas para proteger la salud de los niños/as.

FECHA	RESPONSABLE	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
14/05/2025	Dayhana rincón y maría leal	En casa de dayhana rincón
11/06/2025	Yoleidy Ruiz y milena ibañez	En casa de dayhana rincón
09/07/2025	Lisa Zamora y Karla Gutiérrez	En casa de dayhana rincón
13/08/2025	Estefanía de Jesús y Dayana forero	En casa de dayhana rincón
10/09/2025	Wendy López y yubeny pinilla	En casa de dayhana rincón

6. **Acuerdos con las familias donde se resalta la importancia de contar con el Menaje, es decir ¿cada uno aportara los utensilios o materiales para la preparación del mismo? O en el lugar o cocina donde se preparará los alimentos ¿cuenta con toda la dotación para la preparación de los alimentos?**

En el marco del trabajo conjunto para garantizar una alimentación segura, saludable y digna para todas las familias, se acuerda lo siguiente:

1. Importancia del Menaje:

Contar con los utensilios básicos como ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos es fundamental para preparar los alimentos de manera higiénica y eficiente.

- Para la fecha del 09-04-2025 las mamas lisa y Karla quienes son la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la preparación de los alimentos.
- La fecha 14-05-2025 la señora María quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la preparación de los alimentos.
- La fecha 11-06-2025 la señora Yoleidy y Milena quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción y preparación de los alimentos.

2. Condiciones del Espacio de Cocina:

El espacio comunitario destinado a la preparación de los alimentos cuenta con la dotación básica necesaria, por lo que no se requiere aporte adicional de utensilios por parte de las familias.

3. Aportes de las Familias:

De forma organizada y voluntaria, las familias podrán aportar utensilios que serán usados durante las jornadas de cocina comunitaria. Se llevará un registro de los materiales prestados o donados, cuidando siempre que sean devueltos o mantenidos en buen estado.

4. Uso y Cuidado del Menaje:

Las familias se comprometen que todo el menaje, ya sea propio del espacio o prestado por alguna familia, será utilizado con respeto y responsabilidad. Se asegurará su limpieza y resguardo después de cada uso.

7. Acuerdos con las familias y/o acudientes donde se postula y se delega el responsable de la preparación de la olla comunitaria por lo meses establecidos.

La agente educativa con el fin de organizar de manera equitativa y participativa la preparación de la olla comunitaria, las familias y/o acudientes de la comunidad acuerdan lo siguiente:

1. Participación Comunitaria:
La preparación de los alimentos en la olla comunitaria es una tarea compartida, basada en la colaboración y el sentido de pertenencia de todas las familias que hacen parte del proceso.

2. Delegación de responsables:
Las familias postulan y delega mensualmente a una o varias personas responsables de liderar la preparación de la olla comunitaria, quienes se encargarán de coordinar la cocina, organizar los insumos y garantizar el correcto uso del menaje.

3. Rotación de responsables:
El compromiso de asumir la responsabilidad será rotativo cada mes, de forma que varias familias participen durante el periodo acordado. Se llevará un cronograma claro que será compartido con todas las familias.

4. Acompañamiento y Apoyo:
Aunque una familia o persona sea responsable principal del mes, siempre contará con el apoyo de otras familias para tareas complementarias como el lavado de utensilios, recolección de leña, organización del espacio, entre otras.

5. Responsabilidad y Compromiso:
La persona o familia delegada se compromete a cumplir con el rol asignado en los tiempos acordados y a mantener una actitud de respeto, limpieza y cuidado del espacio común.

FECHA	RESPONSABLE	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
14/05/2025	Dayhana rincón y maría leal	En casa de dayhana rincón
11/06/2025	Yoleidy Ruiz y milena ibañez	En casa de dayhana rincón
09/07/2025	Lisa Zamora y Karla Gutiérrez	En casa de dayhana rincón
13/08/2025	Estefanía de Jesús y Dayana forero	En casa de dayhana rincón
10/09/2025	Wendy López y yubeny pinilla	En casa de dayhana rincón

8. Para el desarrollo de la olla comunitaria y la preparación de los alimentos se debe tener en cuenta las buenas prácticas de Manufactura BPM.

Con el propósito de garantizar la inocuidad de los alimentos, proteger la salud de las personas que participan y fortalecer la organización comunitaria, las familias acuerdan aplicar las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** durante la preparación de la olla comunitaria.

1. Higiene Personal:
Toda persona que participe en la preparación de alimentos deberá lavarse correctamente las manos antes de cocinar, usar ropa limpia y evitar el uso de accesorios (anillos, pulseras, etc.). En caso de estar enfermo/a, se abstendrá de participar en la preparación de alimentos.

2. Limpieza del Espacio:
La cocina o el lugar donde se prepare la olla deberá mantenerse limpio antes, durante y después de cada jornada. Se deberá contar con recipientes adecuados para residuos y realizar un adecuado manejo de basuras.

3. Manipulación Segura de Alimentos:
Los alimentos se deben manipular con utensilios limpios, evitar el contacto directo con las manos y separar los alimentos crudos de los cocidos para evitar la contaminación cruzada.

4. Almacenamiento y Conservación:
Se recomienda mantener los alimentos en recipientes tapados, en lugares frescos y limpios. Aquellos alimentos que necesiten refrigeración deberán consumirse el mismo día si no se cuenta con nevera.

5. Agua Segura:
El agua utilizada para cocinar, lavar alimentos y utensilios debe ser potable. En caso de duda, se debe hervir antes de utilizarla.

6. Concientización Comunitaria:
Se promoverán espacios de sensibilización donde se explique la importancia de estas prácticas para la salud de todos los miembros de la familia, especialmente los niños y adultos mayores.

7. Compromiso Colectivo:
Todas las familias se comprometen a respetar y hacer respetar estas prácticas, entendiendo que son parte fundamental del éxito de la olla comunitaria.

Evaluación y Acuerdos Establecidos:

- Se reafirmó el compromiso de realizar esta actividad en el encuentro 1 vez al mes para fortalecer la seguridad alimentaria.
- Se estableció la fecha para la primera Olla Comunitaria el (09-04.2025).
- Se pidió la asistencia y puntualidad de todos los participantes.

Evidencias Fotográficas:





Compromisos / tareas	**Responsables**	**Fechas**
Realizar los acuerdos durante el primer encuentro de la olla comunitaria. Realizar la olla comunitaria	Agente educativo y padres de familia y/o acudientes de los participantes.	Mayo, junio, Julio, agosto y septiembre.
AGENTE EDUCATIVO	**CARGO**	**FIRMA**
YESICA LORENA AVILA GUZMAN	AGENTE EDUCATIVA	

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3
NIT.800.143.122-6
Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988
"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 2025

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRE DE LA UDS: M1 Cooperativa. FECHA: 26-03-2025
ACTIVIDAD: SOCIALIZACION OLLA COMUNITARIA. TEMA: OLLA COMUNITARIA.
LUGAR DE REUNION: M1 COOPERATIVA.

No.	NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO	NUIP	NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE	CEDULA	TELEFONO	FIRMA
1	ERIKA YURLEI REYES PIEDRAHITA	1120475905	YOSI YARELIS PIEDRAHITA HERRERA	1006695802	3103488454	Yosi piedrahita
2	SALOME PEREZ CULMA	1144726370	LEIDY TATIANA CULMA OSPINA	1006824958	3134064035	Leidy Culma
3	ERICK SANTIAGO RIVEROS PINILLA	1120391477	LEIDY YUBENY PINILLA VELASCO	1006827149	3203005103	leidy P
4	VALERI JULIETH REYES ZAMORA	1120475906	LISA JULIETH ZAMORA PAREDES	1120472279	3114730775	Lisa Zamara
5	JOAN DAVID RAMOS RUIZ	1116020588	YOLEIDY RUIZ CARRILLO	1006423061	3223800936	yoleidy Ruiz
6	MIA ISABELLA GARCIA PRIETO	1120847979	LUISA FERNANDA PRIETO ROCHA	1122918392	3203000456	LUISA ROCHA
7	LIAM CAMILO ABRIL LEAL	1122147976	MARIA ALEJANDRA LEAL CARRILLO	1091352056	3228460513	Maria Camilo
8	HILCE GUADALUPE GUTIERREZ LOPEZ	1120475997	WENDY ALEJANDRA LOPEZ PINILLA	1120474452	3107913942	wendy lopez
9	ELIZABETH RUBIO LIEVANO	1029801315	ERIKA MAYERLY LIEVANO GALLEGO	1007293282	3206014246	ERIKA LIEVANO
10	JUAN ANDRES JIMENEZ IBAÑEZ	1120475917	YULEIMA MILENA IBAÑEZ CARO	1003505574	3102370891	milena ibañez
11	MAUREN CATALELLA JIMENEZ IBAÑEZ	1120476342	YULEIMA MILENA IBAÑEZ CARO	1003505574	3102370891	milena ibañez
12	ISABELA RIVEROS RODRIGUEZ	1120393655	ANGEL WILMEER RIVEROS MARULANDA	86011079	3004038648	Angel Rivet
13	DHALIA LIZETH ZAMORA GUTIERREZ	1120508556	KARLA JULIETH GUTIERREZ CANTE	1123058007	3204204626	KARLA GUTIERREZ
14	GABRIELA MONTENEGRO NIEVES	1113543550	YULY DORAYNE NIEVES PEÑA	1097332811	3142489030	YULY
15	ANGEL ANDRAY PIÑARTE PARRA	1121421515	ADRIANA VICTORIA PARRA CALDERON	1121418834	3222565727	adriana parra
16	MARIAN ESKARLET RUBIANO PEDREROS	1120509104	BRANDON STIVEN RUBIANO SERRANO	1120498895	3144076466	brandon rubiano
17	DAYLIN MAHELETH SALAS RODRIGUEZ	1121150074	ESTEFANIA DE JESUS RODRIGUEZ MENES	69802612	3204234947	Estefania
18	YADIRA MORENO LUCAS	1061548679	YERLY BIANE LUCAS OROZCO	1119215000	3222276198	Yerly Lucas
19	LAURA CAMILA LOZADA FORERO	1120393750	DAYANA FORERO TRIVIÑO	1016001556	3123390349	Dayana Forero
20	MIA TATIANA LOZADA FORERO	1120395248	DAYANA FORERO TRIVIÑO	1016001556	3123390349	Dayana Forero
21	IAN SANTIAGO PARDO DELGADO	1120394827	ADRIANA LUCIA DELGADO MENDEZ	1006693776	3223143946	Adriana D.
22	NEITHAN REYES RINCON	1120391093	DAYHANA ALEJANDRA RINCON MARTINEZ	1006888835	3125752194	Dayhana Rincon

1.122135423.
Responsable de la unidad de servicio y No.cedula

ACTA DE REUNION

EAS: ASOCIACIÓN PORFÍA 3 **CONTRATO:** 50002202025	**UDS:** ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN
HORA: 4:30 PM -5:10 PM	**FECHA: 19_03-2025**
LUGAR: ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN	**TEMA:** SOCIALIZACIÓN OLLA COMUNITARIA
POBLACIÓN OBJETO: Participantes, talento humano	
OBJETIVO:	Concertar y acordar con las familias de la modal dad campesina la implementación de una olla comunitaria como estrategia para garantizar el acceso a una alimentación, saludable y culturalmente apropiada, fortaleciendo al mismo tiempo la organización comunitaria y el aprovechamiento de los recursos locales

AGENDA:

Orden del Día:

- Saludo de bienvenida
- Socialización Olla Comunitaria
- Acuerdos con las familias
- Inquietudes y preguntas
- Cierre

DESARROLLO: CONSTRUCCION DE ACUERDOS DE LA OLLA COMUNITARIA

Siendo el día 19 de marzo del presente año a las 4:30 pm se da inicio con la presentación de los participantes. Luego se socializo del tema Olla Comunitaria a los padres de familia y/o acudientes de los participantes de la modalidad Propia e Intercultural Educación Inicial Campesina.

Se les informa que durante los encuentros comunitarios vamos a realizar una estrategia llamada Olla Comunitaria, En esta estrategia se desarrolla como uno de los momentos metodológicos de los encuentros comunitarios, es importante resaltar que su objetivo es promover las tradiciones alimentarias y la cultura gastronómica de los territorios a través de la vinculación de las familias o cuidadores en la preparación y suministro de los alimentos, aportando a la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación adecuada.

También se les explico que durante el primer encuentro comunitario se deben generar los acuerdos relacionados con las preparaciones, el aporte de alimentos por parte de las familias o cuidadores para la olla comunitaria, menaje, espacios de preparación de alimentos, y responsables y los puntos necesarios para asegurar la inocuidad de las preparaciones y otros que se consideren pertinentes. Aquellos elementos que no se encuentren disponibles en la comunidad, tales como, la dotación necesaria en buen estado y completa para la preparación de alimentos incluyendo los equipos, utensilios y menaje para ejecutar los procesos propios de la manipulación de estos, deberán ser aportados por la EAS o el PDS.

Con base a lo anterior se dio inicio a los acuerdos con las familias asistentes de la UCA m1 Escuela Jorge Eliecer Gaitán ubicado en la zona Rural del Municipio de Mapiripan, Para llegar a los acuerdos se tiene en cuenta las siguientes preguntas:

1. **Ubicación y zona donde se encuentra la UCA**
   La UCA Escuela Jorge Eliecer Gaitán se encuentra ubicado en la zona rural del municipio de Mapiripan.

2. **Se resalta el presupuesto que brinda el ICBF para el desarrollo de la Olla Comunitaria realizada en los encuentros comunitarios.**

La agente educativa les brinda la información a las familias y/o acudientes sobre el valor por el cual está destinado para el desarrollo de la Olla Comunitaria por un valor de **CUATRO MIL SETECIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE ($4.763),** por participante; es decir que para la UCA de la zona rural Escuela Jorge Eliecer Gaitán perteneciente a la agente educativa LUZ YICELA GARZON cuenta con 19 participantes para un total de **NOVENTA MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE M/CTE (90.497)**

3. **Dialogo con las familias para llegar a un acuerdo sobre la cantidad de ollas comunitarias que se va a realizar teniendo en cuenta que la UCA brinda el servicio 2 veces el mes.**

   La agente educativa brinda la información a las familias sobre la cantidad de ollas comunitarias la cual está establecida por la UCA m1 escuela Jorge Eliécer Gaitán en zona rural, se realizan dos ollas comunitarias durante el me. para el mes de mayo

se realizará dos ollas en los encuentros comunitarios, el mes de junio se realizará dos ollas comunitarias en los encuentros comunitarios, julio se realizará dos ollas comunitarias en los encuentros comunitarios. Agosto se realizará dos ollas comunitarias, en septiembre se realizarán dos ollas comunitarias, se realizará dos ollas comunitarias desarrollados en los encuentros comunitarios.

La señora Olga Galeano mama de Alan David " manifiesta que si es importante realizar las dos ollas comunitarias ya que es complicado estar 3 horas en el encuentro comunitario sin ningún tipo de alimentación o bebida para los niños y niñas", Así mismo la señora ANA EDILMA REDONDO GOMEZ abuela de Héctor Harvey Castro "expone su punto de vista la cual invita a todos los asistentes que se debe llegar a un acuerdo para que se brinde un refrigero o alimentos para los niños". La señora MICHELLE PEÑA madre de Andrés david también "refiere que si desea que se realizase las dos ollas en el encuentro comunitario ya que son 3 horas de participación y no le parece justo que no se le brinde ningún tipo de comida o bebida para todos". Al finalizar todos toman la palabra refiriendo a la agente educativa los acuerdos en realizar las dos ollas comunitarias durante el mes correspondiente.

4. **Acuerdos con las familias y/o acudientes de los participantes, sobre la minuta o menú la cual desean preparar teniendo en cuenta que el aporte que brinda ICBF no es un valor alto para asumir la totalidad de la compra de los alimentos, se debe establecer acuerdos con las mismas familias en dónde se indique el aporte que ellos desean brindar para la preparación de los alimentos.**

El agente educativo en dialogo con las familias refieren que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) brinda un aporte económico limitado para la compra de alimentos, y que dicho recurso no cubre la totalidad de los costos requeridos para la preparación de una minuta alimentaria balanceada y adecuada, se hace necesario establecer acuerdos colaborativos con las familias y/o acudientes de los participantes.

En este sentido, se propone que cada familia pueda aportar de manera voluntaria y proporcional a sus posibilidades, insumos o recursos complementarios (como alimentos, ingredientes específicos, o colaboración en la preparación), con el fin de garantizar una alimentación de calidad para los niños, niñas, mujeres gestantes participantes del programa.

La señora YANETH JILGUERO madre de idali Estefany dice que "es importante reconocer que no todas las familias de la UCA se encuentran en condiciones económicas favorables para aportar alimentos o recursos adicionales para la preparación de la minuta". Por lo tanto, es fundamental que se implemente solo el presupuesto por parte de ICBF para el desarrollo de la olla comunitaria. La señora PAOLA KARINE CURVELO quien es hermana y acudiente del menor yulian cúrvelo "comparte la misma idea y dice que actualmente no tiene trabajo ni una entrada financiera que puede solventar o apoyar la compra de los alimentos para la

olla comunitaria". Así mismo la señora OLGA MARTINEZ_ "dice que se distribuya bien el dinero para que se pueda comprar un refrigerio para todos los asistentes en los dos encuentros comunitarios porque a mí me queda muy difícil comprar comida para traer, entonces yo pienso que sería escoger bien los alimentos que se vayan a comprar de tal manera que alcance para los dos encuentros". Posteriormente tomo la palabra la representante del control social en donde dejo claro que teniendo en cuenta la solicitud de todas las familias, la mayoría de las familias que hacen parte de este proceso son de bajos recursos, y muchas de las madres, como es su caso, son cabeza de hogar, esta condición implica una carga adicional, ya que deben asumir solas la responsabilidad económica y emocional del núcleo familiar, a esto se suma que muchas de ellas no cuentan con un empleo formal ni con ingresos fijos, lo que hace aún más complejo destinar recursos, por mínimos que sean, para actividades comunitarias como la olla comunitaria, por tal motivo solicita se tenga en cuenta desarrollar la olla comunitaria solo con el presupuesto que brinda ICBF sin embargo lo que se puede hacer es apoyar con el menaje como por ejemplo la ollas, los platos, las cucharas y el sitio donde se prepara los alimentos.

Para finalizar, la agente educativa refiere que ninguna familia será obligada a realizar aportes si no cuenta con la capacidad económica para hacerlo. Posteriormente se realiza la invitación para la construcción del menú para los diferentes meses en la preparación de la olla comunitaria.

A CONTINUACIÓN, SE RELACIONA EL CRONOGRAMA DE LOS ALIMENTOS ACORDADOS CON SUS RESPECTIVAS FECHAS.

FECHAS	ALIMENTOS	PRODUCTOS NECESARIOS	RESPONSABLES	LUGAR
8-05-2025	Pan con jugo natural	25 panes 1 bolsa de pulpa de fruta	Yohelis marquez	Casa de yohelis marquez
22-05-2025	Sandwis	3 bolsa pan tajado grande. 1. Mortadela. Grande 2 queso tajado grande 1 l azucar 1 pulpa de fruta	Katerin leon /agente educativa	Casa de katerin leon

5-06-2025	Arroz con pollo	1 pechuga. 1 K de arroz. 2 ,zanahoria. 1L Habichuela 3 salchicas largas Salsa de tomate 1 pulpa de fruta	Olga galeano(neidi rodriguez	Casa de olga	
19-06-2025	Arroz con leche	L1 libras de arroz. 2 leche grande. 2 sobre de canela 1 pte galletas 3 paquetes de uva pasas	Agente educativa yicela	Casa de la agente educativa	
03-07-2025	Sandwis	3 bolsa pan tajado grande. 2. Mortadela. Grande 3 queso tajado grande 1 pulpa de fruta 1 l azucar	Agente educativa yicela	Casa de la agente educativa	
17-07-2025	Pan con avena	4 bolsas de panes costeño 1 bolsa de avena. 1 bolsa de leche	Ana edilma / aracely florez	Casa ana edilma gomez	
08-08-2025	Avena con galleta ducal	2 paquete de galletas 1 bolsa de avena 2 bolsa de leche grande 2 mermeladas	Yohelis marquez	Casa de yohelis marquez	
21-08-2025	Milo con arepuelas	2 l de trigo 3 bosa de leche 1 milo grande 1 aceite 1 tarro de aceite.	Katerin leon	Casa dkaterin leon	

04-09-2025	Sandwis de pollo	1 paquete de pan tajado. 1 Pechuga grande 1 sobre de mayonesa 1 lechuga	Olga galeano(neidi rodriguez	Casa de olga
18-09-2025	Galleta y jugo natural	3 paquetes de galletas 1 pulpa de fruta	Leidy valencia	Casa de leidy

5. Acuerdos con las familias donde se establezca el lugar donde se preparará los alimentos.

Con el fin de garantizar la seguridad alimentaria, la higiene y el bienestar de los niños/as, se establece los siguientes acuerdos con las familias:

1. Lugar de Preparación de los Alimentos:
Los alimentos serán preparados exclusivamente en el lugar designado por las familias, que cuenta con las condiciones adecuadas de higiene, almacenamiento y manipulación, conforme a las normas del plan de saneamiento Básico.

2. Acceso:
El acceso al área de cocina estará solamente la familia postulada y autorizada y orientada para la manipulación de alimentos, con el fin de evitar contaminaciones cruzadas o riesgos alimentarios.

3. **Responsabilidad Compartida:**
Las familias se comprometen a respetar este acuerdo y colaborar con las medidas establecidas para proteger la salud de los niños/as.

FECHA	**RESPONSABLE**	**LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMENTOS**
8-05-2025	YOHELIS MARQUEZ	CASA YOHELIS MARQUEZ
22-05-2025	KATERIN LEON	CASA KATERIN LEON
05-06-2025	OLGA GALEANO	CASA OLGA GALEANO
19-06-2025	AGENTE YICELA GARZON	CASA YICELA GARZON
03-07-2025	AGENTE YICELA GARZON	CASA YICELA GARZON

17-07-2025	ANA EDILMA REDONDO	CASA ANA EDILMA GOMEZ
08-08-2025	YOHELIS MARQUEZ	CASA DE YOHELIS MARQUEZ
21-08-2025	KATERIN LEON	CASA KATERIN LEON
04-09-2025	OLGA GALEANO	CASA OLGA GALEANO
18-09-2025	LEIDY VALENCIA	CASA LEIDY VALENCIA

6. **Acuerdos con las familias donde se resalta la importancia de contar con el Menaje, es decir ¿cada uno aportara los utensilios o materiales para la preparación del mismo? O en el lugar o cocina donde se preparará los alimentos ¿cuenta con toda la dotación para la preparación de los alimentos?**

En el marco del trabajo conjunto para garantizar una alimentación segura, saludable y digna para todas las familias, se acuerda lo siguiente:

1. Importancia del Menaje:

Contar con los utensilios básicos como ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos es fundamental para preparar los alimentos de manera higiénica y eficiente.

- La fecha 08-05-2025 la señora YOHELIS MARQUEZ quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios como: ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos básicos para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 22-05-2025 la señora KATERIN LEON quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios como: ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos básicos para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 05-06-2025 la señora OLGA GALEANO quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios como: ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos básicos para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 19-06-2025 la señora AGENTE EDUCATIVA YICELA GARZON quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios como: ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos básicos para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 03-07-2025 la señora AGENTE EDUCATIVA YICELA GARZON quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios como: ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos básicos para la cocción de los alimentos
- Para la fecha del 17-07-2025 la señora ANA EDILMA REDONDO quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta

con los utensilios como: ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos básicos para la cocción de los alimentos.

- Para la fecha 08-08-2025 la señora YOHELIS MARQUEZ quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios como: ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos básicos para la cocción de los alimentos.
- gPara la fecha 21-08-2025 la señora KATERIN LEON quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios como: ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos básicos para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 04-09-2025 la señora OLGA GALEANO quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios como: ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos básicos para la cocción de los alimentos**.**
- La fecha 18-09-2025 la señora LEIDY VALENCIA quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios como: ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos básicos para la cocción de los alimentos.

2. Condiciones del Espacio de Cocina:

El espacio comunitario destinado a la preparación de los alimentos cuenta con la dotación básica necesaria, por lo que no se requiere aporte adicional de utensilios por parte de las familias.

3. Aportes de las Familias:

De forma organizada y voluntaria, las familias podrán aportar utensilios que serán usados durante las jornadas de cocina comunitaria. Se llevará un registro de los materiales prestados o donados, cuidando siempre que sean devueltos o mantenidos en buen estado.

4. Uso y Cuidado del Menaje:

La familia se compromete que todo el menaje, ya sea propio del espacio o prestado por alguna familia, será utilizado con respeto y responsabilidad. Se asegurará su limpieza y resguardo después de cada uso.

7. Acuerdos con las familias y/o acudientes donde se postula y se delega el responsable de la preparación de la olla comunitaria por lo meses establecidos.

La agente educativa con el fin de organizar de manera equitativa y participativa la preparación de la olla comunitaria, las familias y/o acudientes de la comunidad acuerdan lo siguiente:

1. Participación Comunitaria:
La preparación de los alimentos en la olla comunitaria es una tarea compartida, basada en la colaboración y el sentido de pertenencia de todas las familias que hacen parte del proceso.

2. Delegación de Responsables:
Las familias postulan y delega mensualmente a una o varias personas responsables de liderar la preparación de la olla comunitaria, quienes se encargarán de coordinar la cocina, organizar los insumos y garantizar el correcto uso del menaje.

3. Rotación de Responsables:
El compromiso de asumir la responsabilidad será rotativo cada mes, de forma que varias familias participen durante el periodo acordado. Se llevará un cronograma claro que será compartido con toda la familia.

4. Acompañamiento y Apoyo:
Aunque una familia o persona sea responsable principal del mes, siempre contará con el apoyo de otras familias para tareas complementarias como el lavado de utensilios, recolección de leña, organización del espacio, entre otras.

5. Responsabilidad y Compromiso:
La persona o familia delegada se compromete a cumplir con el rol asignado en los tiempos acordados y a mantener una actitud de respeto, limpieza y cuidado del espacio común.

FECHA	RESPONSABLE	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMENTOS
8-05-2025	YOHELIS MARQUEZ	CASA YOHELIS MARQUEZ
22-05-2025	KATERIN LEON	CASA KATERIN LEON
05-06-2025	OLGA GALEANO	CASA OLGA GALEANO
19-06-2025	AGENTE YICELA GARZON	CASA YICELA GARZON
03-07-2025	AGENTE YICELA GARZON	CASA YICELA GARZON
17-07-2025	ANA EDILMA REDONDO	CASA ANA EDILMA GOMEZ
08-08-2025	YOHELIS MARQUEZ	CASA DE YOHELIS MARQUEZ
21-08-2025	KATERIN LEON	CASA KATERIN LEON
04-09-2025	OLGA GALEANO	CASA OLGA GALEANO
18-09-2025	LEIDY VALENCIA	CASA LEIDY VALENCIA

8. Para el desarrollo de la olla comunitaria y la preparación de los alimentos se debe tener en cuenta las buenas prácticas de Manufactura BPM.

Con el propósito de garantizar la inocuidad de los alimentos, proteger la salud de las personas que participan y fortalecer la organización comunitaria, las familias acuerdan aplicar las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** durante la preparación de la olla comunitaria.

1. Higiene Personal:
Toda persona que participe en la preparación de alimentos deberá lavarse correctamente las manos antes de cocinar, usar ropa limpia y evitar el uso de accesorios (anillos, pulseras, etc.). En caso de estar enfermo/a, se abstendrá de participar en la preparación de alimentos.

2. Limpieza del Espacio:
La cocina o el lugar donde se prepare la olla deberá mantenerse limpio antes, durante y después de cada jornada. Se deberá contar con recipientes adecuados para residuos y realizar un adecuado manejo de basuras.

3. Manipulación Segura de Alimentos:
Los alimentos se deben manipular con utensilios limpios, evitar el contacto directo con las manos y separar los alimentos crudos de los cocidos para evitar la contaminación cruzada.

4. Almacenamiento y Conservación:
Se recomienda mantener los alimentos en recipientes tapados, en lugares frescos y limpios. Aquellos alimentos que necesiten refrigeración deberán consumirse el mismo día si no se cuenta con nevera.

5. Agua Segura:
El agua utilizada para cocinar, lavar alimentos y utensilios debe ser potable. En caso de duda, se debe hervir antes de utilizarla.

6. Concientización Comunitaria:
Se promoverán espacios de sensibilización donde se explique la importancia de estas prácticas para la salud de todos los miembros de la familia, especialmente los niños y adultos mayores.

7. Compromiso Colectivo:
Todas las familias se comprometen a respetar y hacer respetar estas prácticas, entendiendo que son parte fundamental del éxito de la olla comunitaria.

Evaluación y Acuerdos Establecidos:

- Se reafirmó el compromiso de realizar estas actividades dos veces al mes para fortalecer la seguridad alimentaria.
- Se estableció la fecha para la primera Olla Comunitaria el (04-04.2025).
- Se pidió la asistencia y puntualidad de todos los participantes

Eviendecias Fotograficas:





Compromisos / tareas	Responsables	Fechas

Realizar la Olla Comunitaria de manera periódica para garantizar el acceso a una alimentación saludable. Fomentar la participación de la comunidad en la planificación, preparación y distribución de los alimentos.	Agente educativo	Abril, mayo, junio Agosto septiembe
AGENTE EDUCATIVO	**CARGO**	**FIRMA**
YICELA GARZON JIMENEZ	AGENTE EDUCATIVO	

Se Anexan Firmas

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3
NIT.800.143.122-6
Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988
"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 2025

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRE DE LA UDS: Hg Escuela Jorge Eliecer Gaitan. FECHA: 19 / MARZO / 2025.
ACTIVIDAD: Acuerdos y Socialización del Comunitario TEMA: Olla Comunitaria
LUGAR DE REUNION: Escuela Jorge Eliecer Gaitan

No.	NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO	NUIP	NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE	CEDULA	TELEFONO	FIRMA
1	SHARICK NICOL RODRIGUEZGALEANO	1125475021	LINDY GALEANO CASTRO	1006761344	3123441238	Lindy Galeano
2	YULIANA STIVEN DUERVO GALEANO	1125475710	PAOLA KARINE DURVELLO	1006472834	3205644743	Paola E.
3	ANGIEL GAITAN RODRIGUEZ	1125476218	NIDIA RODRIGUEZ JUGUERO	1125472313	3125448625	Angiel Rodriguez
4	ANDRES DAVID GALGUERO PEÑA	1125461239	DAYANNA MICHELLE PEÑA	1125761839	3235119038	
5	HECTOR ARLEY CASTRO SERRA	1125413339	ANA EDILMA ROSSANDO	46371668	3147841813	Edilmar Castro
6	DENIS MANUEL SAITAN RODRIGUEZ	1125475718	NIDIA RODRIGUEZ JUGUERO	1125472313	3125448625	Nidia Rodriguez
7	DALI ESTEFANI RODRIGUEZ JUGUERO	1125475719	YANETH JUGUERO GARCIA	1065831029	3125448625	Yaneth.
8	LUIS VERONICA GALEANO AMAYA	1125475528	OLGA GALEANO CASTRO	1006525542	3249104911	
9	MARGARET LUCIANA PARRA QUINTERO	1125476155	OLGA MARTINEZ GAITAN	42841894	3216362021	
10	EEYDI JHOAN RODRIGUEZ RODRIGUEZ	1125476345	MATILDE LEON RODRIGUEZ	1124104528	3133336561	
11	KAROL LUCIANA RODRIGUEZ RODRIGUEZ	1125475743	MATILDE LEON RODRIGUEZ	1124104528	3133336561	
12	MANUEL DAVID CALE FLOREZ	1125475793	ARACELIS MARIA FLOREZ CHARRIS	1006771928	3107170828	Aracelis Flores
13	NURY MARLEY QUINTERO DIAZ	1.1125473418	OLGA MARTINEZ GAITAN	42841894	3216362021	
14	ISAIAS GONZALEZ VALENCIA	1125475379	LEYDI JOHANNA VALENCIA AMAYA	1125472569	3165726738	
15	ELIDEO GONZALEZ VALENCIA	1125475111	LEYDI JOHANNA VALENCIA AMAYA	1125472569	3165726738	
16	ALAN DAVID ENRIQUE GALEANO	1125476245	OLGA GALEANO CASTRO	1006555542	3216534811	Olga Galeano
17	VALERY SAMANTHA ROMERO LEON	1125476231	KATERIN LEON CARVAJAL OLGA	1104134250	3214173698	Katherin Leon.
18	HALEN MARIA GONZALEZ MARQUEZ	1125476035	YOHELIS ICELANNY MARQUEZ MARQUEZ	23071073	3128332897	Yohelis
19	FREIMAN ANDRES GONZALEZ MARQUEZ	1125476278	YOHELIS ICELANNY MARQUEZ MARQUEZ	23071073	3128332897	Yohelis

Responsable de la unidad de servicio y No cedula (1125568914)

ACTA DE REUNION	
EAS: ASOCIACIÓN PORFÍA 3 **CONTRATO:** 50002202025	**UDS:** M1 BETANIA
HORA: 3:30 PM - 4:00 PM	**FECHA:** 21/ marzo/ 2025
LUGAR: ESCUELA BETANIA	**TEMA:** CONCERTACION OLLA COMUNITARIA
POBLACIÓN OBJETO: PADRES DE FAMILIA Y/O ACUDIENTES PARTICIPANTES MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA	
OBJETIVO:	Concertar con las familias de la modalidad campesina la implementación de una olla comunitaria como estrategia para garantizar el acceso a una alimentación, saludable y culturalmente apropiada, fortaleciendo al mismo tiempo la organización comunitaria y el aprovechamiento de los recursos locales.

AGENDA:

1. Saludo de bienvenida
2. Concertación Olla Comunitaria
3. Acuerdos con las familias
4. Inquietudes y preguntas
5. Cierre

DESARROLLO: Siendo las 9:00 am del día 21 de marzo del presente año se da inicio con la presentación de los participantes. Luego se socializo del tema Olla Comunitaria a los padres de familia y/o acudientes de los participantes de la modalidad Propia e Intercultural Educación Inicial Campesina,

Se les informa que durante los encuentros comunitarios vamos a realizar una estrategia llamada Olla Comunitaria, En esta estrategia se desarrolla como uno de los momentos metodológicos de los encuentros comunitarios, es importante resaltar que su objetivo es promover las tradiciones alimentarias y la cultura gastronómica de los territorios a través de la vinculación de las familias o cuidadores en la preparación y suministro de los alimentos, aportando a la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación adecuada.

También se les explico que durante el primer encuentro comunitario se deben generar los acuerdos relacionados con las preparaciones, el aporte de alimentos por parte de las familias o cuidadores para la olla comunitaria, menaje, espacios de preparación de alimentos, y responsables y los puntos necesarios para asegurar la inocuidad de las preparaciones y otros que se consideren pertinentes. Aquellos elementos que no se encuentren disponibles en la comunidad, tales como, la dotación necesaria en buen estado y completa para la preparación de alimentos incluyendo los equipos, utensilios y menaje para ejecutar los procesos propios de la manipulación de estos, deberán ser aportados por la EAS o el PDS.

Con base a lo anterior se dio inicio a los acuerdos con las familias asistentes de la **UCA BETANIA ubicado en la zona Rural** del Municipio de Mapiripan, Para llegar a los acuerdos se tiene en cuenta las siguientes preguntas:

1. **Ubicación y zona donde se encuentra la UCA**

   La UCA Betania se encuentra **ubicado en la zona rural del resguardo indígena** caño ovejas del municipio de Mapiripan.

2. **Se resalta el presupuesto que brinda el ICBF para el desarrollo de la Olla Comunitaria realizada en los encuentros comunitarios.**

El agente educativo les brinda la información a las familias y/o acudientes sobre el valor por el cual está destinado para el desarrollo de la Olla Comunitaria por un valor de **CUATRO MIL SETECIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE ($4.763),** por participante; es decir que para la UCA de la zona rural Betania perteneciente el agente educativo Yimi Rodríguez cuenta con 19 participantes para un total de **NOVENTA MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE M/CTE ($90.497)**

3. **Dialogo con las familias para llegar a un acuerdo sobre la cantidad de ollas comunitarias que se va a realizar teniendo en cuenta que la UCA brinda el servicio 2 veces el mes.**

El agente educativo brinda la información a las familias sobre la cantidad de ollas comunitarias la cual está establecida para la UCA Betania en **zona Rural se realizara 2 olla comunitaria por mes ejecutado en los encuentros grupales, es decir que para el mes de Mayo se realizara 2 olla comunitaria, para el mes de Junio una 2 comunitaria, Julio 2 olla comunitaria, Agosto una 2 comunitaria y septiembre 2 olla comunitaria.**

La señora Luz Marina Rodríguez madre de Mauren Yulieth Quintero manifiesta que "si es importante realizar las dos ollas comunitarias ya que es complicado estar 3 horas en el encuentro comunitario sin ningún tipo de alimentación o bebida para los niños y niñas", Así mismo la señora Graciela Cariban madre de Edier Eliam Gaitán expone su punto de vista la cual "invita a todos los asistentes que se debe llegar a un acuerdo para que se brinde un refrigero o alimentos para los niños". La señora Deisy Castro madre de Sharith Gaitán también refiere que "si desea que se realizase las dos ollas en el encuentro comunitario ya que son 3 horas de participación y no le parece justo que no se le brinde ningún tipo de comida o bebida para todos". Al finalizar todos toman la palabra refiriendo al agente educativo los acuerdos en realizar las dos ollas comunitarias durante el mes correspondiente.

4. **Acuerdos con las familias y/o acudientes de los participantes, sobre la minuta o menú la cual desean preparar teniendo en cuenta que el aporte que brinda ICBF no es un valor alto para asumir la totalidad de la compra de los alimentos, se debe establecer acuerdos con las mismas familias en dónde se indique el aporte que ellos desean brindar para la preparación de los alimentos.**

El agente educativo en dialogo con las familias refieren que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) brinda un aporte económico limitado para la compra de alimentos, y que dicho recurso no cubre la totalidad de los costos requeridos para la preparación de una minuta alimentaria balanceada y adecuada, se hace necesario establecer acuerdos colaborativos con las familias y/o acudientes de los participantes.

En este sentido, se propone que cada familia pueda aportar de manera voluntaria y proporcional a sus posibilidades, insumos o recursos complementarios (como alimentos, ingredientes específicos, o colaboración en la preparación), con el fin de garantizar una alimentación de calidad para los niños, niñas, mujeres gestantes participantes del programa.

La señora Leidy Tatiana Rodríguez madre de Jarol Damián Carivan dice que "es importante reconocer que no todas las familias del resguardo indígena Caño Ovejas de la UCA Betania se encuentran en condiciones económicas favorables para aportar alimentos o recursos adicionales para la preparación de la minuta. Por lo tanto, es fundamental que se implemente solo el presupuesto por parte de ICBF para el desarrollo de la olla comunitaria". La señora Luz Marina Rodríguez madre de Ariana Salome Quintero comparte la misma idea y dice que "actualmente no tiene trabajo ni una entrada financiera que puede solventar o apoyar la compra de los alimentos para la olla comunitaria".

Así mismo la señora Yenni Cristina Gaitán madre de Ángela Lilibeth Rodríguez dice que "se distribuya bien el dinero para que se pueda comprar un refrigerio para todos los asistentes en los dos encuentros comunitarios porque a mí me queda muy difícil comprar comida para traer, entonces yo pienso que sería escoger bien los alimentos que se vayan a comprar de tal manera

que alcance para los dos encuentros". Posteriormente toma la palabra el capitán del resguardo indígena de Betania Wilfredy Rodriguez en donde dejo claro que "teniendo en cuenta la solicitud de todas las familias, la mayoría de las familias que hacen parte de este proceso son de bajos recursos, y muchas de las madres, no cuentan con un empleo formal ni con ingresos fijos, lo que hace aún más complejo destinar recursos, por mínimos que sean, para actividades comunitarias como la olla comunitaria, por tal motivo solicita se tenga en cuenta desarrollar la olla comunitaria solo con el presupuesto que brinda ICBF sin embargo lo que se puede hacer es apoyar con el menaje como por ejemplo la ollas, los platos, las cucharas y el sitio donde se prepara los alimentos".

Para finalizar, el agente educativo refiere que ninguna familia será obligada a realizar aportes si no cuenta con la capacidad económica para hacerlo. Posteriormente se realiza la invitación para la construcción del menú para los diferentes meses en la preparación de la olla comunitaria.

FECHAS	ALIMENTOS	INGREDIENTES	RESPONSABLES	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
08-05-2025	Aguapanela con canela y pan	3 Panelas excelsa	Leidy Tatiana Rodriguez Rodriguez	Casa de Elizabeth Rodriguez
22-05-2025	Arroz con pollo mas preparada de mora	2 pechugas pequeñas 1 LB de zanahoria 1 LB de habichuela 1 Frasco de aceite 500cc Media Libra de sal 1 LB de cebolla larga 1 LB mora 1 LB de azúcar morena	Rosa Amaya Deidy Rodriguez Diaz	Casa de Elizabeth Rodriguez
05-06-2025	Chocolate con leche mas arepa de maiz con queso	1 LB de chocolate 2 Litros de leche liquida 3 LB de harina de maíz 1 LB de cuajada 1 LT de aceite 1 KL sal 1 panela excelsa	Deisy Rodríguez Díaz	Casa de Elizabeth Rodriguez

19-06-2025	Mantecada con preparada de maracuya	34 UNIDADES mantecadas 1 LB de lulo 1 LB azúcar morena 2 bolsas de agua grande	Yadira diaz rodriguez Yessica paola rodriguez	Casa de Elizabeth Rodriguez
03-07-2025	Avena en leche mas Galletas de saltin	2 Paquetes de avena x 500 Gramos 2 Litros de leche liquida 3 panelas 1 paquete de galletas de saltin X 6 tacos	Deisy Johana Castro Díaz	Casa Elisa rodriguez
17-07-2025	Arroz con leche mas galleta Wafer	3 LBR de arroz llano 2 Litros de leche liquida 1 K de azucar 1 paquete de canela 1 paquete de galletas wafer x 24 Unidades	Luz Marina Rodríguez Díaz	Casa Elisa rodriguez
07-08-2025	Galletas Saltin con mermelada mas preparada boka	1 Paquete de galletas saltin x 6 tacos 1 bolsa de mermelada pequeña 2 Sobres de boka Durazno o manzana 2 bolsas de agua grande	Leidy Tatiana Rodríguez	Casa Elisa rodriguez

14-08-2025	Huevo cocido con papa salada mas preparada de panela con limon	34 huevos 7 LB de papa 3 Panelas excelsa 20 Limones de castilla o mandarino 2 bolsas de agua grande	Rosa Amaya	Casa Elisa rodriguez
04-09-2025	Mantecada con preparada de limon	34 UNIDADES mantecadas 2 panelas excelsa	Deisy Rodríguez Díaz	Casa Elisa rodriguez
18-09-2025	Pasta con carne mas preparada panelada	3 Paquetes de spagttis por 500 Gramos 4 LBR de carne 5 cajas de panelada de limon 3 bolsas de agua grande 1LB de tomate de guiso 1 LBR de cebolla larga Media libra de sal 1 Litro de aceite	Yadira Díaz Rodríguez	Casa Elisa rodriguez

5. Acuerdos con las familias donde se establezca el lugar donde se preparara los alimentos.

Con el fin de garantizar la seguridad alimentaria, la higiene y el bienestar de los niños/as, se establece los siguientes acuerdos con las familias:

1. Lugar de Preparación de los Alimentos:
Los alimentos serán preparados exclusivamente en el lugar designado por las familias, que cuenta con las condiciones adecuadas de higiene, almacenamiento y manipulación, conforme a las normas del plan de saneamiento Básico.

2. Acceso:
El acceso al área de cocina estará solamente la familia postulada y autorizada y orientada para la manipulación de alimentos, con el fin de evitar contaminaciones cruzadas o riesgos alimentarios.

3. **Responsabilidad Compartida:**
Las familias se comprometen a respetar este acuerdo y colaborar con las medidas establecidas para proteger la salud de los niños/as.

FECHA	RESPONSABLE	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
08-05-2025	Leidy Tatiana Rodríguez Rodríguez	Casa de Elizabeth Rodriguez
22-05-2025	Rosa Amaya	Casa de Elizabeth Rodriguez
05-06-2025	Deisy Rodríguez Díaz	Casa de Elizabeth Rodriguez
19-06-2025	Yadira Diaz Rodriguez Yessica Paola Rodriguez	Casa de Elizabeth Rodriguez
03-07-2025	Deisy Johana Castro Díaz	Casa de Elizabeth Rodríguez
17-07-2025	Luz Marina Rodríguez Díaz	Casa de Elizabeth Rodríguez
07-08-2025	Leidy Tatiana Rodríguez Rodríguez	Casa de Elizabeth Rodríguez
14-08-2025	Rosa Amaya	Casa de Elizabeth Rodríguez
04-09-2025	Deisy Rodríguez Díaz	Casa de Elizabeth Rodríguez
18-09-2025	Yadira Díaz Rodríguez	Casa de Elizabeth Rodríguez

6. Acuerdos con las familias donde se resalta la importancia de contar con el Menaje, es decir ¿cada uno aportara los utensilios o materiales para la preparación del mismo? O en el lugar o cocina donde se preparara los alimentos ¿cuenta con toda la dotación para la preparación de los alimentos?

En el marco del trabajo conjunto para garantizar una alimentación segura, saludable y digna para todas las familias, se acuerda lo siguiente:

1. Importancia del Menaje:

Contar con los utensilios básicos como ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos es fundamental para preparar los alimentos de manera higiénica y eficiente.

- Para la fecha del 03-04-2025 la señora Deisy Johana castro Díaz quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con las condiciones de higiene pertinentes para la preparación de los alimentos, que ella tiene los recipientes adecuados para empacar los alimentos después de que ya estén preparados.
- La fecha 24-04-2025 la señora Luz Marina Rodríguez Díaz quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se prepararan los alimentos cuanta con las medidas de higiene solicitadas.

- La fecha 09-05-2025 la señora Leidy Tatiana Rodríguez Rodríguez quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos es limpio y que ella tiene ollas, cucharones y tablas para picar los alimentos que sería bueno que les dieran gorros y tapabocas.

- Para la fecha 22-05-2025 la señora Rosa Amaya quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los recipientes necesarios para su preparación y con la higiene adecuado.

- Para la fecha 05-06-2025 la señora Deisy Rodríguez Díaz quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los recipientes necesarios para su preparación y con la higiene adecuado.

- Para la fecha 19-06-2025 la señora Yadira Díaz Rodríguez, Yessica Paola Rodríguez quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los recipientes necesarios para su preparación y con la higiene adecuado.

- Para la fecha del 03-07-2025 la señora Deisy Johana castro Díaz quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con las condiciones de higiene pertinentes para la preparación de los alimentos, que ella tiene los recipientes adecuados para empacar los alimentos después de que ya estén preparados.
- La fecha 17-07-2025 la señora Luz Marina Rodríguez Díaz quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se prepararan los alimentos cuanta con las medidas de higiene solicitadas.

- La fecha 07-08-2025 la señora Leidy Tatiana Rodríguez Rodríguez quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos es limpio y que ella tiene ollas, cucharones y tablas para picar los alimentos que sería bueno que les dieran gorros y tapabocas.

- Para la fecha 14-08-2025 la señora Rosa Amaya quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los recipientes necesarios para su preparación y con la higiene adecuado.

- Para la fecha 04-09-2025 la señora Deisy Rodríguez Díaz quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los recipientes necesarios para su preparación y con la higiene adecuado.

- Para la fecha 18-09-2025 la señora Yadira Díaz Rodríguez, Yessica Paola Rodríguez quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los recipientes necesarios para su preparación y con la higiene adecuado.

2. Condiciones del Espacio de Cocina:

El espacio comunitario destinado a la preparación de los alimentos cuenta con la dotación básica necesaria, por lo que no se requiere aporte adicional de utensilios por parte de las familias.

3. Aportes de las Familias:

De forma organizada y voluntaria, las familias podrán aportar utensilios que serán usados durante las jornadas de cocina comunitaria. Se llevará un registro de los materiales prestados o donados, cuidando siempre que sean devueltos o mantenidos en buen estado.

4. Uso y Cuidado del Menaje:

Las familias se compromete que todo el menaje, ya sea propio del espacio o prestado por alguna familia, será utilizado con respeto y responsabilidad. Se asegurará su limpieza y resguardo después de cada uso.

7. Acuerdos con las familias y/o acudientes donde se postula y se delega el responsable de la preparación de la olla comunitaria por lo meses establecidos.

La agente educativa con el fin de organizar de manera equitativa y participativa la preparación de la olla comunitaria, las familias y/o acudientes de la comunidad acuerdan lo siguiente:

1. Participación Comunitaria:
La preparación de los alimentos en la olla comunitaria es una tarea compartida, basada en la colaboración y el sentido de pertenencia de todas las familias que hacen parte del proceso.

2. Delegación de Responsables:
Las familias postulan y delega mensualmente a una o varias personas responsables de liderar la preparación de la olla comunitaria, quienes se encargarán de coordinar la cocina, organizar los insumos y garantizar el correcto uso del menaje.

3. Rotación de Responsables:
El compromiso de asumir la responsabilidad será rotativo cada mes, de forma que varias familias participen durante el periodo acordado. Se llevará un cronograma claro que será compartido con toda las familias.

4. Acompañamiento y Apoyo:
Aunque una familia o persona sea responsable principal del mes, siempre contará con el apoyo de otras familias para tareas complementarias como el lavado de utensilios, recolección de leña, organización del espacio, entre otras.

5. Responsabilidad y Compromiso:
La persona o familia delegada se compromete a cumplir con el rol asignado en los tiempos acordados y a mantener una actitud de respeto, limpieza y cuidado del espacio común.

FECHA	RESPONSABLE	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
08-05-2025	Leidy Tatiana Rodríguez Rodríguez	Casa de Elizabeth Rodriguez
22-05-2025	Rosa Amaya	Casa de Elizabeth Rodriguez

05-06-2025	Deisy Rodríguez Díaz	Casa de Elizabeth Rodriguez
19-06-2025	Yadira Diaz Rodriguez Yessica Paola Rodriguez	Casa de Elizabeth Rodriguez
03-07-2025	Deisy Johana Castro Díaz	Casa de Elizabeth Rodríguez
17-07-2025	Luz Marina Rodríguez Díaz	Casa de Elizabeth Rodríguez
07-08-2025	Leidy Tatiana Rodríguez Rodríguez	Casa de Elizabeth Rodríguez
14-08-2025	Rosa Amaya	Casa de Elizabeth Rodríguez
04-09-2025	Deisy Rodríguez Díaz	Casa de Elizabeth Rodríguez
18-09-2025	Yadira Díaz Rodríguez	Casa de Elizabeth Rodríguez

8. Para el desarrollo de la olla comunitaria y la preparación de los alimentos se debe tener en cuenta las buenas prácticas de Manufactura BPM.

Con el propósito de garantizar la inocuidad de los alimentos, proteger la salud de las personas que participan y fortalecer la organización comunitaria, las familias acuerdan aplicar las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** durante la preparación de la olla comunitaria.

1. Higiene Personal:

Toda persona que participe en la preparación de alimentos deberá lavarse correctamente las manos antes de cocinar, usar ropa limpia y evitar el uso de accesorios (anillos, pulseras, etc.). En caso de estar enfermo/a, se abstendrá de participar en la preparación de alimentos.

2. Limpieza del Espacio:

La cocina o el lugar donde se prepare la olla deberán mantenerse limpio antes, durante y después de cada jornada. Se deberá contar con recipientes adecuados para residuos y realizar un adecuado manejo de basuras.

3. Manipulación Segura de Alimentos:

Los alimentos se deben manipular con utensilios limpios, evitar el contacto directo con las manos y separar los alimentos crudos de los cocidos para evitar la contaminación cruzada.

4. Almacenamiento y Conservación:

Se recomienda mantener los alimentos en recipientes tapados, en lugares frescos y limpios. Aquellos alimentos que necesiten refrigeración deberán consumirse el mismo día si no se cuenta con nevera.

6. **Agua Segura:**

El agua utilizada para cocinar, lavar alimentos y utensilios debe ser potable. En caso de duda, se debe hervir antes de utilizarla.

7. **Concientización Comunitaria:**

   Se promoverán espacios de sensibilización donde se explique la importancia de estas prácticas para la salud de todos los miembros de la familia, especialmente los niños y adultos mayores.

8. **Compromiso Colectivo:**

   Todas las familias se comprometen a respetar y hacer respetar estas prácticas, entendiendo que son parte fundamental del éxito de la olla comunitaria.

Evaluación y Acuerdos Establecidos:

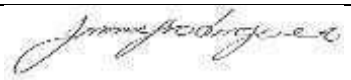
- Se reafirmó el compromiso de realizar estas actividades dos veces al mes para fortalecer la seguridad alimentaria.
- Se estableció la fecha para la primera Olla Comunitaria.
- Se pidió la asistencia y puntualidad de todos los participantes

Evidencias Fotográfica





Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
Realizar los acuerdos durante el primer encuentro de la olla comunitaria.	Agente educativo y padres de familia y/o acudientes de los participantes.	Mayo, junio, Julio, Agosto, Septiembre

Realizar la olla comunitaria		
AGENTE EDUCATIVO	**CARGO**	**FIRMA**
YIMI RODRIGUEZ	AGENTE EDUCATIVO	

Se Anexan Firmas

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3
NIT.800.143.122-6
Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988
"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 2025

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRE DE LA UDS. M1 Belania
ACTIVIDAD:
LUGAR DE REUNION. Belania
FECHA:
TEMA .

No.	NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO	NUIP	NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE	CEDULA	TELEFONO	FIRMA
1	MAUREN YULIETH QUINTERO RODRIGUEZ	1.120.476.074	LUZ MARINA RODRIGUEZ DIAZ	1.006.696.312	3102603132	• Luz Marina R.
2	ARIANA SALOME QUINTERO RODRIGUEZ	1.120.476.298	LUZ MARINA RODRIGUEZ DIAZ	1.006.696.312	3102603132	• Luz Marina R.
3	YURANI EDIT GARCIA CURVELO	1.120.475.872	STELLA CURVELO	1.120.473.914	NO REPORTA	• ESTELA
4	LEIMY ALEJANDRA GARCIA CURVELO	1.120.476.255	STELLA CURVELO	1.120.473.914	NO REPORTA	• ESTELA
5	JERALDINE CARIVAN RODRIGUEZ	1.120.475.740	ELIZABETH RODRIGUEZ CASTRO	1.006.696.067	3125201855	• Elizabeth R.
6	EDIER ELIAM GAITAN CARIBAN	1.120.476.053	GRACIELA CARIBAN AMAYA	1.120.472.149	3222928440	• Graciela
7	YURLEIDY DIAZ RODRIGUEZ	1.120.476.048	FABIAN ANDRES GAITAN CASTRO	1.120.472.151	NO REPORTA	•
8	SANDY VIVIANA RODRIGUEZ DIAZ	1.120.476.168	DEISY RODRIGUEZ DIAZ	1.006.696.065	NO REPORTA	• Deisy Rodriguez
9	GERMAN STIVEN RODRIGUEZ QUINTERO	1.120.476.254	WILFREDY RODRIGUEZ CASTRO	1.006.696.243	3138989846	•
10	ANGELA LILIBETH RODRIGUEZ GAITAN	1.121.981.040	YENNI CRISTINA GAITAN CASTRO	1.120.472.152	NO REPORTA	Yenni Cristina
11	DILAN STIVEN RODRIGUEZ CARIBAN	1.120.475.898	YANIRA CARIBAN AMAYA	1.120.472.122	NO REPORTA	• Yanira
12	MELKIN SEBASTIAN CURVELO RODRIGUEZ	1.120.476.330	MAIRA CRISTINA RODRIGUEZ DIAZ	1.006.695.957	NO REPORTA	Maira
13	DUVAN HEREVALO CURVELO RODRIGUEZ	1.120.476.116	MAIRA CRISTINA RODRIGUEZ DIAZ	1.006.695.957	NO REPORTA	Maira
14	JAROL DAMIAN CARIVAN RODRIGUEZ	1.120.476.182	LEIDY TATIANA RODRIGUEZ RODRIGUEZ	1.120.475.046	NO REPORTA	• Leidy
15	WILKIN NOLBERTO AMAYA RODRIGUEZ	1.148.711.222	BLANCA RODRIGUEZ CASTRO	1.120.472.147	NO REPORTA	• Blanca R-C.
16	ERICK DAVID CARIBAN RODRIGUEZ	1.120.476.008	YINA RODRIGUEZ CASTRO	1.120.472.125	NO REPORTA	• Yina
17	NILBIA YOLANDA RODRIGUEZ QUINTERO	1.120.475.626	WILFREDY RODRIGUEZ CASTRO	1.006.696.243	3138989846	•
18	SHARITH THALIANA GAITAN CASTRO	1.120.475.953	DEISYJOHANA CASTRO DIAZ	1.006.696.265	3225672013	• Deicy C.
19	YINSON ARLEY GARCIA AMAYA	1.120.475.893	NEIFI CAROLINA AMAYA RODRIGUEZ	1.120.475.798	3225676833	• Neifi Carolina
20	FAINER DANILO RODRIGUEZ QUINTERO	1.120.475.968	WILFREDY RODRIGUEZ CASTRO	1.006.696.243	3138989846	•

Responsable de la unidad de servicio y No.cedula Yimi Rodriguez 1120472116

ACTA DE REUNION 2025	
EAS: ASOCIACIÓN PORFÍA 3 **CONTRATO:** 50002202025	**UDS:** M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN
HORA: 3:30 PM - 4:00 PM	**FECHA:** 21/ marzo/ 2025
LUGAR: ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN	**TEMA:** SOCIALIZACIÓN OLLA COMUNITARIA
POBLACIÓN OBJETO: PADRES DE FAMILIA Y/O ACUDIENTES PARTICIPANTES MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA	
OBJETIVO:	Concertar y acordar con las familias indígenas y colonos de la modalidad campesina, la implementación de una olla comunitaria como estrategia para garantizar el acceso a una alimentación, saludable y culturalmente apropiada, fortaleciendo al mismo tiempo la organización comunitaria y el aprovechamiento de los recursos locales

AGENDA:

- Saludo de bienvenida
- Socialización Olla Comunitaria
- Acuerdos con las familias
- Inquietudes y preguntas
- Cierre

DESARROLLO: Siendo las 3:30 pm del día 21 de marzo del presente año se da inicio con la presentación de los participantes. Luego se socializo del tema Olla Comunitaria a los padres de familia y/o acudientes de los participantes de la modalidad Propia e Intercultural Educación Inicial Campesina,

Se les informa que durante los encuentros comunitarios vamos a realizar una estrategia llamada Olla Comunitaria, En esta estrategia se desarrolla como uno de los momentos metodológicos de los encuentros comunitarios, es importante resaltar que su objetivo es

promover las tradiciones alimentarias y la cultura gastronómica de los territorios a través de la vinculación de las familias o cuidadores en la preparación y suministro de los alimentos, aportando a la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación adecuada.

También se les explico que durante el primer encuentro comunitario se deben generar los acuerdos relacionados con las preparaciones, el aporte de alimentos por parte de las familias o cuidadores para la olla comunitaria, menaje, espacios de preparación de alimentos, y responsables y los puntos necesarios para asegurar la inocuidad de las preparaciones y otros que se consideren pertinentes. Aquellos elementos que no se encuentren disponibles en la comunidad, tales como, la dotación necesaria en buen estado y completa para la preparación de alimentos incluyendo los equipos, utensilios y menaje para ejecutar los procesos propios de la manipulación de estos, deberán ser aportados por la EAS o el PDS.

Con base a lo anterior se dio inicio a los acuerdos con las familias asistentes de la UCA Escuela Jorge Eliecer Gaitán ubicado en la zona Rural del Municipio de Mapiripan, Para llegar a los acuerdos se tiene en cuenta las siguientes preguntas:

- **Ubicación y zona donde se encuentra la UCA**
  La UCA Escuela Jorge Eliecer Gaitán se encuentra ubicado en la zona rural del municipio de Mapiripan.

- **Se resalta el presupuesto que brinda el ICBF para el desarrollo de la Olla Comunitaria realizada en los encuentros comunitarios.**

La agente educativa les brinda la información a las familias y/o acudientes sobre el valor por el cual está destinado para el desarrollo de la Olla Comunitaria por un valor de **CUATRO MIL SETECIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE ($4.763),** por participante; es decir que para la UCA de la zona rural Escuela Jorge Eliecer Gaitán perteneciente a la agente educativa Yiseth Johana Garzón cuenta con 19 participantes para un total de **NOVENTA MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE M/CTE ($90.497)**

- **Dialogo con las familias para llegar a un acuerdo sobre la cantidad de ollas comunitarias que se va a realizar teniendo en cuenta que la UCA brinda el servicio 2 veces el mes.**

  El agente educativo brinda la información a las familias sobre la calidad de ollas comunitarias la cual esta establecida para la UCA de escuela Jorge Eliecer Gaitán en zona rural se realizara dos ollas comunitarias durante el mes. Es decir que para el mes de mayo se realizara dos ollas en los encuentros comunitarios, el mes de junio se realizara dos ollas comunitarias en los encuentros comunitarios, julio se realizara dos

ollas comunitarias en los encuentros comunitarios. Agosto se realizará dos ollas comunitarias, en septiembre se realizarán dos ollas.

"La señora patricia cortes madre de Rubén salgado manifiesta que, si es importante realizar las dos ollas comunitarias ya que es complicado estar 3 horas en el encuentro comunitario sin ningún tipo de alimentación o bebida para los niños y niñas, Así mismo la señora _la señora mileidys Castañeda madre de ángel de dios expone su punto de vista la cual invita a todos los asistentes que se debe llegar a un acuerdo para que se brinde un refrigero o alimentos para los niños. La señora Yuli parra miembro de la comunidad indígena jiw madre de soranyi también refiere que si desea que se realizase las dos ollas en el mes ya que son 3 horas de encuentro y a los niños las de mucha sed. Al finalizar todos toman la palabra refiriendo a la agente educativa los acuerdos en realizar las dos ollas comunitarias durante el mes correspondiente."

- **Acuerdos con las familias y/o acudientes de los participantes, sobre la minuta o menú la cual desean preparar teniendo en cuenta que el aporte que brinda ICBF no es un valor alto para asumir la totalidad de la compra de los alimentos, se debe establecer acuerdos con las mismas familias en dónde se indique el aporte que ellos desean brindar para la preparación de los alimentos.**

El agente educativo en dialogo con las familias refieren que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) brinda un aporte económico limitado para la compra de alimentos, y que dicho recurso no cubre la totalidad de los costos requeridos para la preparación de una minuta alimentaria balanceada y adecuada, se hace necesario establecer acuerdos colaborativos con las familias y/o acudientes de los participantes.

En este sentido, se propone que cada familia pueda aportar de manera voluntaria y proporcional a sus posibilidades, insumos o recursos complementarios (como alimentos, ingredientes específicos, o colaboración en la preparación), con el fin de garantizar una alimentación de calidad para los niños, niñas, mujeres gestantes participantes del programa.

"La señora Yudi González Ducuara madre de mariana Leiva dice que es importante reconocer que no todas las familias de la UCA se encuentran en condiciones económicas favorables para aportar alimentos o recursos adicionales para la preparación de la minuta. Por lo tanto, es fundamental que se implemente solo el presupuesto por parte de ICBF para el desarrollo de la olla comunitaria. La señora Jeimy Sánchez madre de halan comparte la misma idea y dice que actualmente no tiene trabajo ni una entrada financiera que puede solventar o apoyar la compra de los alimentos para la olla comunitaria. Así mismo la señora Deisy Reyes madre de Erika y Andrés, dice que se distribuya bien el dinero para que se pueda comprar un refrigerio para todos los asistentes en los dos encuentros comunitarios porque a mí me queda muy difícil

comprar comida para traer, entonces yo pienso que sería escoger bien los alimentos que se vayan a comprar de tal manera que alcance para los dos encuentros. Posteriormente tomo la palabra la representante del control social en donde dejo claro que teniendo en cuenta la solicitud de todas las familias, la mayoría de las familias que hacen parte de este proceso son de bajos recursos, y muchas de las madres, como es su caso, son cabeza de hogar, esta condición implica una carga adicional, ya que deben asumir solas la responsabilidad económica y emocional del núcleo familiar, a esto se suma que muchas de ellas no cuentan con un empleo formal ni con ingresos fijos, lo que hace aún más complejo destinar recursos, por mínimos que sean, para actividades comunitarias como la olla comunitaria, por tal motivo solicita se tenga en cuenta desarrollar la olla comunitaria solo con el presupuesto que brinda ICBF sin embargo lo que se puede hacer es apoyar con el menaje como por ejemplo la ollas, los platos, las cucharas y el sitio donde se prepara los alimentos."

Para finalizar, la agente educativa refiere que ninguna familia será obligada a realizar aportes si no cuenta con la capacidad económica para hacerlo. Posteriormente se realiza la invitación para la construcción del menú para los diferentes meses en la preparación de la olla comunitaria.

FECHAS	ALIMENTOS	INGREDIENTES	RESPONSABLES	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
23-05-2025	Galletas de panaderia y jugo de tomate de arbol	Galletas de panaderia Tomate de arbol azucar	Alexandra Deisy Reyes	Los alimentos seran preparados en casa de la mamita deisy reyes
06-06-2025	Arepas con queso y jugo de maracuya	Promaza Queso Pulpa de maracuya Azucar	Agente educativo Yiseth garzon	Los alimentos se preparan en casa de la agente educativa que se encuentra ubicada en el sector medio
20-06-2025	Avena y sanwhis de huevo	bolsa de avena en ojuelas bolsa de leche pq queso tajado huevos matequilla pan tajado	Yudi gonzalez Yeimi zanchez	Los alimentos seran preparados por las mamitas en casa de yudi gonzalez ubicada en flor amarillo

04-07-2025	Jugo y galletas y maiz pira.	.Pulpa de maracuya paquete Galletas ducales maiz pira	Mileidys castañeda Patricia cortez	En casa de la señora mileidis castañeda que se encuentra ubicada en el sector del sementerio.
18-07-2025	Jugo de mora arroz de leche y galletas	arroz bolsa de leche crema de leche Canela y clavos paquete de galletas	Sandra rodriguez Yuli parra	En casa de la señora yuli parra que se encuentra ubicada en el sector de pueblo nuevo
08-08-2025	Mazamorra con leche y galletas	kilo maiz trillado bolsas de leche paquete de galletas saltin crema de leche	Carolina leon Marieyi curvelos	Se prepararan los alimentos en casa de marieyi curvelos
22-08-2025	Galletas de panaderia y jugo de tomate de arbol	Galletas de panaderia Tomate de arbol azucar	Alexandra Deisy Reyes	Los alimentos seran preparados en casa de la mamita deisy reyes
05-09-2025	Arepas con queso y jugo de maracuya	Promaza Queso Pulpa de maracuya Azucar	Agente educativo Yiseth garzon	Los alimentos se preparan en casa de la agente educativa que se encuentra ubicada en el sector medio
19-09-2025	Avena y sanwhis de huevo	bolsa de avena en ojuelas bolsa de leche pq queso tajado huevos matequilla pan tajado	Yudi gonzalez Yeimi zanchez	Los alimentos seran preparados por las mamitas en casa de yudi gonzalez ubicada en flor amarillo

- **Acuerdos con las familias donde se establezca el lugar donde se preparará los alimentos.**

Con el fin de garantizar la seguridad alimentaria, la higiene y el bienestar de los niños/as, se establece los siguientes acuerdos con las familias:

1. Lugar de Preparación de los Alimentos:
Los alimentos serán preparados exclusivamente en el lugar designado por las familias, que cuenta con las condiciones adecuadas de higiene, almacenamiento y manipulación, conforme a las normas del plan de saneamiento Básico.

2. Acceso:
El acceso al área de cocina estará solamente la familia postulada y autorizada y orientada para la manipulación de alimentos, con el fin de evitar contaminaciones cruzadas o riesgos alimentarios.

3. **Responsabilidad Compartida:**
Las familias se comprometen a respetar este acuerdo y colaborar con las medidas establecidas para proteger la salud de los niños/as.

FECHA	RESPONSABLE	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
23-05-2025	Deisy reyes	En casa de la señora Deisy reyes
06-06-2025	Yiseth Garzón	En casa del agente educativo, ubicada en el sector medio
20-06-2025	Yudi Gonzales y Jeimy Sánchez	En casa de la mamita Yudi Gonzales ubicada en flor amarillo
04-07-2025	Mileidys castañeda Patricia cortez	En casa de la mamita Mileidys Castañeda
18-07-2025	Sandra rodriguez,Yuli parra	En casa de la acudiente Sandra Rodríguez
08-08-2025	Carolina leon Marieyi curvelos	En casa de la acudiente Marieyi Cúrvelos
22-08-2025	Alexandra Deisy Reyes	En casa de la acudiente Deisy Reyes

19-09-2025	Yudi gonzalez Yeimi zanchez	En casa de la acudiente Yeimi Sánchez

- **Acuerdos con las familias donde se resalta la importancia de contar con el Menaje, es decir ¿cada uno aportara los utensilios o materiales para la preparación del mismo? O en el lugar o cocina donde se preparara los alimentos ¿cuenta con toda la dotación para la preparación de los alimentos?**

En el marco del trabajo conjunto para garantizar una alimentación segura, saludable y digna para todas las familias, se acuerda lo siguiente:

1. Importancia del Menaje:

Contar con los utensilios básicos como ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos es fundamental para preparar los alimentos de manera higiénica y eficiente.

- Para la fecha 23-05-2025 la señora Deisy Reyes quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los recipientes necesarios para su preparación y con la higiene adecuado.

- Para la fecha 06-06-2025 la señora Yiseth Garzón Jiménez quien es la agente educativa decide participar y apoyar a las mamitas con la preparación de la olla del 6 de junio y se les manifiesta a los acudientes y padres de familia que el lugar donde se preparan los alimentos es muy higiénico y que por lo tanto pueden consumir los productos con total tranquilidad

- Para la fecha 20-06-2025 la señora Yudi González y Jeimy Sánchez quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos que es su casa es un lugar muy limpio y que además a ella le gusta usar elementos de protección y que sugiere que por favor con el menaje envíen unas cofias y guantes para la respectiva manipulación de los alimentos.

- La fecha 04-07-2025 la señora Patricia cortes y Marieyi Castañeda quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se prepararan los

alimentos cuanta con las medidas de higiene solicitadas y que además el agua con la que se prepara el jugo es hervida

- Para la fecha 18-07-2025 la señora Sandra Rodríguez y Yuli parra quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los recipientes necesarios para su preparación y con la higiene adecuado.

- Para la fecha del 08-08-2025 la señora carolina león y Marieyi Castañeda quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con las condiciones de higiene pertinentes para la preparación de los alimentos, que ella tiene los recipientes adecuados para empacar los alimentos después de que ya estén preparados.

- Para la fecha 22-08-2025 la señora Alexandra Barreto y Deisy Reyes quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos que es su casa es un lugar muy limpio y que además a ella legusta usar elementos de protección y que sugiere que por favor con el menaje envíen unas cofias y guantes para la respectiva manipulación de los alimentos.

- Para la fecha 05-09-2025 la Yiseth Garzón quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos que es su casa es un lugar muy limpio y que además a ella le gusta usar elementos de protección y que sugiere que por favor con el menaje envíen unas cofias y guantes para la respectiva manipulación de los alimentos.

- Para la fecha 19-09-2025 la señora Yudi González y Jeimy Sánchez quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos que es su casa es un lugar muy limpio y que además a ella le gusta usar elementos de protección y que sugiere que por favor con el menaje envíen unas cofias y guantes para la respectiva manipulación de los alimentos.
-

- **2. Condiciones del Espacio de Cocina:**

El espacio comunitario destinado a la preparación de los alimentos cuenta con la dotación básica necesaria, por lo que no se requiere aporte adicional de utensilios por parte de las

familias.

3. Aportes de las Familias:

De forma organizada y voluntaria, las familias podrán aportar utensilios que serán usados durante las jornadas de cocina comunitaria. Se llevará un registro de los materiales prestados o donados, cuidando siempre que sean devueltos o mantenidos en buen estado.

4. Uso y Cuidado del Menaje:

Las familias se compromete que todo el menaje, ya sea propio del espacio o prestado por alguna familia, será utilizado con respeto y responsabilidad. Se asegurará su limpieza y resguardo después de cada uso.

- **Acuerdos con las familias y/o acudientes donde se postula y se delega el responsable de la preparación de la olla comunitaria por lo meses establecidos.**

La agente educativa con el fin de organizar de manera equitativa y participativa la preparación de la olla comunitaria, las familias y/o acudientes de la comunidad acuerdan lo siguiente:

1. Participación Comunitaria:
La preparación de los alimentos en la olla comunitaria es una tarea compartida, basada en la colaboración y el sentido de pertenencia de todas las familias que hacen parte del proceso.

2. Delegación de responsables:
Las familias postulan y delega mensualmente a una o varias personas responsables de liderar la preparación de la olla comunitaria, quienes se encargarán de coordinar la cocina, organizar los insumos y garantizar el correcto uso del menaje.

3. Rotación de Responsables:
El compromiso de asumir la responsabilidad será rotativo cada mes, de forma que varias familias participen durante el periodo acordado. Se llevará un cronograma claro que será compartido con toda las familias.

4. Acompañamiento y Apoyo:
Aunque una familia o persona sea responsable principal del mes, siempre contará con el apoyo de otras familias para tareas complementarias como el lavado de utensilios, recolección de leña, organización del espacio, entre otras.

5. Responsabilidad y Compromiso:
La persona o familia delegada se compromete a cumplir con el rol asignado en los tiempos acordados y a mantener una actitud de respeto, limpieza y cuidado del espacio común.

FECHA	RESPONSABLE	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
23-05-2025	Deisy reyes	En casa de la señora Deisy reyes
06-06-2025	Yiseth Garzón	En casa del agente educativo, ubicada en el sector medio
20-06-2025	Yudi Gonzales y Jeimy Sánchez	En casa de la mamita Yudi Gonzales ubicada en flor amarillo
04-07-2025	Mileidys castañeda Patricia cortez	En casa de la acudiente Mileidys Castañeda
18-07-2025	Sandra rodriguez,Yuli parra	En casa de la acudiente Sandra Rodríguez
08-08-2025	Carolina leon Marieyi curvelos	En casa de la acudiente carolina león
22-08-2025	Alexandra Deisy Reyes	En casa de la acudiente Deisy Reyes
05-09-2025	Agente educativo Yiseth garzon	En casa de la acudiente Yiseth Garzón
19-09-2025	Yudi gonzalez,Yeimi zanchez	En casa de la señora Yudi González

- **Para el desarrollo de la olla comunitaria y la preparación de los alimentos se debe tener en cuenta las buenas prácticas de Manufactura BPM.**

Con el propósito de garantizar la inocuidad de los alimentos, proteger la salud de las personas que participan y fortalecer la organización comunitaria, las familias acuerdan aplicar las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** durante la preparación de la olla comunitaria.

1. Higiene Personal:
Toda persona que participe en la preparación de alimentos deberá lavarse correctamente las manos antes de cocinar, usar ropa limpia y evitar el uso de accesorios (anillos, pulseras, etc.). En caso de estar enfermo/a, se abstendrá de participar en la preparación de alimentos.

2. Limpieza del Espacio:
La cocina o el lugar donde se prepare la olla deberá mantenerse limpio antes, durante y

después de cada jornada. Se deberá contar con recipientes adecuados para residuos y realizar un adecuado manejo de basuras.

3. Manipulación Segura de Alimentos:
Los alimentos se deben manipular con utensilios limpios, evitar el contacto directo con las manos y separar los alimentos crudos de los cocidos para evitar la contaminación cruzada.

4. Almacenamiento y Conservación:
Se recomienda mantener los alimentos en recipientes tapados, en lugares frescos y limpios. Aquellos alimentos que necesiten refrigeración deberán consumirse el mismo día si no se cuenta con nevera.

5. Agua Segura:
El agua utilizada para cocinar, lavar alimentos y utensilios debe ser potable. En caso de duda, se debe hervir antes de utilizarla.

6. Concientización Comunitaria:
Se promoverán espacios de sensibilización donde se explique la importancia de estas prácticas para la salud de todos los miembros de la familia, especialmente los niños y adultos mayores.

7. Compromiso Colectivo:
Todas las familias se comprometen a respetar y hacer respetar estas prácticas, entendiendo que son parte fundamental del éxito de la olla comunitaria.

Evaluación y Acuerdos Establecidos:

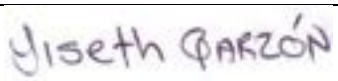
- Se reafirmó el compromiso de realizar estas actividades dos veces al mes para fortalecer la seguridad alimentaria.
- Se estableció la fecha para la primera Olla Comunitaria el (23-05.2025).
- Se pidió la asistencia y puntualidad de todos los participantes

Evidencias Fotográfica

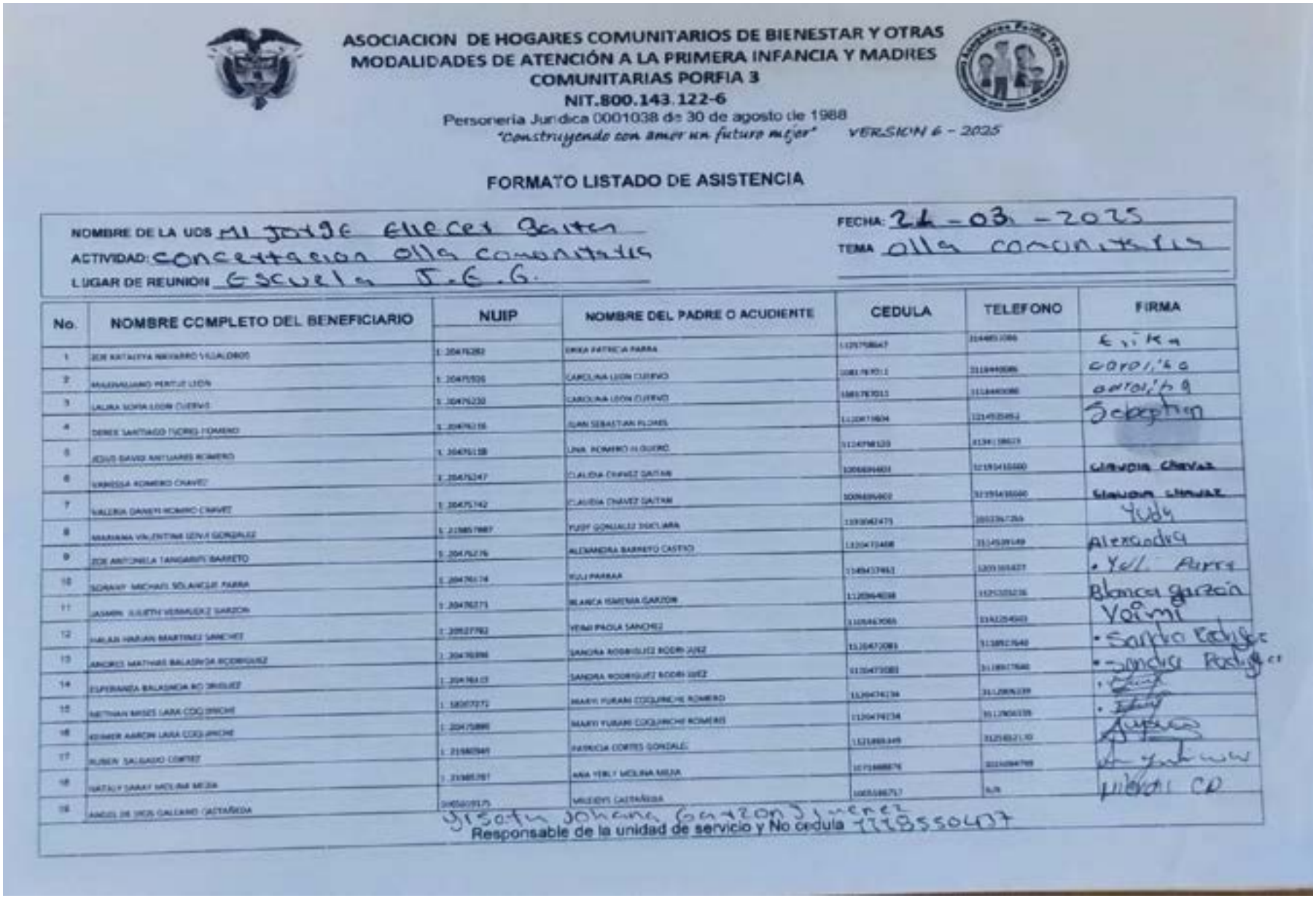




Compromisos / tareas	Responsables	Fechas

Realizar los acuerdos durante el primer encuentro de la olla comunitaria. Realizar la olla comunitaria	Agente educativo y padres de familia y/o acudientes de los participantes.	mayo, junio,julio,agosto y septiembre
AGENTE EDUCATIVO	**CARGO**	**FIRMA**
YISETH JOHANA GARZON JIMENEZ	AGENTE EDUCATIVA	

Se Anexan Firmas



ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3
NIT.800.143.122-6
Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988
"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 - 2025

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRE DE LA UDS Mi Jorge Eliecer Gaitan
ACTIVIDAD: Concentracion olla comunitaria
LUGAR DE REUNION Escuela J.E.G.
FECHA: 24-03-2025
TEMA olla comunitaria

No.	NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO	NUIP	NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE	CEDULA	TELEFONO	FIRMA
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						

Yisetn Johana Gonzalez Jimenez
Responsable de la unidad de servicio y No cedula 1118550407

ACTA DE REUNION	
EAS: ASOCIACIÓN PORFÍA 3 **CONTRATO:** 50002202025	**UDS:** M1 SECTOR LOMA
HORA: 03:15pm	**FECHA:** 18/03/2025
LUGAR: sector loma	**TEMA:** conformación y acuerdos de la olla comunitaria
POBLACIÓN OBJETO: Participantes, talento humano	
OBJETIVO:	acordar con las familias de la modalidad campesina la implementación de una olla comunitaria como estrategia para garantizar el acceso a una alimentación, saludable y culturalmente apropiada, fortaleciendo al mismo tiempo la organización comunitaria y el aprovechamiento de los recursos locales.

AGENDA:

Orden del Día:

- Saludo de bienvenida
- Socialización Olla Comunitaria
- Acuerdos con las familias
- Inquietudes y preguntas
- Cierre

DESARROLLO:

ACTA DE CONCERTACION OLLA COMUNITARIA

Siendo las 03:15 pm del 18 de marzo del 2025 se da inicio con la presentación de los participantes. Luego se socializo del tema Olla Comunitaria a los padres de familia y/o acudientes de los participantes de la modalidad **Propia e Intercultural Educación Inicial Campesina**,

Se les informa que durante los encuentros comunitarios vamos a realizar una estrategia llamada Olla Comunitaria, En esta estrategia se desarrolla como uno de los momentos metodológicos de los encuentros comunitarios, es importante resaltar que su objetivo es

promover las tradiciones alimentarias y la cultura gastronómica de los territorios a través de la vinculación de las familias o cuidadores en la preparación y suministro de los alimentos, aportando a la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación adecuada.

También se les explico que durante el primer encuentro comunitario se deben generar los acuerdos relacionados con las preparaciones, el aporte de alimentos por parte de las familias o cuidadores para la olla comunitaria, menaje, espacios de preparación de alimentos, y responsables y los puntos necesarios para asegurar la inocuidad de las preparaciones y otros que se consideren pertinentes. Aquellos elementos que no se encuentren disponibles en la comunidad, tales como, la dotación necesaria en buen estado y completa para la preparación de alimentos incluyendo los equipos, utensilios y menaje para ejecutar los procesos propios de la manipulación de estos, deberán ser aportados por la EAS o el PDS.

Con base a lo anterior se dio inicio a los acuerdos con las familias asistentes de la UCA M1 SECTOR LOMA ubicado en la zona Rural del Municipio de Mapiripan, Para llegar a los acuerdos se tiene en cuenta las siguientes preguntas:

- **Ubicación y zona donde se encuentra la UCA**
  La UCA M1 Sector Loma se encuentra ubicado en la zona rural del municipio de Mapiripan.

- **Se resalta el presupuesto que brinda el ICBF para el desarrollo de la Olla Comunitaria realizada en los encuentros comunitarios.**

La agente educativa les brinda la información a las familias y/o acudientes sobre el valor por el cual está destinado para el desarrollo de la Olla Comunitaria por un valor de **CUATRO MIL SETECIENTOS SESENTA Y TRES PESOS** M**/CTE ($4.763),** por participante; es decir que para la UCA de la zona rural Escuela Jorge Eliecer Gaitán perteneciente a la agente educativa Yury Caterine Aldana Agudelo cuenta con 19 participantes para un total de **NOVENTA MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE M/CTE (90.497)**

- **Dialogo con las familias para llegar a un acuerdo sobre la cantidad de ollas comunitarias que se va a realizar teniendo en cuenta que la UCA brinda el servicio 2 veces el mes.**

El agente educativa brinda la información a las familias sobre la cantidad de ollas comunitarias la cual está establecida por la UCA de sector loma en la zona rural de Mapiripan que solo se realiza una (2) olla comunitaria durante el mes, es decir que para el mes de mayo se realizara dos ollas comunitaria, Junio se realizara dos ollas comunitaria, Julio se realizara dos ollas comunitaria, Agosto se realizara dos ollas comunitaria, Septiembre se realizara dos ollas comunitaria, donde se realizara dos ollas comunitaria al mes donde se desarrollaras los días de los encuentros de cada mes mencionados anterior mente.

- La señora "Irma Vizcaino manifiesta que, si es importante realizar las dos ollas comunitarias ya que es complicado estar 3 horas en el encuentro comunitario sin ningún tipo de alimentación o bebida para los niños y niñas, Así mismo la señora expone su punto de vista la cual invita a todos los asistentes que se debe llegar a un acuerdo para que se brinde un refrigero o alimentos para los niños ".
- La señora "Caggterine Aponte manifiesta que considera importante ofrecer alimentos durante el encuentro comunitario, ya que la jornada es extensa y esto ayudaría a mantener la energía y el ánimo de los participantes ".
- La señora "Ingrid Yiseth Morales expresa que, debido a la duración del encuentro, sería ideal brindar tanto alimentos como bebidas para garantizar el bienestar de todos los asistentes ".

Al finalizar todos toman la palabra refiriendo a la agente educativa los acuerdos en realizar las dos ollas comunitarias durante el mes correspondiente.

- **Acuerdos con las familias y/o acudientes de los participantes respecto a la preparación de los alimentos, considerando que el aporte entregado por el ICBF no cubre en su totalidad los costos de la minuta. Se estableció en conjunto que las familias apoyarán con insumos o alimentos básicos para complementar la preparación, garantizando así una alimentación adecuada para todos los asistentes.**

El agente educativo en dialogo con las familias refieren que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) brinda un aporte económico limitado para la compra de alimentos, y que dicho recurso no cubre la totalidad de los costos requeridos para la preparación de una minuta alimentaria balanceada y adecuada, se hace necesario establecer acuerdos colaborativos con las familias y/o acudientes de los participantes.

En este sentido, se plantea que cada familia, de acuerdo a sus posibilidades, realice un aporte voluntario en insumos, alimentos o apoyo en la preparación, con el propósito de fortalecer la minuta y asegurar una alimentación adecuada para los niños, niñas y mujeres gestantes beneficiarios del programa.

La señora "Nayiber Carivan expresa que se debe tener en cuenta que muchas familias de la UCA atraviesan dificultades económicas, lo que limita su posibilidad de aportar alimentos o recursos adicionales". Por esta razón, sugiere que la preparación de la olla comunitaria se realice únicamente con el presupuesto asignado por el ICBF.

La señora "Rosmira Torres manifiesta que, al igual que otros acudientes, actualmente no cuenta con un empleo ni con ingresos fijos, por lo que se le dificulta realizar aportes para la compra de alimentos destinados a la olla comunitaria ".

Así mismo, la señora "Dina Lisney Zambrano sugiere que se realice una adecuada distribución del presupuesto disponible, de manera que se pueda garantizar un refrigerio para todos los participantes en ambos encuentros comunitarios. Comenta que, debido a su situación económica, le resulta complicado aportar alimentos, por lo que considera importante seleccionar cuidadosamente los productos para que el presupuesto alcance para las dos jornadas ".

Posteriormente tomo la palabra la representante del control social en donde dejo claro que teniendo en cuenta la solicitud de todas las familias, la mayoría de las familias que hacen parte de este proceso son de bajos recursos, y muchas de las madres, como es su caso, son cabeza de hogar, esta condición implica una carga adicional, ya que deben asumir solas la responsabilidad económica y emocional del núcleo familiar, a esto se suma que muchas de ellas no cuentan con un empleo formal ni con ingresos fijos, lo que hace aún más complejo destinar recursos, por mínimos que sean, para actividades comunitarias como la olla comunitaria, por tal motivo solicita se tenga en cuenta desarrollar la olla comunitaria solo con el presupuesto que brinda ICBF sin embargo lo que se puede hacer es apoyar con el menaje como por ejemplo la ollas, los platos, las cucharas y el sitio donde se prepara los alimentos.

Para finalizar, la agente educativa refiere que ninguna familia será obligada a realizar aportes si no cuenta con la capacidad económica para hacerlo. Posteriormente se realiza la invitación para la construcción del menú para los diferentes meses en la preparación de la olla comunitaria.



FECHA	REFRIGERIO	INSUMOS	CANTIDADES	RESPONSABLES
27/05/2025	Sandwis con preparada	Pan tajado carne de res mortadela panela y limón	2 pq pan tajado 1 lb carne de res 10mil queso 2 panelas 1k limón	Jasmina Aldana Paula Cuellar Nayiber Cariban
03/06/2025	Empanadas con avena	Papa Promasa Avena Leche azucar	10mil papa 2lb promasa 2 pq avena 4lt de leche liquida 2 libras de azucar	Nidia Triana yina Castañeda Íngrid morales
17/06/2025	Mantecada con jugo de maracuyá	Maracuyá mantecadas	2 pulpas de maracuyá 2lb azúcar 38 unidades de mantecadas	Eidy Campoleias Zeidy Cuervo Paula Cuellar
01/07/2025	salpicón	Bananos Mangos Papaya Piña Manzana fresas	10 unidades 2 unidades 1 unidad 1unidad 3 unidades 1 bandeja	Yesica Ávila Mayra Riveros Obdulta del Carmen
15/07/2025	Gelatina con galletas	Gelatina Galletas Capri bananos	6 cajas 1 paquete 20 unidades	Ingrid Aldana Laura Buriticá Dina Liney

05/08/2025	Sandwis con preparada	Pan tajado carne de res mortadela panela y limón	2 pq pan tajado 1 lb carne de res 10mil queso 2 panelas 1k limón	Ingrid morales Eidy Campoelias Nayiber Cariban
19/08/2025	Carne con papitos y preparada	Carne Papa Panela limón	25 mil de carne 9mil de papa 2 unidades 2 docenas	Irma vizcaíno Olga García Caggterine aponte
02/09/2025	salpicón	Bananos Mangos Papaya Piña Manzana fresas	10 unidades 2 unidades 1 unidad 1unidad 3 unidades 1 bandeja	Ingrid Aldana Laura Buriticá Dina Liney
16/09/2025	Arroz con leche	Arroz Galletas Uvas pasas Leche azúcar	2lb 1 pq 5mil de uvas 4 lts 2lb	Nidia Triana yina Castañeda Íngrid morales

- **Acuerdos con las familias donde se establezca el lugar donde se preparará los alimentos.**

Con el fin de garantizar la seguridad alimentaria, la higiene y el bienestar de los niños/as, se establece los siguientes acuerdos con las familias:

1. Lugar de Preparación de los Alimentos:

Los alimentos serán preparados exclusivamente en el lugar designado por las familias, que cuenta con las condiciones adecuadas de higiene, almacenamiento y manipulación, conforme a las normas del plan de saneamiento Básico.

2. Acceso:
El acceso al área de cocina estará solamente la familia postulada y autorizada y orientada para la manipulación de alimentos, con el fin de evitar contaminaciones cruzadas o riesgos alimentarios.

3. **Responsabilidad Compartida:**
Las familias se comprometen a respetar este acuerdo y colaborar con las medidas establecidas para proteger la salud de los niños/as.

FECHA	RESPONSABLE	LUGAR DONDE SE PREPARAR LOS ALIMENTOS
20/05/2025	Jasmina Aldana Paula Cuellar Nayiber Cariban	La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Jasmina Aldana, quien ofreció su espacio para facilitar la actividad.
03/06/2025	Nidia Triana yina Castañeda Íngrid morales	La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Íngrid morales , quien ofreció su espacio para facilitar la actividad.
17/06/2025	Eidy Campoleias Zeidy Cuervo Paula Cuellar	La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora, Zeidy Cuervo quien ofreció su espacio para facilitar la actividad.

01/07/2025	Yesica Ávila Mayra Riveros Obdulta del Carmen	La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Mayra Riveros quien ofreció su espacio para facilitar la actividad.	
15/07/2025	Ingrid Aldana Laura Buriticá Dina Liney	La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Dina Zambrano, quien ofreció su espacio para facilitar la actividad.	
05/08/2025	Ingrid morales Eidy Campoelias Nayiber Cariban	La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Ingrid morales, quien ofreció su espacio para facilitar la actividad.	
19/08/2025	Irma vizcaíno Olga García Caggterine aponte	La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Olga García, quien ofreció su espacio para facilitar la actividad.	
02/09/2025	Ingrid Aldana Laura Buriticá Dina Liney	La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Laura Buriticá, quien ofreció su espacio para facilitar la actividad.	
16/09/2025	Nidia Triana yina Castañeda Íngrid morales	La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Nidia Triana , quien ofreció su espacio para facilitar la actividad.	

- **Acuerdos con las familias donde se resalta la importancia de contar con el Menaje, es decir ¿cada uno aportara los utensilios o materiales para la preparación del mismo? O en el lugar o cocina donde se preparará los alimentos ¿cuenta con toda la dotación para la preparación de los alimentos?**

En el marco del trabajo conjunto para garantizar una alimentación segura, saludable y digna para todas las familias, se acuerda lo siguiente:

1. Importancia del Menaje:

Contar con los utensilios básicos como ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos es fundamental para preparar los alimentos de manera higiénica y eficiente.

- Para la fecha del 06/05/2025 la señora Irma Vizaino quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha del 20/05/2025 la señora Jasmina Aldana quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- La fecha 03/06/2025 la señora Zeidy Cuervo quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- La fecha 17/05/2025 la señora Mayra Riveros quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 01/07/2025 la señora Laura Buriticá quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 15/07/2025 la señora Dina Zambrano quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 05/08/2025 la señora Yina Castañeda quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 19/08/2025 la señora Ingrid Morales quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

- Para la fecha 02/09/2025 la señora Nayiber Cariban quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 16/09/2025 la señora Eidy Campoelias quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

2. Condiciones del Espacio de Cocina:

El espacio comunitario destinado a la preparación de los alimentos cuenta con la dotación básica necesaria, por lo que no se requiere aporte adicional de utensilios por parte de las familias.

3. Aportes de las Familias:

De manera voluntaria y organizada, las familias podrán colaborar con el préstamo o donación de utensilios necesarios para la preparación de alimentos durante las jornadas comunitarias. Se llevará un control detallado de los elementos recibidos, asegurando su adecuado uso y la devolución en buen estado al finalizar las actividades.

4. Uso y Cuidado del Menaje:
Las familias acuerdan que todo el menaje, ya sea perteneciente al lugar o prestado por alguno de los participantes, será utilizado de manera respetuosa y responsable. Asimismo, se garantizará su adecuada limpieza y resguardo al finalizar cada jornada.

- **Acuerdos con las familias y/o acudientes donde se postula y se delega el responsable de la preparación de la olla comunitaria por lo meses establecidos.**

La agente educativa con el fin de organizar de manera equitativa y participativa la preparación de la olla comunitaria, las familias y/o acudientes de la comunidad acuerdan lo siguiente:

1. Participación Comunitaria:
La elaboración de los alimentos en la olla comunitaria se realiza de manera colaborativa, fomentando el trabajo en equipo y el sentido de pertenencia entre todas las familias participantes del proceso.

2. Delegación de Responsables:
Cada mes, las familias acuerdan designar a una o varias personas encargadas de liderar la preparación de la olla comunitaria. Estas personas serán responsables de coordinar la

cocina, gestionar los insumos disponibles y velar por el uso adecuado del menaje durante la jornada.

3. Rotación de Responsables:

El compromiso de liderar la preparación será rotativo mensualmente, permitiendo que diferentes familias participen de manera equitativa a lo largo del periodo establecido. Se elaborará y socializará un cronograma para que todos estén informados y organizados.

4. Acompañamiento y Apoyo:

Aunque una familia o persona asuma la responsabilidad principal durante el mes, contará con el acompañamiento de otras familias en tareas de apoyo como la limpieza de utensilios, recolección de insumos, organización del espacio, entre otras actividades necesarias para el buen desarrollo de la jornada.

5. Responsabilidad y Compromiso:

La persona o familia delegada se compromete a cumplir con el rol asignado en los tiempos acordados y a mantener una actitud de respeto, limpieza y cuidado del espacio común.

FECHA	RESPONSABLE	LUGAR DONDE SE PREPARAR LOS ALIMENTOS
20/05/2025	Jasmina Aldana Paula Cuellar Nayiber Cariban	La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Jasmina Aldana quien ofreció su espacio para facilitar la actividad.
03/06/2025	Nidia Triana yina Castañeda Íngrid morales	La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Nidia Triana , quien ofreció su espacio para facilitar la actividad.
17/06/2025	Eidy Campoleias Zeidy Cuervo Paula Cuellar	La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Zeidy Cuervo, quien ofreció su espacio para facilitar la actividad.

01/07/2025	Yesica Ávila Mayra Riveros Obdulta del Carmen	La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Mayra Riveros , quien ofreció su espacio para facilitar la actividad
15/07/2025	Ingrid Aldana Laura Buriticá Dina Liney	La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Dina Zambrano, quien ofreció su espacio para facilitar la actividad
05/08/2025	Ingrid morales Eidy Campoelias Nayiber Cariban	La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Ingrid morales, quien ofreció su espacio para facilitar la actividad
19/08/2025	Irma vizcaíno Olga García Caggterine aponte	La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Olga García, quien ofreció su espacio para facilitar la actividad
02/09/2025	Irma vizcaíno Olga García Caggterine aponte	La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Nayiber Cariban, quien ofreció su espacio para facilitar la actividad
16/09/2025	Ingrid Aldana Laura Buriticá Dina Liney I	La preparación de los alimentos se realizará en la casa de la señora Y Laura Buriticá, quien ofreció su espacio para facilitar la actividad

- **Para el desarrollo de la olla comunitaria y la preparación de los alimentos se debe tener en cuenta las buenas prácticas de Manufactura BPM.**

Con el propósito de garantizar la inocuidad de los alimentos, proteger la salud de las personas que participan y fortalecer la organización comunitaria, las familias acuerdan aplicar las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** durante la preparación de la olla comunitaria.

1. Higiene Personal:
Toda persona involucrada en la preparación de los alimentos deberá realizar un adecuado lavado de manos previo a la manipulación, portar ropa limpia y evitar el uso de accesorios como anillos, pulseras o relojes, perfume. Si presenta alguna enfermedad, deberá abstenerse de participar en las actividades de cocina para garantizar la seguridad alimentaria.

2. Limpieza del Espacio:
La cocina o el lugar donde se prepare la olla deberá mantenerse limpio antes, durante y después de cada jornada. Se deberá contar con recipientes adecuados para residuos y realizar un adecuado manejo de basuras.

3. Manipulación Segura de Alimentos:
Los alimentos se deben manipular con utensilios limpios, evitar el contacto directo con las manos y separar los alimentos crudos de los cocidos para evitar la contaminación cruzada.

4. Almacenamiento y Conservación:
Se recomienda mantener los alimentos en recipientes tapados, en lugares frescos y limpios. Aquellos alimentos que necesiten refrigeración deberán consumirse el mismo día si no se cuenta con nevera.

5. Agua Segura:
El agua utilizada para cocinar, lavar alimentos y utensilios debe ser potable. En caso de duda, se debe hervir antes de utilizarla.

6. Concientización Comunitaria:
Se promoverán espacios de sensibilización donde se explique la importancia de estas prácticas para la salud de todos los miembros de la familia, especialmente los niños y adultos mayores.

7. Compromiso Colectivo:
Todas las familias se comprometen a respetar y hacer respetar estas prácticas, entendiendo que son parte fundamental del éxito de la olla comunitaria.

Evaluación y Acuerdos Establecidos:

- Se reafirmó el compromiso de realizar estas actividades dos veces al mes para fortalecer la seguridad alimentaria.
- Se estableció la fecha para la primera Olla Comunitaria el (06/05/2025).
- Se pidió la asistencia y puntualidad de todos los participantes.

Eviendecias Fotograficas:



Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
Realizar la Olla Comunitaria de manera periódica para garantizar el acceso a una alimentación saludable. Fomentar la participación de la comunidad en la planificación, preparación y distribución de los alimentos.	Agente educativo	Mayo, Junio, Julio, Agosto, Septiembre.

AGENTE EDUCATIVO	CARGO	FIRMA
Yury Caterine Aldana Agudelo	AGENTE EDUCATIVO	Yuri Aldana

Se Anexan Firma

MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 2025

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRE DE LA UDS: H1 Sector loma — FECHA: 18-03-2025

ACTIVIDAD: Socialización a padres de familia y/o Acudientes — TEMA: Ola Comunitaria

LUGAR DE REUNION: Sector loma

No.	NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO	NUIP	NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE	CEDULA	TELEFONO	FIRMA
1	ELIZABETH MAHECHA SERNA	1140940965	YESSICA TATIANA SERNA GUERRERO	1116493710	312 5223087	Yessica Serna
2	DIEGO ALEXANDER GONZALEZ HIDALGO	1115689500	EDUIN GABRIEL MAGALLANES VILCA	7040817	312 5750990	edwin M.
3	KEIDEL YOXIEL MAGALLANES GONZALEZ	1115870521	EDUIN GABRIEL MAGALLANES VILCA	7040817	312 5750990	edwin M.
4	LUIS EMANUEL SANABRIA GARCIA	1101700334	OLGA LUCIA GARCIA AVILA	1005484431	320 4238314	
5	ETHAN ALEJANDRO MARIQUE VIZCAINO	1120476258	IRMA JULIETH VIZCAINO MARTINEZ	1121923220	322 3952080	Irma Vizcaino
6	STEFANNY CAMILA GONZALEZ CUELLAR	1120476044	PAULA ANDREA CUELLAR SEGURA	1134434620	312 4759835	
7	MIA SALOME PADILLA BARRERO	1121986180	YESICA ALEJANDRA BARRERO PEÑA	1120472564	310 2586296	
8	YULIAN MATIAS VELOZA CUERVO	1122540212	ZEIDY STEPHANNY CUERVO YUSTI	1123800572	312 4943124	
9	EYTHAN LUCIAN BARRERA RIVEROS	1120476344	MAYRA ALEJANDRA RIVEROS GUZMAN	1234789755	314 2714113	Mayra Riveros
10	DANNA LUCIA PEREZ ESPINOSA	1120475717	ADRIANA LIZETH ESPINOSA VALENCIA	1121937195	321 9337203	
11	LIAM DAMIAN TRIANA MORALES	1120475713	INGRID YISETH MORALES VIUCHE	1012410822	320 4614877	
12	SALOME GONZALEZ RAMIREZ	1120476294	NIDIA DAIFENI RAMIREZ BARAHONA	1120474519	3144268242	Nidia Ramirez
13	JANNA ISABELLA BARBOSA TOVAR	1124219925	KELY TOVAR GARCIA	1006696032	3124340802	Kely Tovar
14	JHOHAN EMILIO PEREZ APONTE	1120587815	CAGGTERINE APONTE ROMERO	1123563606	3214375476	Caggterine Aponte
15	GERARD GAEL DAVID ZAMBRANO	1060127354	DINA LINEY ZAMBRANO SAAVEDRA	1121879764	314 2452213	
16	IAM ZAID PIÑEROS LEON	1120476233	YINA PAOLA CASTAÑEDA LONDOÑO	1024480355	3142954143	
17	CLARA ALEJANDRA CARIVAN RODRIGUEZ	1120476265	NAYIBER CARIVAN RODRIGUEZ	1006696001	3214691257	Nayiber
18	LIAM ALEXIS BENITEZ TORRES	1120476123	ROSMIRA TORRES NEIRA	1120472365	3122535474	Rosmira Torres
19	EVELYN SARAY DIAZ PIÑEROS	1124219927	NATALIA DEL PILAR PIÑEROS GONZALEZ	1006689954	3114579954	Natalia del Pilar P.G
20						

Responsable de la unidad de servicio y No.cedula: Yuri Aldana 1.006.695.979

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO PARA LA IDENTIFICACIÓN DE SIGNOS FÍSICOS ASOCIADOS A LA DESNUTRICIÓN AGUDA Y SIGNOS DE ALARMA EN LAS NIÑAS Y NIÑOS MENORES DE 5 AÑOS

REGIONAL: META **CENTRO ZONAL:** VILLAVICENCIO 1 **MUNICIPIO:** MAPIRIPAN **SERVICIO:** EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL

MODALIDAD: EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA **RESPONSABLE DE LA UDS:** **TÉLEFONO DE CONTACTO:**

NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA O PRESTADOR DIRECTO DEL SERVICIO: ASOCIACIÓN DE HCB Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3 **NOMBRE UNIDAD DE SERVICIO:** SECTOR COOPERATIVA **CODIGO CUENTAME DE LA UDS:**

No. DE ORDEN	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (NUIP)	NOMBRES		APELLIDOS		Sexo (femenino/masculino/intersexual)	FECHA DE NACIMIENTO (dd/mm/aaaa)	FECHA DE INGRESO AL SERVICIO O MODALIDAD (dd/mm/aaaa)	FECHA DE DILIGENCIAMIENTO	perimetro braquial	Identificación de edema nutricional Identificar si la niña o niño presenta edema nutricional (hinchazón) en:				Identificación de delgadez. Identificar si el cuerpo de la niña o niño se ve muy delgado, teniendo en cuenta:					Características de la piel Identificar afectación de la piel teniendo en cuenta:				Observaciones adicionales	
											Los dos pies	La parte inferior de las dos piernas	Las dos manos y/o brazos.	Todo el cuerpo, la cara y párpados	Los ojos se ven hundidos, secos y pálidos y vencidos.	La cabeza se ve grande respecto al resto del cuerpo	Se evidencia Piel seca, delgada y/o que la cuelga y se ve arrugada.	Se evidencia protuberancia abdominal (abdomen muy grande o barrigón o barrigona).	Se marcan los hombros, las costillas, las rodillas.	Se ve brillante o inflamada.	Se ve reseca, escamosa pero no con costra en algunas áreas.	se ve como si hubiera sarna o está roja o observan ampollas o vejigas graves.	Lesiones en los labios, teniendo en cuenta si la comisura de la boca (la boca) están inflamados.	Observaciones:	Actuación
1	1121150074	DAYLIN	MAHELETH	SALAS	RODRIGUEZ	Mujer	23/02/2025	14/03/2025	15/07/2025	NA	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
2	1029801315	ELIZABETH		RUBIO	LIEBANO	Mujer	08/11/2022	14/03/2025	15/07/2025	15,2	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
3	1113543550	GABRIELA		MONTENEGRO	NIEVES	Mujer	30/01/2021	14/03/2025	15/07/2025	15,5	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
4	1116020588	JOAN	DAVID	RAMOS	RUIZ	Hombre	09/12/2023	14/03/2025	15/07/2025	14	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	NO	NO	NO		
5	1120391093	NEITHAN		REYES	RINCON	Hombre	20/10/2020	14/03/2025	15/07/2025	18	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
6	1120391477	ERICK	SANTIAGO	RIVEROS	PINILLA	Hombre	11/02/2021	14/03/2025	15/07/2025	18,5	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
7	1120391487	EMILIN	SOFIA	GONZALEZ	GIL	Mujer	12/02/2021	02/06/2025	15/07/2025	16	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
8	1120392810	LINDA	ISABELLA	ROMAN	RUIZ	Mujer	29/12/2021	02/04/2025	15/07/2025	15	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
9	1120393750	LAURA	CAMILA	LOZADA	FORERO	Mujer	16/11/2022	14/03/2025	15/07/2025	16,2	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
10	1120394670	SARA	VALENTINA	SANCHEZ	OROZCO	Mujer	28/09/2023	02/04/2025	15/07/2025	14,6	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
11	1120394827	IAN	SANTIAGO	PARDO	DELGADO	Hombre	22/11/2023	14/03/2025	15/07/2025	15	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
12	1120395248	MIA	TATIANA	LOZADA	FORERO	Mujer	22/04/2024	14/03/2025	15/07/2025	14	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
13	1120475905	ERIKA	YURLEY	REYES	PIEDRAHITA	Mujer	26/01/2022	14/03/2025	15/07/2025	14,7	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
14	1120475906	VALERI	JULIETH	REYES	ZAMORA	Mujer	25/01/2022	14/03/2025	15/07/2025	14,5	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
15	1120475917	JUAN	ANDRES	JIMENEZ	IBAÑEZ	Hombre	23/01/2022	14/03/2025	15/07/2025	16	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
16	1120475997	HILCE	GUADALUPE	GUTIERREZ	LOPEZ	Mujer	05/05/2022	14/03/2025	15/07/2025	16	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
17	1120476342	MAUREN	CATALELLA	JIMENEZ	IBAÑEZ	Mujer	14/08/2024	14/03/2025	15/07/2025	14,9	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
18	1120508556	DHALIA	LIZETH	ZAMORA	GUTIERREZ	Mujer	28/01/2022	14/03/2025	15/07/2025	15	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
19	1120847979	MIA	ISABELLA	GARCIA	PRIETO	Mujer	02/10/2024	14/03/2025	15/07/2025	13,8	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
20	1144726370	SALOME		PEREZ	CULMA	Mujer	01/03/2022	14/03/2025	15/07/2025	15,5	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
21	1234796122	IAM		ZAMORA	REYES	Hombre	21/01/2025	02/06/2025	15/07/2025	14,5	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

Notas: 1. El diligenciamiento de este formato debe realizarse de forma digital con el fin de realizar el seguimiento de las acciones, para el diligenciamiento del formato el talento humano puede adicionar las celdas considere necesarios.
2. previo a la valoración e identificación de signos físico se debe verificar que la niña o el niño no aplicados aceites o cremas en la piel

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

LOS DATOS PROPORCIONADOS DEBEN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO PARA LA IDENTIFICACIÓN DE SIGNOS FÍSICOS ASOCIADOS A LA DESNUTRICIÓN AGUDA Y SIGNOS DE ALARMA EN LAS NIÑAS Y NIÑOS MENORES DE 5 AÑOS

REGIONAL: META **CENTRO ZONAL:** VILLAVICENCIO 1 **MUNICIPIO:** MAPIRIPAN **SERVICIO:** EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL

MODALIDAD: EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA **RESPONSABLE DE LA UDS:** **TÉLEFONO DE CONTACTO:**

NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA O PRESTADOR DIRECTO DEL SERVICIO: ASOCIACIÓN DE HCB Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3 **NOMBRE UNIDAD DE SERVICIO:** M1 SECTOR LOMA **CODIGO CUENTAME DE LA UDS:**

No. DE ORDEN	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (NUIP)	NOMBRES		APELLIDOS		Sexo (femenino/masculino/intersexual)	FECHA DE NACIMIENTO (dd/mm/aaaa)	FECHA DE INGRESO AL SERVICIO O MODALIDAD (dd/mm/aaaa)	FECHA DE DILIGENCIAMIENTO	perimetro braquial	Identificación de edema nutricional Identificar si la niña o niño presenta edema nutricional (hinchazón) en:				Identificación de delgadez. Identificar si el cuerpo de la niña o niño se ve muy delgado, teniendo en cuenta:					Características de la piel Identificar afectación de la piel teniendo en cuenta:				Observaciones adicionales	
											Los dos pies	La parte inferior de las dos piernas	Las dos manos y/o brazos.	Todo el cuerpo, la cara y parpados	Los ojos se ven hundidos, secos y pálidos y ansiosos.	La cabeza se ve grande respecto al resto del cuerpo	Se evidencia Piel seca, delgada y que la cuelga y se ve arrugada.	Se evidencia prominencia abdominal (abdomen hacia afuera, se ve barrigón o barrigona).	Se marcan los hombros, las costillas, las rodillas.	Se ve brillante o inflamada.	Se ve reseca, escamosa pelada, con costras en algunas áreas.	se ve como si hubiera sarpullido o se observan ampollas o vejigas graves.	Lesiones en los labios, teniendo en cuenta si la boca se ve roja o si los labios tienen grietas o están inflamados.	Observaciones:	Actuación
1	1120476419	DAFNE	ISABELLA	MEJIA	IBARRA	Mujer	01/05/2025	02/07/2025	15/07/2025	NA	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
2	1123455031	ALAIA	VICTORIA	CANTOR	VANEGAS	Mujer	07/04/2025	02/06/2025	15/07/2025	NA	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
3	1060127354	GERARD	GAEL	DAVID	ZAMBRANO	Hombre	25/06/2022	14/03/2025	15/07/2025	15,7	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
4	1101700334	LUIS	EMANUEL	SANABRIA	GARCIA	Hombre	22/08/2021	14/03/2025	15/07/2025	15	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
5	1117559435	CARMEN	LIZETH	SANCHEZ	BOLAÑOS	Mujer	08/08/2023	14/03/2025	15/07/2025	14,5	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
6	1119950590	SANTHIAGO	ALEJANDRO	LONDOÑO	ZAMBRANO	Hombre	08/07/2023	14/03/2025	15/07/2025	14	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
7	1120393352	GABRIELA		GARCIA	OSPINA	Mujer	08/07/2022	14/03/2025	15/07/2025	13,5	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
8	1120394101	JUAN	DIEGO	PIÑEROS	BARRERA	Hombre	23/03/2023	14/03/2025	15/07/2025	13	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
9	1120394255	DYLAN	ALEXANDER	CHIMBACO	RAMIREZ	Hombre	10/05/2023	14/04/2025	15/07/2025	13,6	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
10	1120394606	LIAN	SANTIAGO	JURADO	MONGE	Hombre	12/08/2023	14/03/2025	15/07/2025	13,2	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
11	1120395681	ANDREA	YUELA	CAICEDO	VERGARA	Mujer	18/10/2024	14/03/2025	15/07/2025	14	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
12	1120396083	EVELIN	SAMANTA	GONZALEZ	PEREZ	Mujer	21/02/2025	14/03/2025	15/07/2025	NA	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
13	1120475713	LIAM	DAMIAN	TRIANA	MORALES	Hombre	07/10/2020	14/03/2025	15/07/2025	18	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
14	1120475717	DANNA	LUCIA	PEREZ	ESPINOSA	Mujer	19/10/2020	02/06/2025	15/07/2025	14,7	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
15	1120476123	LIAM	ALEXIS	BENITEZ	TORRES	Hombre	28/01/2023	14/03/2025	15/07/2025	17,8	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
16	1120476160	ALAN	SANTIAGO	NUMPAQUE	SANDOVAL	Hombre	29/05/2023	02/06/2025	15/07/2025	15.5	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
17	1120476258	ETHAN	ALEJANDRO	MANRIQUE	VIZCAINO	Hombre	01/02/2024	14/03/2025	15/07/2025	16	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
18	1120476267	JHOAN	SEBASTIAN	BARBOSA	ALDANA	Hombre	07/02/2024	02/04/2025	15/07/2025	14,8	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
19	1120476344	EYTHAN	LUCIAN	BARRERA	RIVEROS	Hombre	15/08/2024	14/03/2025	15/07/2025	14,5	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
20	1120476346	ERIK	SANTIAGO	RIVERA	CAMPOELIAS	Hombre	08/08/2024	02/05/2025	15/07/2025	15,6	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	NO	NO	NO		
21	1120476382	LIAM	THOMAS	GARCIA	AVILA	Hombre	13/12/2024	02/05/2025	15/07/2025	14,8	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
22	1120587691	ARIADNA	SOFIA	RIVEROS	SANCHEZ	Mujer	16/11/2021	14/03/2025	15/07/2025	15	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
23	1120587815	JHOAN	EMILIO	PEREZ	APONTE	Hombre	08/01/2022	14/03/2025	15/07/2025	18	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
24	1120588133	SHARIT	FERNANDA	NOGUERA	PARADA	Mujer	01/05/2022	02/06/2025	15/07/2025	14,8	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
25	1120588397	MIA	ANTONELLA	TAFUR	MONTENEGRO	Mujer	06/08/2022	02/05/2025	15/07/2025	16	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
26	1120847789	ISBELLA		CARDENAS	SALINAS	Mujer	10/04/2023	14/03/2025	15/07/2025	15	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
27	1120927398	ROSA	VICTORIA	VELASQUEZ	ROJAS	Mujer	01/02/2021	02/04/2025	15/07/2025	16	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
28	1120927407	THIAGO	FABIAN	GUTIERREZ	CABRA	Hombre	16/02/2021	02/04/2025	15/07/2025	15,4	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
29	1120927855	ANDRY	YULITZA	VERGARA	CAICEDO	Mujer	19/11/2024	14/03/2025	15/07/2025	12,8	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
30	1122540212	YULIAN	MATIAS	VELOZA	CUERVO	Hombre	24/10/2020	14/03/2025	15/07/2025	16	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
31	1122543000	JHON	ESTIVEN	BEJARANO	QUINTERO	Hombre	21/07/2023	14/03/2025	15/07/2025	13,6	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
32	1122944729	DYLAN	SANTIAGO	PEDRAZA	CARRION	Hombre	23/06/2023	14/03/2025	15/07/2025	14,5	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
33	1123453117	DAVID	MATHIAS	ESPINOSA	BURITICA	Hombre	09/02/2022	02/05/2025	15/07/2025	15	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
34	1124219929	KERR	ENRIQUE	VEGA	OVIEDO	Hombre	11/11/2022	14/03/2025	15/07/2025	15	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
35	1234794312	BRIANNA	ANTONELLA	REYES	VALENCIA	Mujer	13/07/2021	02/04/2025	15/07/2025	16,2	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		

Notas: 1. El diligenciamiento de este formato debe realizarse de forma digital con el fin de realizar el seguimiento de las acciones, para el diligenciamiento del formato el talento humano puede adicionar las celdas considere necesarios.
2. previo a la valoración e identificación de signos físico se debe verificar que la niña o el niño no aplicados aceites o cremas en la piel

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012



PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO PARA LA IDENTIFICACIÓN DE SIGNOS VITALES, MEDICIONES ANTROPOMÉTRICAS Y TAMIZAJE DE ALIMENTOS EN NIÑOS Y NIÑAS MENORES DE 5 AÑOS

FT-GSSA-PPT-197	ACTUVIDAD
Versión: 1	Página 2 de 4
VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA Diciembre	

PERSONAL: SECTOR: CENTRO ZONAL: RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD: MUNICIPIO: VILLAVIEJA SERVICIO: EDUCACIÓN INICIAL / CUNDIBIEN - AL - INICIAL (CATEDRA FUNZ)

RESPONSABLE: LIDER. TELEFONO DE CONTACTO:

NOMBRE INSTIUDO EDUCATIVO O PUNTO DE VACUNACIÓN: ASOCIACIÓN DESCANSO Y OTRAS MICRO-EMPRESAS DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MUJERE CAMPESINAS EL PORTAL 2 NOMBRE UNIDAD DE PRIMARIA/A: LA VEGUILLA JARDIN BUEN VIVIR CODIGO CUBICUA DE ESE: 4.1.4.0.0.

No. DE REGISTRO	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (NUIP)	NOMBRE	APELLIDOS	Sexo (Hombre/mujer/persona intersexual/no sabe)	FECHA DE NACIMIENTO (día/mes/año)	FECHA DE INGRESO AL SERVICIO DE ATENCIÓN (día/mes/año)	FECHA DE VALORACIÓN (día/mes/año)	Departamento de origen	Identificación de signos nutricional Identificar si la niña o niño presenta signos nutricional (Sí/no/no sabe) en			Identificación de peligros Identificar si el cuidador de la niña o niño ve su hijo o hija delgado/a, bajo/a de peso en cuanto			Características de la piel Identificar si hay alguna característica de piel llamativa en cuanto				Observaciones adicionales	
									La niña o niño	¿Cree usted que la niña o niño tiene algún problema de salud?	La niña o niño ¿Tiene bajo peso?	Cree usted que la niña o niño está delgada/o, bajo/a de peso o con sobrepeso?	¿Cree usted que la niña o niño está delgada/o, bajo/a de peso o con sobrepeso?	Se le observa algún signo de peligro en la piel como: palidez, ictericia, cianosis, deshidratación, entre otros?	Se le observa algún signo de peligro en la piel como: palidez, ictericia, cianosis, deshidratación, entre otros?	Se le observa algún signo de peligro en la piel como: palidez, ictericia, cianosis, deshidratación, entre otros?	Observaciones:	Animación
1	1119752795	SAMUEL	ALEJANDRA	MUJER	30/03/2021	02/06/2025	14/07/2025	ME	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
2	1007704048	ATAHY	DAVID	Hombre	11/09/2022	02/04/2025	14/07/2025	ME	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
3	1113734138	KATALEYA		Mujer	26/12/2022	14/05/2025	14/07/2025	TA	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
4	1113734140	JUDERLY	LUCENA	Mujer	26/12/2022	14/05/2025	14/07/2025	TA	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
5	1119855417	JAMES	BECITARO	Hombre	04/07/2022	14/05/2025	14/07/2025	17.7	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
6	1120672712	MARIA	MELA Y	Mujer	07/10/2020	14/05/2025	14/07/2025	49.2	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
7	1120672908	Yulieza	JENUY	Mujer	20/10/2020	14/05/2025	14/07/2025	46.1	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
8	1120672686	JUAN	PABLO	Hombre	11/07/2022	14/05/2025	14/07/2025	17.4	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
9	1120672248	JHONACTAN	ANDRES	Hombre	21/03/2024	14/05/2025	14/07/2025	17.7	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
10	1120680017	YENIFER	JUANNA	Mujer	16/08/2020	14/05/2025	14/07/2025	17	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
11	1120672268	SALUY	DARRIUS	Mujer	26/12/2022	14/05/2025	14/07/2025	15.4	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
12	1120680798	DARLY	GIMENA	Mujer	01/09/2022	14/05/2025	14/07/2025	15.5	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
13	1120672440	DAYNAE	MARIANA	Mujer	03/01/2021	14/05/2025	14/07/2025	17	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
14	1121431057	JAZMIN	TAICANA	Mujer	05/11/2020	14/05/2025	14/07/2025	16.8	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
15	1120672697	JUAN	SEBASTIAN	Hombre	06/08/2022	14/05/2025	14/07/2025	15.4	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
16	1120672287	MARIANYS	ESTHER	CUNAYO	FINITO	20/08/2022	02/04/2025	14/07/2025	16	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
17	1120672745	JOSUE	ESTEBAN	ORANDA	MARTINEZ	14/07/2022	14/05/2025	14/07/2025	15	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
18	1119855188	MARIA	FERNANDA	MARTINEZ	GOMEZ	25/08/2021	14/05/2025	14/07/2025	14.4	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
19	1119855189	JHOEL		MARTINEZ	GOMEZ	01/08/2022	14/05/2025	14/07/2025	15.8	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
20	1120672675	LUCIEL	CRISTINA	GUERRERO	MORANTES	14/08/2022	14/05/2025	14/07/2025	15.4	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
21	1120672688	ELIANA	VALERIA	GUERRERO	APRENDIZ	25/08/2022	14/05/2025	14/07/2025	16.8	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
22	1120672756	LUIS	ANGEL	RINCON	RINCON	25/08/2022	14/05/2025	14/07/2025	16	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
23	1120672686	YINDRA	JUNJUY	CAPAZA	ARANTA	20/12/2021	14/05/2025	14/07/2025	15	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
24	1120672616	MARIBEL	FERNANDA	RODRIGUEZ	GALVAN	05/08/2021	14/05/2025	14/07/2025	15	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
25	1120672688	SARA	ISABEL	GONZALEZ	GUNTHARACO	21/03/2022	14/05/2025	14/07/2025	15	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
26	1120672678	DIOMEDES	JESUS	GRANDA	CARRUCO	01/08/2022	14/05/2025	14/07/2025	15	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
27	1120672737	ISABELA	JULIETH	CAPAZA	MAT	06/12/2021	14/05/2025	14/07/2025	16.1	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
28	1120672749	JAYDEL	CRISTIAN	FONTECHA	JAIMES	02/08/2022	14/05/2025	14/07/2025	14.2	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
29	1120672432	RAMONA[45]	GARCI	GARCIA	GARCIA	20/08/2022	02/06/2025	14/07/2025	15	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
30	1120672686	KAIDEL	JULIETH	RODRIGUEZ	LANDAZABAL	07/03/2021	14/05/2025	14/07/2025	14.9	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
31	1120672698	ISAMARIA	DELEGTE	GARBEL	CARBONE	21/08/2022	14/05/2025	14/07/2025	15	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
32	1120672658	MATJELY		RODRIGUEZ	GALEANO	27/04/2021	14/05/2025	14/07/2025	15	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
33	1120672647	BRAHIAN	ESTEVEN	TELLO	RODRIGUEZ	10/08/2021	14/05/2025	14/07/2025	17.3	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
34	1120672655	NYLAN	ISABELLA	RODRIGUEZ	CARRUCO	25/12/2021	14/05/2025	14/07/2025	14	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
35	1120672687	SAMUEL	FELIPE	ALFARERO	RODRIGUEZ	13/08/2021	14/05/2025	14/07/2025	17.4	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
36	1120672686	EVELYN	ISABELA	QUINTERO	HERNANDEZ	26/11/2021	14/05/2025	14/07/2025	15.9	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
37	1120672616	SAMUEL	ALEJANDRO	GALEANO	RODRIGUEZ	07/05/2021	14/05/2025	14/07/2025	14.9	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
38	1120672697	LUNA	VANESA	RODRIGUEZ	VELASQUEZ	02/01/2022	14/05/2025	14/07/2025	16.7	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
39	1120672615	NORENGY	ALEJANDRA	TORRES	DIAZ MA	05/03/2022	14/05/2025	14/07/2025	20.4	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
40	1120672628	ITSAY	YAMITH	DURVEY	RODRIGUEZ	06/11/2021	14/05/2025	14/07/2025	15.2	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
41	1120672630	BRAYNER	WALTTH	RODRIGUEZ	CARRUCO	08/04/2022	14/05/2025	14/07/2025	16.5	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
42	1120672696	DARELA	TATIANA	HERNANDEZ	TORRES	01/09/2022	14/05/2025	14/07/2025	16.3	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
43	1120672679	SHARICK	ESTEFANY	MARMOL	CATARITO	25/08/2022	14/05/2025	14/07/2025	17.5	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
44	1120672610	MIGUEL	ANGEL	GALEANO	AGUILERA	11/01/2022	14/05/2025	14/07/2025	15.8	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
45	1120672625	NAIDLY	SOFIA	GRANDA	CARRUCO	16/12/2021	14/05/2025	14/07/2025	17.7	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
46	1120672698	JOHAN	ANDRES	MARMOL	RODRIGUEZ	07/01/2022	14/05/2025	14/07/2025	14.4	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
47	1120672616	MANUEL	MARIANA	ESCOBAR	RODRIGUEZ	21/05/2021	14/05/2025	14/07/2025	16	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
48	1120672616	MARIELYN	ALEJANDRA	MARMOL	HERNANDEZ	05/08/2021	14/05/2025	14/07/2025	16	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
49	1120672630	KEYDEN	ADRIANA	TORRES	CARRUCO	26/12/2021	14/05/2025	14/07/2025	15.1	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
50	1120672616	YAMILA	VALENTINA	CARRUCO	CARRUCO	01/09/2022	14/05/2025	14/07/2025	15.9	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
51	1120672687	MELISSA	ANGUSTIA	GUATAR	GARAVITO	14/08/2022	14/05/2025	14/07/2025	14.8	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
52	1120672632	LUNA	FERNANDA	TORRES	GALEANO	06/11/2022	02/06/2025	14/07/2025	15.7	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
53	1120680005	MATIN	SOFIA	RODRIGUEZ	GALVAN	20/08/2022	14/05/2025	14/07/2025	16.2	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
54	1120680146	ARIAN	MATEO	SILVA	ROJAS	01/08/2024	14/05/2025	14/07/2025	16.1	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
55	1121673616	MATTHIAS		RODRIGUEZ	RODRIGUEZ	28/11/2021	14/05/2025	14/07/2025	15.5	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
56	1121680035	EVELYN	JULIETH	RODRIGUEZ	SUAZO	10/02/2021	14/05/2025	14/07/2025	15.5	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
57	1121673712	SHIRLEY	LEONARDO	PALOMINO	HERNANDEZ	10/11/2024	14/05/2025	14/07/2025	15.7	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
58	1120672728	EMILIANO		TORRES	HERNANDEZ	04/12/2024	14/05/2025	14/07/2025	15.5	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
59	1120713609	YEIMILIN	MATEO	RODRIGUEZ	MOJARRADO	14/05/2024	14/05/2025	14/07/2025	15.1	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
60	1120672686	YULIANA	VALENTINA	HERNANDEZ	TORRES	16/01/2021	14/05/2025	14/07/2025	15.5	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
61	1120672688	AXIN	ALEJANDRA	GARZON	CASTRO	08/08/2021	17/07/2025	14/07/2025	14.9	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
62	1030551350	MADISON	VALERI	ORTIZ	CHALLE	01/08/2025	14/05/2025	14/07/2025	14.7	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
63	1120672679	WILSON	JESUS	BOHORQUEZ	VELEZ	26/12/2022	14/05/2025	14/07/2025	16	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
64	1120672728	VALERY	SAMUEL	MARROQUIN	VARGAS	07/08/2020	14/05/2025	14/07/2025	15.3	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
65	1120672728	ERICK	MATIAS	MARROQUIN	VARGAS	07/08/2020	14/05/2025	14/07/2025	16.5	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
66	1120672709	MARIA	ANGELA	ARTEAGA	TARAPE	01/03/2022	14/05/2025	14/07/2025	15.8	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
67	1120672704	JHENIFER	ARIANA	OLIVERA	SUAREZ	20/07/2022	14/05/2025	14/07/2025	15.5	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
68	1120672688	ISAI	ALEJANDRO	MARTINEZ	PEREZ	26/11/2021	14/05/2025	14/07/2025	15	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
69	1120672688	ANGELINA	DAVID	MOLINA	MOLINA	26/11/2024	14/05/2025	14/07/2025	15.2	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
70	1120672688	JUAN	DAVID	CORONADO	CALDERON	26/11/2024	14/05/2025	14/07/2025	15	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
71	1120672688	ISABELA	GUAL	MOLINA	MOLINA	11/08/2022	14/05/2025	14/07/2025	14	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
72	1120672618	JULIETH		VILLABONA	ARIZA	01/08/2022	14/05/2025	14/07/2025	14.9	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
73	1120672717	AYLEEN	LUCIANA	PAREJA	GARCIA	02/08/2022	14/05/2025	14/07/2025	15	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
74	1120672697	EMILIANO	ANTONIELA	GALLEN	CONTRERAS	14/04/2022	14/05/2025	14/07/2025	15.8	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
75	1120672671	EMILIANO	ANTONIELA	MOLINA	CONTRERAS	14/04/2022	14/05/2025	14/07/2025	15	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
76	1120672697	EMILIANO	ANTONIELA	GALLEN	CONTRERAS	14/04/2022	14/05/2025	14/07/2025	15	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
77	1120672688	EMILIANO	ANTONIELA	GALLEN	CONTRERAS	14/04/2022	14/05/2025	14/07/2025	14.1	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
78																				
79																				
80																				
81																				
82																				
83																				
84																				
85																				
86																				
87																				
88																				
89																				
90																				
91																				
92																				
93																				
94																				
95																				
96																				
97																				
98																				
99																				
100																				

Notas: 1. El diligenciamiento de este formato debe realizarse de forma digital con el fin de facilitar el seguimiento de nuevas/os/es para el diligenciamiento del formato el talento humano puede adicionar nuevas/os/es columnas necesarias.
2. revisar la estandarización de identificación de animaciones de datos verificar que no hay ni un error en actividades/datos relevantes/ duplicados

Evite imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

REGIONAL: META **CENTRO ZONAL:** VILLAVICENCIO 1 **MUNICIPIO:** MAPIRIPAN **SERVICIO:** EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL

MODALIDAD: EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA **RESPONSABLE DE LA UDS:** **TÉLEFONO DE CONTACTO:**

NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA O PRESTADOR DIRECTO DEL SERVICIO: ASOCIACIÓN DE HCB Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3 **NOMBRE UNIDAD DE SERVICIO:** M1 OLVIDO **CODIGO CUENTAME DE LA UDS:**

No. DE ORDEN	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (NUIP)	NOMBRES		APELLIDOS		Sexo (femenino/masculino/intersexual)	FECHA DE NACIMIENTO (dd/mm/aaaa)	FECHA DE INGRESO AL SERVICIO O MODALIDAD (dd/mm/aaaa)	FECHA DE DILIGENCIAMIENTO	perimetro braquial	Identificación de edema nutricional Identificar si la niña o niño presenta edema nutricional (hinchazón) en:				Identificación de delgadez. Identificar si el cuerpo de la niña o niño se ve muy delgado, teniendo en cuenta:					Características de la piel Identificar afectación de la piel teniendo en cuenta:				Observaciones adicionales	
											Los dos pies	La parte inferior de las dos piernas	Las dos manos y/o brazos.	Todo el cuerpo, la cara y parpados	Los ojos se ven hundidos, secos y pálidos o amarillos.	La cabeza se ve grande respecto al resto del cuerpo	Se evidencia Piel seca, delgada y que la cuelga y se ve arrugada.	Se evidencia protuberancia abdominal (abdomen muy grande o barrigón o barrigona).	Se marcan los hombros, las costillas, las rodillas.	Se ve brillante o inflamada.	Se ve reseca, escamosa y/o descamativa en algunas áreas.	se ve como si tuviera sarpullido o se observan ampollas o vejigas graves.	Lesiones en los labios, teniendo en cuenta si la comisura de la boca o labios de la boca tienen grietas o están inflamados.	Observaciones:	Actuación
1	1120475694	KAREN	LUCIANA	RODRIGUEZ	GAITAN	Mujer	23/08/2020	14/03/2025	24/06/2025	16	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
2	1120475792	JUANA	SOFIA	CURVELO	CARDENAS	Mujer	18/03/2021	14/03/2025	24/06/2025	14,5	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
3	1120475807	CARLOS	ANDRES	GAITAN	AMAYA	Hombre	22/06/2020	14/03/2025	24/06/2025	15	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
4	1120475837	BREYLEN	KALETH	GAITAN	QUINTERO	Hombre	30/04/2021	14/03/2025	24/06/2025	15	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
5	1120475838	MARLON	ESTIVEN	QUINTERO	GAITAN	Hombre	04/06/2021	14/03/2025	24/06/2025	15,5	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
6	1120475903	AXEL	BRYTIAGO	QUINTERO	QUINTERO	Hombre	16/01/2022	14/03/2025	24/06/2025	16	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
7	1120475985	CRISTIAN	YAVID	GAITAN	GAITAN	Hombre	13/01/2022	14/03/2025	24/06/2025	14	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
8	1120476000	KEVIN	ANDRES	CURVELO	CARDENAS	Hombre	01/06/2022	14/03/2025	24/06/2025	14	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
9	1120476073	NEIDER	JULIAN	RODRIGUEZ	GAITAN	Hombre	23/10/2021	14/03/2025	24/06/2025	17	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
10	1120476145	NEIDY		GAITAN	GAITAN	Mujer	19/12/2022	14/03/2025	24/06/2025	12,7	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	SI	SI	NO	NO	NO	NO		
11	1120476158	ERICK	HERNEY	QUINTERO	GAITAN	Hombre	20/05/2023	14/03/2025	24/06/2025	14	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
12	1120476161	FLEIDER	STIVEN	GAITAN	QUINTERO	Hombre	26/05/2023	14/03/2025	24/06/2025	13,5	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
13	1120476162	FANNY	VALERIA	CURVELO	CARDENAS	Mujer	30/05/2023	14/03/2025	24/06/2025	14	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
14	1120476185	DARKIEL	DAMIAN	QUINTERO	QUINTERO	Hombre	21/07/2023	14/03/2025	24/06/2025	13,5	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
15	1120476315	EDIER	CAMILO	RODRIGUEZ	GAITAN	Hombre	13/10/2023	14/03/2025	24/06/2025	15	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
16	1120476328	YASURY	KATERINE	CURVELO	CARDENAS	Mujer	09/07/2024	14/03/2025	24/06/2025	13,5	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
17	1120476358	KEILA	NATALIA	GAITAN	GAITAN	Mujer	14/08/2024	14/03/2025	24/06/2025	13	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
18	1120847006	JULIAN	ANDREY	REYES	GAITAN	Hombre	16/04/2020	14/03/2025	24/06/2025	15,5	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
19																									
20																									

Notas: 1. El diligenciamiento de este formato debe realizarse de forma digital con el fin de realizar el seguimiento de las acciones, para el diligenciamiento del formato el talento humano puede adicionar las celdas considere necesarios.
2. previo a la valoración e identificación de signos físico se debe verificar que la niña o el niño no aplicados aceites o cremas en la piel

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO PARA LA IDENTIFICACIÓN DE SIGNOS FÍSICOS ASOCIADOS A LA DESNUTRICIÓN AGUDA Y SIGNOS DE ALARMA EN LAS NIÑAS Y NIÑOS MENORES DE 5 AÑOS

REGIONAL: META **CENTRO ZONAL:** VILLAVICENCIO 1 **MUNICIPIO:** MAPIRIPAN **SERVICIO:** EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL

MODALIDAD: EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA **RESPONSABLE DE LA UDS:** **TÉLEFONO DE CONTACTO:**

NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA O PRESTADOR DIRECTO DEL SERVICIO: ASOCIACIÓN DE HCB Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3 **NOMBRE UNIDAD DE SERVICIO:** M1 COROSITO **CODIGO CUENTAME DE LA UDS:**

No. DE ORDEN	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (NUIP)	NOMBRES		APELLIDOS		Sexo (femenino/masculino/intersexual)	FECHA DE NACIMIENTO (dd/mm/aaaa)	FECHA DE INGRESO AL SERVICIO O MODALIDAD (dd/mm/aaaa)	FECHA DE DILIGENCIAMIENTO	perimetro braquial	Identificación de edema nutricional Identificar si la niña o niño presenta edema nutricional (hinchazón) en:				Identificación de delgadez. Identificar si el cuerpo de la niña o niño se ve muy delgado, teniendo en cuenta:					Características de la piel Identificar afectación de la piel teniendo en cuenta:				Observaciones adicionales	
											Los dos pies	La parte inferior de las dos piernas	Las dos manos y/o brazos.	Todo el cuerpo, la cara y párpados	Los ojos se ven hundidos, secos y pálidos o amarillos.	La cabeza se ve grande respecto al resto del cuerpo	Se evidencia Piel seca, delgada y/o que la cuelga y se ve arrugada.	Se evidencia protuberancia abdominal (abdomen muy grande o barrigón o barrigona).	Se marcan los hombros, las costillas, las rodillas.	Se ve brillante o inflamada.	Se ve rosaca, escamosa pelona, descamada en algunas áreas.	se ve como si tuviera quemaduras o observan ampollas o vejigas graves.	Lesiones en los labios, teniendo en cuenta si la persona se queja de la boca tiene grietas o están inflamados.	Observaciones:	Actuación
1	1120476400	JHONI	ANDERSON	DIAZ	AMAYA	Hombre	12/03/2025	14/03/2025	19/06/2025	NA	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
2	1120476431	GRISMAN	ALBERTO	RODRIGUEZ	CARIVAN	Hombre	03/06/2025	04/06/2025	19/06/2025	NA	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
3	1120476343	DUVAN	JAVIER	RODRIGUEZ	GAITAN	Hombre	17/08/2024	14/03/2025	28/07/2025	13,6	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
4	1120395774	MILAN	GAEL	GOMEZ	CURVELOS	Hombre	10/11/2024	14/03/2025	19/06/2025	15	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
5	1120475670	ERICK	SAMUEL	RODRIGUEZ	GAITAN	Hombre	07/05/2020	14/03/2025	19/06/2025	17,4	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
6	1120475679	MELANY	DAYANA	ROJAS	GAITAN	Mujer	18/06/2020	14/03/2025	19/06/2025	16,5	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
7	1120475686	BRAYAN	ALEXIS	GAITAN	ROJAS	Hombre	17/04/2020	14/03/2025	19/06/2025	15	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
8	1120475765	WILSON	DE JESUS	CURVELO	AMAYA	Hombre	24/12/2020	14/03/2025	19/06/2025	15	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
9	1120475769	YERLY	MARIANA	CARIVAN	RODRIGUEZ	Mujer	19/02/2021	14/03/2025	19/06/2025	18	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
10	1120475850	MARILIS	FERNANDA	GAITAN	CARIVAN	Mujer	30/06/2021	14/03/2025	19/06/2025	15	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
11	1120475876	LUISA	FERNANDA	CURVELO	RODRIGUEZ	Mujer	26/09/2021	14/03/2025	19/06/2025	16	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
12	1120475908	JESUS	DANIEL	GAITAN	ROJAS	Hombre	24/10/2021	14/03/2025	19/06/2025	16,4	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
13	1120475979	DIDIER	BLADIMIR	ROJAS	GILGUERO	Hombre	07/11/2021	14/03/2025	19/06/2025	14,2	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
14	1120475993	MATEO	DE DIOS	CURVELO	AMAYA	Hombre	30/05/2022	14/03/2025	19/06/2025	14	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
15	1120476250	JEIMI		CARIVAN	RODRIGUEZ	Mujer	06/01/2024	14/03/2025	19/06/2025	16	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
16	1120476340	ERIK	SANTIAGO	RODRIGUEZ	AMAYA	Hombre	14/08/2024	14/03/2025	19/06/2025	15	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
17	1120476372	ANDERSON	ELIAN	CURVELO	RODRIGUEZ	Hombre	16/12/2024	14/03/2025	19/06/2025	14,5	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
18	1120476397	KEINER	DAVID	GAITAN	UI	Hombre	10/11/2024	14/03/2025	19/06/2025	14	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
19	1121978720	MARIA	ISABELLA	TREJOS	CURVELOS	Mujer	15/11/2021	14/03/2025	19/06/2025	16,8	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
20																									

Notas: 1. El diligenciamiento de este formato debe realizarse de forma digital con el fin de realizar el seguimiento de las acciones, para el diligenciamiento del formato el talento humano puede adicionar las celdas considere necesarios.
2. previo a la valoración e identificación de signos físico se debe verificar que la niña o el niño no aplicados aceites o cremas en la piel

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

REGIONAL: META **CENTRO ZONAL:** VILLAVICENCIO 1 **MUNICIPIO:** MAPIRIPAN **SERVICIO:** EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL

MODALIDAD: EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA **RESPONSABLE DE LA UDS:** **TÉLEFONO DE CONTACTO:**

NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA O PRESTADOR DIRECTO DEL SERVICIO: ASOCIACIÓN DE HCB Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3 **NOMBRE UNIDAD DE SERVICIO:** M1 BETANIA **CODIGO CUENTAME DE LA UDS:**

No. DE ORDEN	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (NUIP)	NOMBRES		APELLIDOS		Sexo (femenino/masculino/intersexual)	FECHA DE NACIMIENTO (dd/mm/aaaa)	FECHA DE INGRESO AL SERVICIO O MODALIDAD (dd/mm/aaaa)	FECHA DE DILIGENCIAMIENTO	perimetro braquial	Identificación de edema nutricional Identificar si la niña o niño presenta edema nutricional (hinchazón) en:				Identificación de delgadez. Identificar si el cuerpo de la niña o niño se ve muy delgado, teniendo en cuenta:					Características de la piel Identificar afectación de la piel teniendo en cuenta:				Observaciones adicionales	
											Los dos pies	La parte inferior de las dos piernas	Las dos manos y/o brazos.	Todo el cuerpo, la cara y párpados	Los ojos se ven hundidos, secos y pálidos o amarillos.	La cabeza se ve grande respecto al resto del cuerpo	Se evidencia Piel seca (reseca), que le cuelga y se ve arrugada.	Se evidencia protuberancia abdominal (abdomen muy grande o barrigón o barrigona).	Se marcan los hombros, las costillas, las rodillas.	Se ve brillante o inflamada.	Se ve reseca, escamosa y/o descamativa en algunas áreas.	se ve como si hubiera sarpullido o se observan ampollas o vejigas graves.	Lesiones en los labios, teniendo en cuenta si la comisura labial o todo el labio se tienen grietas o están inflamados.	Observaciones:	Actuación
1	1120475626	NILBIA	YOLANDA	RODRIGUEZ	QUINTERO	Mujer	05/06/2020	14/03/2025	18/06/2025	NA	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
2	1120475740	JERALDINE		CARIVAN	RODRIGUEZ	Mujer	03/12/2020	14/03/2025	18/06/2025	NA	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
3	1120475872	YURANI	EDIT	GARCIA	CURVELO	Mujer	16/08/2021	14/03/2025	18/06/2025	14,4	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
4	1120475898	DILAN	STIVEN	RODRIGUEZ	CARIBAN	Hombre	03/10/2021	14/03/2025	18/06/2025	15,5	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
5	1120475953	SHARITH	THALIANA	GAITAN	CASTRO	Mujer	22/11/2021	14/03/2025	18/06/2025	14,8	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
6	1120475968	FAINER	DANILO	RODRIGUEZ	QUINTERO	Hombre	06/04/2022	14/03/2025	18/06/2025	15	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
7	1120476008	ERICK	DAVID	CARIBAN	RODRIGUEZ	Hombre	13/06/2022	14/03/2025	18/06/2025	14	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
8	1120476048	YURLEIDY		DIAZ	RODRIGUEZ	Mujer	03/06/2022	14/03/2025	18/06/2025	15	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
9	1120476053	EDIER	ELIAN	GAITAN	CARIBAN	Hombre	04/09/2022	14/03/2025	18/06/2025	15	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
10	1120476074	MAUREN	YULIETH	QUINTERO	RODRIGUEZ	Mujer	08/10/2022	14/03/2025	18/06/2025	14,8	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
11	1120476116	DUVAN	HEREVALO	CURVELO	RODRIGUEZ	Hombre	02/11/2022	14/03/2025	18/06/2025	16	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
12	1120476168	SANDY	VIVIANA	RODRIGUEZ	DIAZ	Mujer	21/05/2023	14/03/2025	18/06/2025	15	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
13	1120476182	JAROL	DAMIAN	CARIVAN	RODRIGUEZ	Hombre	06/05/2023	14/03/2025	18/06/2025	16	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
14	1120476254	GERMAN	STIVEN	RODRIGUEZ	QUINTERO	Hombre	22/01/2024	14/03/2025	18/06/2025	13,5	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
15	1120476255	LEIMY	ALEJANDRA	GARCIA	CURVELO	Mujer	14/01/2024	14/03/2025	18/06/2025	14,5	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
16	1120476298	ARIANA	SALOME	QUINTERO	RODRIGUEZ	Mujer	22/05/2024	14/03/2025	18/06/2025	14	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
17	1120476330	MELKIN	SEBASTIAN	CURVELO	RODRIGUEZ	Hombre	25/07/2024	14/03/2025	18/06/2025	14,2	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
18	1121981040	ANGELA	LILIBETH	RODRIGUEZ	GAITAN	Mujer	05/09/2022	14/03/2025	18/06/2025	14	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
19	1148711222	WILKIN	NOLBERTO	AMAYA	RODRIGUEZ	Hombre	01/03/2021	14/03/2025	18/06/2025	15,5	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
20																									

Notas: 1. El diligenciamiento de este formato debe realizarse de forma digital con el fin de realizar el seguimiento de las acciones, para el diligenciamiento del formato el talento humano puede adicionar las celdas considere necesarios.
2. previo a la valoración e identificación de signos físico se debe verificar que la niña o el niño no aplicados aceites o cremas en la piel

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CAPTURA DE DATOS ANTROPOMÉTRICOS DE MUJERES Y PERSONAS EN GESTACIÓN	F7.MT1.PP	16/05/2025
		Versión 1	Página 1 de 2
		Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL:	META	**CENTRO ZONAL:**	VILLAVICENCIO 1
NOMBRE DE LA ENTIDAD ADMINISTRADORA DE SERVICIO O DEL PRESTADOR DIRECTO DE ATENCIÓN:	ASOCIACIÓN DE HCB Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3	**NOMBRE DE LA UNIDAD DE ATENCIÓN/UNIDAD COMUNITARIA DE ATENCIÓN:**	M1 OLVIDO
MODALIDAD (Institucional; Familiar y Comunitaria; Propia e Intercultural):	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL		
SERVICIO:	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL		

No. DE ORDEN	Tipo de Documento	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRES		APELLIDOS		FECHA DE NACIMIENTO (dd/mm/aaaa)	FECHA DE INGRESO AL SERVICIO O MODALIDAD (dd/mm/aaaa)	TOMA Nº___						TOMA Nº___					
									FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	Edad gestacional (semanas)	¿Cómo ha pensado alimentar a su bebé después del parto?* (A/B/C/D/E)	¿Recibió asesoría y apoyo en lactancia humana en la institución de salud? (Si, No, No recuerda)	FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	Edad gestacional (semanas)	¿Cómo ha pensado alimentar a su bebé después del parto?* (A/B/C/D/E)	¿Recibió asesoría y apoyo en lactancia humana en la institución de salud? (Si, No, No recuerda)
1	C.C.	1006837085	ANGIE	KATHERIN	SOLOSA	ROMERO	05/08/1998	02/07/2025	15/07/2025	47	150,2	12	A	SI						
2																				
3																				
4																				
5																				
6																				
7																				
8																				
9																				
10																				
11																				
12																				
13																				
14																				
15																				
16																				
17																				
18																				
19																				
20																				

Para la impresión de este formato tener en cuenta generar las copias necesarias para registrar los segumientos según la periodicidad establecida.

OPCIONES DE RESPUESTAS PARA LA PREGUNTA CON ASTERISCO (*). VER INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO:

***¿Cómo ha pensado alimentar a su bebé después del parto?:** **A**-Leche humana; **B**-Solo alimentos naturales distintos a la leche humana; **C**-Solo fórmula comercial infantil (leche en polvo, o en otro forma de presentación); **D**-Productos comestibles ultra-procesados (compotas comerciales, cereales empacados para coladas, productos lácteos cuchareables, etc.); **E**-Aún no lo decide o no lo tiene claro

Nombre(s) y apellidos de responsable de la medición **CAMILO GARCÍA AGUIRRE** **Celular** 3208620237

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CAPTURA DE DATOS ANTROPOMÉTRICOS DE MUJERES Y PERSONAS EN GESTACIÓN	F7.MT1.PP	16/05/2025
		Versión 1	Página 1 de 2
		Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL:	META	**CENTRO ZONAL:**	VILLAVICENCIO 1
NOMBRE DE LA ENTIDAD ADMINISTRADORA DE SERVICIO O DEL PRESTADOR DIRECTO DE ATENCIÓN:	ASOCIACIÓN DE HCB Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3	**NOMBRE DE LA UNIDAD DE ATENCIÓN/UNIDAD COMUNITARIA DE ATENCIÓN:**	M1 SECTOR LOMA
MODALIDAD (Institucional; Familiar y Comunitaria; Propia e Intercultural):	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL		
SERVICIO:	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL		

No. DE ORDEN	Tipo de Documento	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRES		APELLIDOS		FECHA DE NACIMIENTO (dd/mm/aaaa)	FECHA DE INGRESO AL SERVICIO O MODALIDAD (dd/mm/aaaa)	TOMA Nº___						TOMA Nº___					
									FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	Edad gestacional (semanas)	¿Cómo ha pensado alimentar a su bebé después del parto?* (A/B/C/D/E)	¿Recibió asesoría y apoyo en lactancia humana en la institución de salud? (Si, No, No recuerda)	FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	Edad gestacional (semanas)	¿Cómo ha pensado alimentar a su bebé después del parto?* (A/B/C/D/E)	¿Recibió asesoría y apoyo en lactancia humana en la institución de salud? (Si, No, No recuerda)
1	C.C.	1002296271	KAREN	DAYANA	MIRA	FERNANDEZ	20/12/2000	02/07/2025	15/07/2025	68	160	18	A	SI						
2	C.C.	1120472095	NATALIA		PARADA	TAMAYO	16/03/2000	02/06/2025	15/07/2025	62	156	18	A	SI						
3	T.I.	1120472544	DANIELA		PARDO	MONTENEGRO	17/02/2006	02/07/2025	15/07/2025	49	155	8	A	SI						
4																				
5																				
6																				
7																				
8																				
9																				
10																				
11																				
12																				
13																				
14																				
15																				
16																				
17																				
18																				
19																				
20																				

Para la impresión de este formato tener en cuenta generar las copias necesarias para registrar los segumientos según la periodicidad establecida.

OPCIONES DE RESPUESTAS PARA LA PREGUNTA CON ASTERISCO (*). VER INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO:

***¿Cómo ha pensado alimentar a su bebé después del parto?: A**-Leche humana; **B**-Solo alimentos naturales distintos a la leche humana; **C**-Solo fórmula comercial infantil (leche en polvo, o en otro forma de presentación); **D**-Productos comestibles ultra-procesados (compotas comerciales, cereales empacados para coladas, productos lácteos cuchareables, etc.); **E**-Aún no lo decide o no lo tiene claro

Nombre(s) y apellidos de responsable de la medición **EDWIN ANDREY SANCHEZ BARRAGAN**
CAMILO GARCÍA AGUIRRE

Celular 3175673956
3208620237

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA/NO CONTROLADA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CAPTURA DE DATOS ANTROPOMÉTRICOS DE MUJERES Y PERSONAS EN GESTACIÓN	F7.MT1.PP	16/05/2025
		Versión 1	Página 1 de 2
		Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL:	META	**CENTRO ZONAL:**	VILLAVICENCIO 1
NOMBRE DE LA ENTIDAD ADMINISTRADORA DE SERVICIO O DEL PRESTADOR DIRECTO DE ATENCIÓN:	ASOCIACIÓN DE HCB Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3	**NOMBRE DE LA UNIDAD DE ATENCIÓN/UNIDAD COMUNITARIA DE ATENCIÓN:**	M1 PUERTO ALVIRA
MODALIDAD (Institucional; Familiar y Comunitaria; Propia e Intercultural):	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL		
SERVICIO:	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL		

No. DE ORDEN	Tipo de Documento	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRES		APELLIDOS		FECHA DE NACIMIENTO (dd/mm/aaaa)	FECHA DE INGRESO AL SERVICIO O MODALIDAD (dd/mm/aaaa)	TOMA Nº___						TOMA Nº___					
									FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	Edad gestacional (semanas)	¿Cómo ha pensado alimentar a su bebé después del parto?* (A/B/C/D/E)	¿Recibió asesoría y apoyo en lactancia humana en la institución de salud? (Si, No, No recuerda)	FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	Edad gestacional (semanas)	¿Cómo ha pensado alimentar a su bebé después del parto?* (A/B/C/D/E)	¿Recibió asesoría y apoyo en lactancia humana en la institución de salud? (Si, No, No recuerda)
1	C.C.	1121419033	DIANA	MARCELA	IBAÑEZ	MORENO	21/05/2002	14/03/2025	14/07/2025	52,7	154	23	A	SI						
2	C.C.	1099552631	LEYDI	PATRICIA	MORALES	TRASLAVIÑA	15/07/1996	02/07/2025	10/07/2025	65,3	149	26	A	SI						
3	C.C.	1120838814	YEIMY	PAOLA	TABARES	MONTANO	30/12/2004	02/07/2025	10/07/2025	44	146	16	A	SI						
4	T.I.	1054546587	NAYIBER		OLAYA	GONZALEZ	23/12/2004	02/04/2025	10/07/2025	65	162	23	A	SI						
5																				
6																				
7																				
8																				
9																				
10																				
11																				
12																				
13																				
14																				
15																				
16																				
17																				
18																				
19																				
20																				

Para la impresión de este formato tener en cuenta generar las copias necesarias para registrar los segumientos según la periodicidad establecida.

OPCIONES DE RESPUESTAS PARA LA PREGUNTA CON ASTERISCO (*). VER INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO:

***¿Cómo ha pensado alimentar a su bebé después del parto?: A**-Leche humana; **B**-Solo alimentos naturales distintos a la leche humana; **C**-Solo fórmula comercial infantil (leche en polvo, o en otro forma de presentación); **D**-Productos comestibles ultra-procesados (compotas comerciales, cereales empacados para coladas, productos lácteos cucharaeables, etc.); **E**-Aún no lo decide o no lo tiene claro

Nombre(s) y apellidos de responsable de la medición **EDWIN ANDREY SANCHEZ BARRAGAN** **Celular** 3175673956

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CAPTURA DE DATOS ANTROPOMÉTRICOS DE MUJERES Y PERSONAS EN GESTACIÓN	F7.MT1.PP	16/05/2025
		Versión 1	Página 1 de 2
		Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL:	META	**CENTRO ZONAL:**	VILLAVICENCIO 1
NOMBRE DE LA ENTIDAD ADMINISTRADORA DE SERVICIO O DEL PRESTADOR DIRECTO DE ATENCIÓN:	ASOCIACIÓN DE HCB Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3	**NOMBRE DE LA UNIDAD DE ATENCIÓN/UNIDAD COMUNITARIA DE ATENCIÓN:**	M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN
MODALIDAD (Institucional; Familiar y Comunitaria; Propia e Intercultural):	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL		
SERVICIO:	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL		

No. DE ORDEN	Tipo de Documento	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRES		APELLIDOS		FECHA DE NACIMIENTO (dd/mm/aaaa)	FECHA DE INGRESO AL SERVICIO O MODALIDAD (dd/mm/aaaa)	TOMA Nº___						TOMA Nº___					
									FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	Edad gestacional (semanas)	¿Cómo ha pensado alimentar a su bebé después del parto?* (A/B/C/D/E)	¿Recibió asesoría y apoyo en lactancia humana en la institución de salud? (Si, No, No recuerda)	FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	Edad gestacional (semanas)	¿Cómo ha pensado alimentar a su bebé después del parto?* (A/B/C/D/E)	¿Recibió asesoría y apoyo en lactancia humana en la institución de salud? (Si, No, No recuerda)
1	C.C.	1121865349	ANGELA	PATRICIA	CORTES	GONZALEZ	22/08/1990	02/04/2025	17/07/2025	67,5	161	14	A	SI						
2	T.I.	1120473095	XIOMARA		RODRIGUEZ	RODRIGUEZ	28/08/2008	02/05/2025	17/07/2025	48,8	147	22	A	SI						
3	T.I.	1120473418	NURY	MARLEY	QUINTERO	DIAZ	25/05/2008	14/03/2025	17/07/2025	80,1	152	36	A	SI						
4																				
5																				
6																				
7																				
8																				
9																				
10																				
11																				
12																				
13																				
14																				
15																				
16																				
17																				
18																				
19																				
20																				

Para la impresión de este formato tener en cuenta generar las copias necesarias para registrar los segumientos según la periodicidad establecida.

OPCIONES DE RESPUESTAS PARA LA PREGUNTA CON ASTERISCO (*). VER INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO:

***¿Cómo ha pensado alimentar a su bebé después del parto?: A**-Leche humana; **B**-Solo alimentos naturales distintos a la leche humana; **C**-Solo fórmula comercial infantil (leche en polvo, o en otro forma de presentación); **D**-Productos comestibles ultra-procesados (compotas comerciales, cereales empacados para coladas, productos lácteos cuchareables, etc.); **E**-Aún no lo decide o no lo tiene claro

Nombre(s) y apellidos de responsable de la medición **CAMILO GARCÍA AGUIRRE** **Celular** 3208620237

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CAPTURA DE DATOS ANTROPOMÉTRICOS DE MUJERES Y PERSONAS EN GESTACIÓN	F7.MT1.PP	16/05/2025
		Versión 1	Página 1 de 2
		Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL:	META	**CENTRO ZONAL:**	VILLAVICENCIO 1
NOMBRE DE LA ENTIDAD ADMINISTRADORA DE SERVICIO O DEL PRESTADOR DIRECTO DE ATENCIÓN:	ASOCIACIÓN DE HCB Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3	**NOMBRE DE LA UNIDAD DE ATENCIÓN/UNIDAD COMUNITARIA DE ATENCIÓN:**	M1 OLVIDO
MODALIDAD (Institucional; Familiar y Comunitaria; Propia e Intercultural):	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL		
SERVICIO:	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL		

No. DE ORDEN	Tipo de Documento	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRES		APELLIDOS		FECHA DE NACIMIENTO (dd/mm/aaaa)	FECHA DE INGRESO AL SERVICIO O MODALIDAD (dd/mm/aaaa)	TOMA Nº___						TOMA Nº___					
									FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	Edad gestacional (semanas)	¿Cómo ha pensado alimentar a su bebé después del parto?* (A/B/C/D/E)	¿Recibió asesoría y apoyo en lactancia humana en la institución de salud? (Si, No, No recuerda)	FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	Edad gestacional (semanas)	¿Cómo ha pensado alimentar a su bebé después del parto?* (A/B/C/D/E)	¿Recibió asesoría y apoyo en lactancia humana en la institución de salud? (Si, No, No recuerda)
1	C.C.	1006696008	RUBIELA		GARCIA	CURVELO	07/02/1999	14/03/2025	24/06/2025	59,1	148,4	28	A	SI						
2	C.C.	1120475320	YINA		GAITAN	CARIBES	23/08/2004	14/03/2025	24/06/2025	68,3	156,2	28	A	SI	24/09/2025	73,8	156,2	39	A	SI
3																				
4																				
5																				
6																				
7																				
8																				
9																				
10																				
11																				
12																				
13																				
14																				
15																				
16																				
17																				
18																				
19																				
20																				

Para la impresión de este formato tener en cuenta generar las copias necesarias para registrar los seguimientos según la periodicidad establecida.

OPCIONES DE RESPUESTAS PARA LA PREGUNTA CON ASTERISCO (*). VER INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO:

***¿Cómo ha pensado alimentar a su bebé después del parto?: A**-Leche humana; **B**-Solo alimentos naturales distintos a la leche humana; **C**-Solo fórmula comercial infantil (leche en polvo, o en otro forma de presentación); **D**-Productos comestibles ultra-procesados (compotas comerciales, cereales empacados para coladas, productos lácteos cuchareables, etc.); **E**-Aún no lo decide o no lo tiene claro

Nombre(s) y apellidos de responsable de la medición **CAMILO GARCÍA AGUIRRE** **Celular** 3208620237

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F8.MT1.PP	16/05/2025
		Versión 1	Página 1 de 2
	FORMATO CAPTURA DE DATOS ANTROPOMÉTRICOS DE LAS NIÑAS Y LOS NIÑOS	Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL:	META	**CENTRO ZONAL:**	VILLAVICENCIO 1
NOMBRE DE LA ENTIDAD ADMINISTRADORA DE SERVICIO O DEL PRESTADOR DIRECTO DE ATENCIÓN:	ASOCIACIÓN DE HCB Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3	**NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO / UNIDAD DE ATENCIÓN / UNIDAD COMUNITARIA DE ATENCIÓN:**	SECTOR COOPERATIVA
MODALIDAD (Institucional; Familiar y Comunitaria; Propia e Intercultural):	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL		
SERVICIO:	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL		
GRUPO DE ATENCIÓN / UNIDAD DE ATENCIÓN:	SECTOR COOPERATIVA		

No. DE ORDEN	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (NUIP)	NOMBRES		APELLIDOS		Sexo (H: Hombre / M: Mujer)	FECHA DE NACIMIENTO (dd/mm/aaaa)	FECHA DE INGRESO AL SERVICIO O MODALIDAD (dd/mm/aaaa)	TOMA N°____												TOMA N°____											
									FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	PERIMETRO BRAQUIAL (cm)	¿Si la niña o el niño es menor de 6 meses, qué alimentos o bebidas recibió en las últimas 24 horas? *(A/B/C/D/E/F/G/H/I/J/K/L/M/NA)	Duración lactancia humana exclusiva (meses)	¿Recibe leche humana actualmente? (SI, NO)	¿Hasta qué edad se proporcionó exclusivamente leche humana (sin ofrecer ningún otro alimento, líquido o sólido diferente)? (indique edad en meses)	¿A qué edad le ofreció alimentos diferentes a la leche humana (incluyendo agua, u otra preparación líquida, sólida o semisólida procesada)? (edad en meses)	Duración lactancia humana total (meses)	Cuando empezó a brindar alimentos diferentes a la leche humana ¿Qué textura o forma tenían esos alimentos? (**)(A/B/C/D)	¿Qué utensilios se utilizan para brindar la alimentación a la niña o al niño? (***)(A/B/C/D)	FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	PERIMETRO BRAQUIAL (cm)	¿Si la niña o el niño es menor de 6 meses, qué alimentos o bebidas recibió en las últimas 24 horas? *(A/B/C/D/E/F/G/H/I/J/K/L/M/NA)	Duración lactancia humana exclusiva (meses)	¿Recibe leche humana actualmente? (SI, NO)	¿Hasta qué edad se proporcionó exclusivamente leche humana (sin ofrecer ningún otro alimento, líquido o sólido diferente)? (indique edad en meses)	¿A qué edad le ofreció alimentos diferentes a la leche humana (incluyendo agua, u otra preparación líquida, sólida o semisólida procesada)? (edad en meses)	Duración lactancia humana total (meses)	Cuando empezó a brindar alimentos diferentes a la leche humana ¿Qué textura o forma tenían esos alimentos? (**)(A/B/C/D)	¿Qué utensilios se utilizan para brindar la alimentación a la niña o al niño? (***)(A/B/C/D)
1	1121150074	SALAS	RODRIGUEZ	DAYLIN	MAHELETH	Mujer	23/02/2025	14/03/2025	15/07/2025	5	58	NA	A	5	SI	5	NA	5	NA	NA											
2	1029801315	RUBIO	LIEBANO	ELIZABETH		Mujer	08/11/2022	14/03/2025	15/07/2025	11,2	85,2		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
3	1113543550	MONTENEGRO	NIEVES	GABRIELA		Mujer	30/01/2021	14/03/2025	15/07/2025	15,5	105		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
4	1116020588	RAMOS	RUIZ	JOAN	DAVID	Hombre	09/12/2023	14/03/2025	15/07/2025	8,6	77,5		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
5	1120391093	REYES	RINCON	NEITHAN		Hombre	20/10/2020	14/03/2025	15/07/2025	20,4	112		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
6	1120391477	RIVEROS	PINILLA	ERICK	SANTIAGO	Hombre	11/02/2021	14/03/2025	15/07/2025	16,9	99,9		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
7	1120391487	GONZALEZ	GIL	EMILIN	SOFIA	Mujer	12/02/2021	02/06/2025	15/07/2025	15,2	104		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
8	1120392810	ROMAN	RUIZ	LINDA	ISABELLA	Mujer	29/12/2021	02/04/2025	15/07/2025	12,7	94,1		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
9	1120393750	LOZADA	FORERO	LAURA	CAMILA	Mujer	16/11/2022	14/03/2025	15/07/2025	15,5	105		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
10	1120394670	SANCHEZ	OROZCO	SARA	VALENTINA	Mujer	28/09/2023	02/04/2025	15/07/2025	10,2	82		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
11	1120394827	PARDO	DELGADO	IAN	SANTIAGO	Hombre	22/11/2023	14/03/2025	15/07/2025	9,8	78		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
12	1120395248	LOZADA	FORERO	MIA	TATIANA	Mujer	22/04/2024	14/03/2025	15/07/2025	9,2	71		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
13	1120475905	REYES	PIEDRAHITA	ERIKA	YURLEY	Mujer	26/01/2022	14/03/2025	15/07/2025	13,1	95		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
14	1120475906	REYES	ZAMORA	VALERI	JULIETH	Mujer	25/01/2022	14/03/2025	15/07/2025	13,3	96,3		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
15	1120475917	JIMENEZ	IBAÑEZ	JUAN	ANDRES	Hombre	23/01/2022	14/03/2025	15/07/2025	13,6	91,1		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
16	1120475997	GUTIERREZ	LOPEZ	HILCE	GUADALUPE	Mujer	05/05/2022	14/03/2025	15/07/2025	13,7	92,5		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
17	1120476342	JIMENEZ	IBAÑEZ	MAUREN	CATALELLA	Mujer	14/08/2024	14/03/2025	15/07/2025	9	67,4		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
18	1120508556	ZAMORA	GUTIERREZ	DHALIA	LIZETH	Mujer	28/01/2022	14/03/2025	15/07/2025	13	93		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
19	1120847979	GARCIA	PRIETO	MIA	ISABELLA	Mujer	02/10/2024	14/03/2025	15/07/2025	8,1	68		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
20	1144726370	PEREZ	CULMA	SALOME		Mujer	01/03/2022	14/03/2025	15/07/2025	13,6	93,6		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
21	1234796122	ZAMORA	REYES	IAM	GAEL	Hombre	21/01/2025	02/06/2025	15/07/2025	9,2	71		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											

Nota:

Para la impresión de este formato tener en cuenta generar las copias necesarias para registrar los seguimientos trimestrales, y las que se requieran para el registro de los seguimientos nutricionales de niñas y niños en riesgo de desnutrición o en desnutrición aguda moderada o severa, según la periodicidad establecida en las Guías Operativas de los servicios.

OPCIONES DE RESPUESTAS PARA LAS PREGUNTAS CON ASTERISCOS (*, **, *). VER INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO:**

***¿Si la niña o el niño es menor de 6 meses, qué alimentos o bebidas recibió en las últimas 24 horas? A**-Sólo Leche humana; **B**-Fórmula Comercial Infantil (leche en polvo, o en otra forma de presentación); **C**-Leche humana y fórmula comercial infantil; **D**-Leche animal (vaca, chivo, búfalo, oveja, cabra, etc.); **E**-Otra bebidas (agua de coco, agua de arroz, aromáticas, caldos, sopas, chicha, guarapo, agua de canela etc.); **F**-Leche humana y productos comestibles ultra-procesados (compotas comerciales, cereales empacados para coladas, productos lácteos cuchareables, etc.); **G**-Leche humana y otras bebidas (incluido agua); **H**-Fórmula comercial infantil, leche animal, otras bebidas (incluido agua), y/o productos comestibles ultra-procesados (compotas comerciales, cereales empacados para coladas, productos lácteos cuchareables, etc.); **I**-Alimentación complementaria o alimentación familiar; **J**-Formula comercial infantil y alimentación familiar; **K**- Leche humana, fórmula comercial infantil y alimentación familiar; **L**-Leche humana y alimentación familiar; **M**-Sin información; **NA: No aplica**

****Cuando empezó a brindar alimentos diferentes a la leche humana ¿Qué textura o forma tenían esos alimentos?: A**-Solo se brinda leche humana; **B**-Liquida (caldos, jugos, sopas poco espesas) o Cremas (sopas licuadas, coladas, etc.); **C**-Blanda (puré, papillas); **D**-Semisólidos (grumos) y/o Sólidos (trozos).

*****¿Qué utensilios se utilizan para brindar la alimentación a la niña o al niño?: A**-Biberón o "tetero"; **B**-Vaso y/o Taza y cuchara; **C**-Plato; **D**-Otro.

Nombre(s) y apellidos del responsable de la medición	CAMILO GARCÍA AGUIRRE	Celular	3209620237

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO CAPTURA DE DATOS ANTROPOMÉTRICOS DE LAS NIÑAS Y LOS NIÑOS	FO.M77.PP	16/05/2025
		Versión 1	Página 1 de 2
		Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL:	META	**CENTRO ZONAL:**	VILLAVICENCIO 1
NOMBRE DE LA ENTIDAD ADMINISTRADORA DE SERVICIO O DEL PRESTADOR DIRECTO DE ATENCIÓN:	ASOCIACIÓN DE HCB Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFA 3	**NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO / UNIDAD DE ATENCIÓN / UNIDAD COMUNITARIA DE ATENCIÓN:**	MI SECTOR LOMA
MODALIDAD (Institucional: Familiar y Comunitaria; Propia e Intercultural):	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL		
SERVICIO:	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL		
GRUPO DE ATENCIÓN / UNIDAD DE ATENCIÓN:	MI SECTOR LOMA		

No. DE ORDEN	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (NUIP)	NOMBRES		APELLIDOS		Sexo (H: Hombre; M: Mujer)	FECHA DE NACIMIENTO (dd/mm/aaaa)	FECHA DE INGRESO AL SERVICIO O MODALIDAD (dd/mm/aaaa)	TOMA N° ____											TOMA N°____										
									FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	FORTIMETRO/PADUAL (cm)	¿Si la niña o el niño es menor de 6 meses, cuál alimento o bebida recibió en las últimas 24 horas? ("A/B/C/D/E/F/G/H/I/J/K/L/M/N)	Durante la lactancia materna exclusiva (meses)	¿Recibe alguna fuente vegetal rica en hierro? (SI / NO)	¿Recibe algún producto procesado comercial para bebés (con sal o azúcar añadidos) o ningún otro alimento, bebida o producto con consistencia de preparación?	¿La madre/cuidador ofrece al menos tres veces a la semana hortalizas y frutas frescas, cocidas o preparadas (sopas, purés, ensaladas, jugos naturales)?	Durante la lactancia materna (meses)	Cuando empezó a recibir alimentos diferentes a la leche materna ¿Qué textura o forma tenían esos alimentos? ("A/B/C/D)	¿Con cuántos utensilios se alimentan usualmente (cuchara, pocillo, biberón, vaso, plato, etc.)? ("A/B/C/D)	FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	FORTIMETRO/PADUAL (cm)	¿Si la niña o el niño es menor de 6 meses, cuál alimento o bebida recibió en las últimas 24 horas? ("A/B/C/D/E/F/G/H/I/J/K/L/M/N)	Durante la lactancia materna exclusiva (meses)	¿Recibe alguna fuente vegetal rica en hierro? (SI / NO)	¿Recibe algún producto procesado comercial para bebés (con sal o azúcar añadidos) o ningún otro alimento, bebida o producto con consistencia de preparación?	¿La madre/cuidador ofrece al menos tres veces a la semana hortalizas y frutas frescas, cocidas o preparadas (sopas, purés, ensaladas, jugos naturales)?	Durante la lactancia materna (meses)	Cuando empezó a recibir alimentos diferentes a la leche materna ¿Qué textura o forma tenían esos alimentos? ("A/B/C/D)	¿Con cuántos utensilios se alimentan usualmente (cuchara, pocillo, biberón, vaso, plato, etc.)? ("A/B/C/D)
1	1120676619	MEJA	IBARRA	DAFNE	ISABELLA	Mujer	01/05/2025	02/07/2025	15/07/2025	4,3	53	NA	A	2	SI	2	NA	2	NA	NA										
2	1123455031	CANTOR	VANEGAS	ALAIA	VICTORIA	Mujer	07/04/2025	02/06/2025	15/07/2025	5,6	58	NA	A	3	SI	3	NA	3	NA	NA										
3	1066127354	DAVID	ZAMBRANO	GERARD	GAEL	Hombre	25/06/2022	14/03/2025	15/07/2025	14,5	93,2		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA										
4	1101700334	SANABRIA	GARCIA	LUIS	EMANUEL	Hombre	22/08/2021	14/03/2025	15/07/2025	14,6	97,5		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA										
5	1117559435	SANCHEZ	BOLAÑOS	CARMEN	LIZETH	Mujer	08/08/2023	14/03/2025	15/07/2025	10,2	80		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA										
6	1119665590	LONDOÑO	ZAMBRANO	SANTIAGO	ALEJANDRO	Hombre	08/07/2023	14/03/2025	15/07/2025	10,6	85		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA										
7	1120693552	GARCIA	OSPINA	GABRIELA		Mujer	08/07/2022	14/03/2025	15/07/2025	13,5	90		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA										
8	1120694101	PIÑEROS	BARRERA	JUAN	DIEGO	Hombre	23/03/2023	14/03/2025	15/07/2025	11,2	86,5		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA										
9	1120694455	CHIMBACO	RAMIREZ	DYLAN	ALEXANDER	Hombre	10/05/2023	14/04/2025	15/07/2025	11	85		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA										
10	1120694606	JURADO	MONGE	LIAN	SANTIAGO	Hombre	12/08/2023	14/03/2025	15/07/2025	9	73		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA										
11	1120695681	CACEDO	VERGARA	ANDREA	YUELA	Mujer	18/10/2024	14/03/2025	15/07/2025	7,6	67		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA										
12	1120696083	GONZALEZ	PEREZ	EVELIN	SAMANTA	Mujer	21/02/2025	14/03/2025	15/07/2025	5,4	58		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA										
13	1120672713	TRIANA	MORALES	LIAM	DAMIAN	Hombre	07/10/2020	14/03/2025	15/07/2025	16,1	106		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA										
14	1120672717	PEREZ	ESPINOSA	DANNA	LUCIA	Mujer	19/10/2020	02/06/2025	15/07/2025	15,8	104		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA										
15	1120676123	BENITEZ	TORRES	LIAM	ALEXIS	Hombre	28/01/2023	14/03/2025	15/07/2025	10	87		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA										
16	1120676160	NUMPAQUE	SANDOVAL	ALAN	SANTIAGO	Hombre	29/05/2023	02/06/2025	15/07/2025	12,1	93		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA										
17	1120676258	MANRIQUE	VOZCANO	ETHAN	ALEJANDRO	Hombre	01/02/2024	14/03/2025	15/07/2025	11,7	90		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA										
18	1120676267	BARBOSA	ALDANA	JHOAN	SEBASTIAN	Hombre	07/02/2024	02/04/2025	15/07/2025	10,3	75		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA										
19	1120676344	BARRERA	RIVEROS	EYTHAN	LUCIAN	Hombre	15/08/2024	14/03/2025	15/07/2025	8,7	71		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA										
20	1120676346	RIVERA	CAMPOSLHS	ERIK	SANTIAGO	Hombre	08/08/2024	02/05/2025	15/07/2025	9	77,5		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA										
21	1120676382	GARCIA	AVILA	LIAM	THOMAS	Hombre	13/12/2024	02/05/2025	15/07/2025	8,6	68,5		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA										
22	1120676791	RIVEROS	SANCHEZ	ARIADNA	SOFIA	Mujer	16/11/2021	14/03/2025	15/07/2025	12	90		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA										
23	1120676715	PEREZ	APONTE	JHOAN	EMILIO	Hombre	08/01/2023	14/03/2025	15/07/2025	17,9	97,5		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA										
24	1120588133	NOGUERA	PARADA	SHARIT	FERNANDA	Mujer	01/05/2023	02/06/2025	15/07/2025	13,8	93,5		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA										
25	1120588897	TAFUR	MONTENEGRO	MIA	ANTONELLA	Mujer	09/08/2022	02/05/2025	15/07/2025	12	85,9		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA										
26	1120647789	CARDENAS	SALINAS	ISBELLA		Mujer	10/04/2023	14/03/2025	15/07/2025	12,2	85		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA										
27	1120607398	VELASQUEZ	ROJAS	ROSA	VICTORIA	Mujer	01/07/2021	02/06/2025	15/07/2025	16,5	102		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA										
28	1120607407	GUTIERREZ	CABRA	THIAGO	FABIAN	Hombre	16/07/2021	02/06/2025	15/07/2025	15,3	100		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA										
29	1120607655	VERGARA	CACEDO	ANDRY	YULITZA	Mujer	19/11/2024	14/03/2025	15/07/2025	6,3	64		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA										
30	1122548212	VELOZA	CUERVO	YULIAN	MATIAS	Hombre	24/10/2020	14/03/2025	15/07/2025	17,7	104		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA										
31	1122543000	BEJARANO	QUINTERO	JHON	ESTIVEN	Hombre	21/07/2023	14/03/2025	15/07/2025	10,5	89		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA										
32	1122644729	PEDRAZA	CARRION	DYLAN	SANTIAGO	Hombre	23/06/2023	14/03/2025	15/07/2025	11,6	89		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA										
33	1123453117	ESPINOSA	BURITICA	DAVID	MATHIAS	Hombre	09/02/2022	02/05/2025	15/07/2025	14,2	95		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA										
34	1124219829	VEGA	OVIEDO	KERR	ENRIQUE	Hombre	11/11/2022	14/03/2025	15/07/2025	11,5	88		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA										
35	1234794312	REYES	VALENCIA	BRIANNA	ANTONELLA	Mujer	13/07/2021	02/06/2025	15/07/2025	14	91,6		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA										

Notas:

Para la impresión de este formato tener en cuenta generar las copias necesarias para registrar los seguimientos trimestrales, y las que se requieran para el registro de los seguimientos nutricionales de niñas y niños en riesgo de desnutrición o en desnutrición aguda moderada o severa, según la periodicidad establecida en las Guías Operativas de los servicios.

OPCIONES DE RESPUESTAS PARA LAS PREGUNTAS CON ASTERISCOS (*, **, *). VER INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO:**
***¿Si la niña o el niño es menor de 6 meses, qué alimentos o bebidas recibió en las últimas 24 horas? A-**Sólo Leche humana; **B-**Fórmula Comercial Infantil (leche en polvo, o en otra forma de presentación); **C-**Leche humana y fórmula comercial infantil; **D-**Leche animal (vaca, chivo, búfalo, oveja, cabra, etc.); **E-**Otra bebidas (agua de coco, agua de arroz, aromáticas, caldos, sopas, chicha, guarapo, agua de canela etc.); **F-**Leche humana y productos comestibles ultra-procesados (compotas comerciales, cereales empacados para coladas, productos lácteos cuchareables, etc.); **G-**Leche humana y otras bebidas (incluido agua); **H-**Fórmula comercial infantil, leche animal, otras bebidas (incluido agua), y/o productos comestibles ultra-procesados (compotas comerciales, cereales empacados para coladas, productos lácteos cuchareables, etc.); **I-**Alimentación complementaria o alimentación familiar; **J-**Fórmula comercial infantil y alimentación familiar; **K-** Leche humana, fórmula comercial infantil y alimentación familiar; **L-** Leche humana y alimentación familiar; **M-**Sin información; **NA: No aplica**
****Cuando empezó a brindar alimentos diferentes a la leche humana ¿Qué textura o forma tenían esos alimentos?: A-**Solo se brinda leche humana; **B-**Líquida (caldos, jugos, sopas poco espesas) o Cremas (sopas licuadas, coladas, etc.); **C-**Blanda (puré, papillas); **D-**Semisólidos (grumos) y/o Sólidos (trozos).
*****¿Qué utensilios se utilizan para brindar la alimentación a la niña o al niño?: A-**Biberón o "tetero"; **B-**Vaso y/o Taza y cuchara; **C-**Plato; **D-**Otro.

Nombre(s) y apellidos del responsable de la medición		Celular	
	CAMILO GARCÍA AGUIRRE EDWIN ANDREY SANCHEZ BARRAGAN		3206029237 3176873966

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

LA COPIA O IMPRESIÓN DE ESTE DOCUMENTO PUEDE GENERAR COPIAS NO CONTROLADAS

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO CAPTURA DE DATOS ANTROPOMÉTRICOS DE LAS NIÑAS Y LOS NIÑOS	F6.MT1.PP	16/05/2025
		Versión 1	Página 1 de 2
		Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL:	META	**CENTRO ZONAL:**	VILLAVICENCIO 1
NOMBRE DE LA ENTIDAD ADMINISTRADORA DE SERVICIO O DEL PRESTADOR DIRECTO DE ATENCIÓN:	ASOCIACIÓN DE HCB Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3	**NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO / UNIDAD DE ATENCIÓN / UNIDAD COMUNITARIA DE ATENCIÓN:**	M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN
MODALIDAD (Institucional; Familiar y Comunitaria; Propia e Intercultural):	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL		
SERVICIO:	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL		
GRUPO DE ATENCIÓN / UNIDAD DE ATENCIÓN:	M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN		

No. DE ORDEN	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (NUIP)	NOMBRES		APELLIDOS		Sexo (H: Hombre / M: Mujer)	FECHA DE NACIMIENTO (dd/mm/aaaa)	FECHA DE INGRESO AL SERVICIO O MODALIDAD (dd/mm/aaaa)	TOMA Nº ____												TOMA Nº____											
									FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	PERÍMETRO BRAQUIAL (cm)	¿Si la niña o el niño es menor de 6 meses, qué alimentos o bebidas recibió en las últimas 24 horas? *(A/B/C/D/E/F/G/H/I/J/K/L/M/NA)	Duración lactancia humana exclusiva (meses)	¿Recibe leche humana actualmente? (SI, NO)	¿Hasta qué edad se proporcionó exclusivamente leche humana (sin ofrecer ningún otro alimento, bebida o productos comestibles ultra-procesados)? (indique edad en meses)	¿A qué edad le ofreció alimentos diferentes a la leche humana (incluyendo agua u otras bebidas o alimentos, o productos comestibles ultra-procesados) (edad en meses)	Duración lactancia humana total (meses)	Cuando empezó a brindar alimentos diferentes a la leche humana ¿Qué textura o forma tenían esos alimentos?** (A/B/C/D)	¿Qué utensilios se utilizan para brindar la alimentación a la niña o al niño? ***(A/B/C/D)	FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	PERÍMETRO BRAQUIAL (cm)	¿Si la niña o el niño es menor de 6 meses, qué alimentos o bebidas recibió en las últimas 24 horas? *(A/B/C/D/E/F/G/H/I/J/K/L/M/NA)	Duración lactancia humana exclusiva (meses)	¿Recibe leche humana actualmente? (SI, NO)	¿Hasta qué edad se proporcionó exclusivamente leche humana (sin ofrecer ningún otro alimento, bebida o productos comestibles ultra-procesados)? (indique edad en meses)	¿A qué edad le ofreció alimentos diferentes a la leche humana (incluyendo agua u otras bebidas o alimentos, o productos comestibles ultra-procesados) (edad en meses)	Duración lactancia humana total (meses)	Cuando empezó a brindar alimentos diferentes a la leche humana ¿Qué textura o forma tenían esos alimentos?** (A/B/C/D)	¿Qué utensilios se utilizan para brindar la alimentación a la niña o al niño? ***(A/B/C/D)
1	1120476398	GONZALEZ	REYES	ALEXIS	JOSUE	Hombr	03/02/2025	14/03/2025	20/06/2025	7,1	61	NA	A	4	SI	4	NA	4	NA	NA												
2	1120476412	UBATE	RODRIGUEZ	YIBER	ALFONSO	Hombr	27/04/2025	02/05/2025	17/07/2025	5,5	53	NA	A	3	SI	3	NA	3	NA	NA												
3	1120475761	GARCIA	RODRIGUEZ	ANGEL	ALEXIS	Hombr	25/01/2021	14/03/2025	20/06/2025	16	99		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
4	1120476249	CHIPIAJE	GALEANO	ALAN	DAVID	Hombr	28/12/2023	14/03/2025	20/06/2025	11	80		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
5	1120476306	FLOREZ	COLORADO	AIDEN	SAID	Hombr	21/05/2024	14/03/2025	20/06/2025	8,5	71		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
6	1120589929	HERNANDEZ	LOPEZ	DANNA	ISABELLA	Mujer	04/05/2024	14/03/2025	20/06/2025	8,1	72		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
7	1072433378	CASTRO	SIERRA	HECTOR	ARBEY	Hombr	30/08/2021	14/03/2025	18/07/2025	15	99		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
8	1120475716	GAITAN	RODRIGUEZ	DENIS	MANUEL	Hombr	18/10/2020	14/03/2025	18/07/2025	15	102		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
9	1120475928	GALEANO	AMAYA	DILIS	VERONICA	Mujer	28/12/2021	14/03/2025	18/07/2025	12	87		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
10	1120475945	PEREZ	REYES	ERIKA	YULIANA	Mujer	08/03/2022	02/04/2025	18/07/2025	16	97		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
11	1120476035	GONZALEZ	MARQUEZ	HAILEN	MARIA	Mujer	26/07/2022	14/03/2025	18/07/2025	13	93		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
12	1120476086	TANGARIFE	CURVELOS	EINY	ISABELA	Mujer	25/11/2022	02/04/2025	18/07/2025	13	91		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
13	1120476111	GONZALEZ	VALENCIA	ELISEO		Hombr	12/09/2022	14/03/2025	18/07/2025	14	93		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
14	1120476216	FLOREZ	ROMERO	DEREK	SANTIAGO	Hombr	25/09/2023	14/03/2025	18/07/2025	10	83		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
15	1120476318	GAITAN	RODRIGUEZ	IAN	GAEL	Hombr	26/06/2024	14/03/2025	18/07/2025	10	74		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
16	1120476365	RODRIGUEZ	RODRIGUEZ	DEYBY	JHOAN	Hombr	02/12/2024	14/03/2025	18/07/2025	8,4	69		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
17	1120476370	GONZALEZ	MARQUEZ	FREIMAN	ANDRES	Hombr	05/12/2024	14/03/2025	18/07/2025	9,4	71		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
18	1120590464	ORTIGOZA	TOVAR	ERICK	SANTIAGO	Hombr	17/12/2024	14/03/2025	18/07/2025	8,5	69		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
19	1120927782	MARTINEZ	SANCHEZ	HALAN	HARIAN	Hombr	21/02/2024	14/03/2025	18/07/2025	9,7	76		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
20	1029801239	SALGUERO	PEÑA	ANDRES	DAVID	Hombr	21/08/2022	14/03/2025	15/07/2025	13	91		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
21	1065019175	GALEANO	CASTAÑEDA	ANGEL	DE DIOS	Hombr	11/10/2022	14/03/2025	17/07/2025	14	93		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
22	1120475238	ALVARADO	RODRIGUEZ	JUAN	ISMAEL	Hombr	17/12/2023	14/03/2025	17/07/2025	11	81		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
23	1120475640	FLOREZ	COLORADO	YEICO	JOSE	Hombr	08/06/2020	14/03/2025	17/07/2025	15	103		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
24	1120475733	CURVELO	GALEANO	YULIAN	STIVEN	Hombr	10/08/2020	14/03/2025	17/07/2025	15	96		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
25	1120475742	ROMERO	CHAVEZ	VALERIA	DANEYI	Mujer	21/12/2020	14/03/2025	17/07/2025	15	99		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
26	1120475793	CALIZ	FLOREZ	MANUEL	DAVID	Hombr	04/04/2021	14/03/2025	17/07/2025	14	96		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
27	1120475795	MOLINA	TOVAR	JHOSIS	SMITH	Hombr	03/04/2021	14/03/2025	17/07/2025	16	104		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
28	1120475813	RODRIGUEZ	RODRIGUEZ	KAROL	LUCIANA	Mujer	08/05/2021	14/03/2025	17/07/2025	14	100		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
29	1120475819	REYES	SILVA	DAVID	SANTIAGO	Hombr	08/03/2021	14/03/2025	17/07/2025	16	98		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
30	1120475824	GONZALEZ	REYES	KAROL	TATIANA	Mujer	29/03/2021	14/03/2025	17/07/2025	16	98		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
31	1120475826	DOMECHT	GONZALEZ	VIDAL	ANTONIO	Hombr	16/05/2021	14/03/2025	17/07/2025	16	97		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
32	1120475844	TOVAR	GAITAN	JAROL	ANDRES	Hombr	29/07/2021	14/03/2025	17/07/2025	17	102		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
33	1120475919	RODRIGUEZ	JILGUERO	IDALI	ESTEFANI	Mujer	26/06/2021	14/03/2025	17/07/2025	13	87		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
34	1120475926	PERTUZ	LEON	MAXIMILIANO		Hombr	10/02/2022	14/03/2025	17/07/2025	14	91		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
35	1120476021	RODRIGUEZ	GALEANO	SHARICK	NICOL	Mujer	29/06/2022	14/03/2025	17/07/2025	10	83		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
36	1120476096	SANCHEZ	RODRIGUEZ	YURIANLLILI	MICHEL	Mujer	05/12/2022	14/03/2025	17/07/2025	13	89		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
37	1120476109	PARGA	BUITRAGO	JHONNIER	SANTIAGO	Hombr	12/09/2022	14/03/2025	17/07/2025	14	90		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
38	1120476118	ANTUARES	ROMERO	JESUS	DAVID	Hombr	24/01/2023	14/03/2025	17/07/2025	13	91		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
39	1120476174	SOLAQUE	PARRA	SORANYI	MICHEL	Mujer	28/05/2023	14/03/2025	17/07/2025	11	80		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
40	1120476195	PARRA	QUINTERO	MARGARET	LUCIANA	Mujer	31/08/2023	14/03/2025	17/07/2025	11	78		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
41	1120476218	RODRIGUEZ	AREVALO	NICOLLE	LUCIANA	Mujer	30/09/2023	02/05/2025	17/07/2025	10	78		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
42	1120476231	ROMERO	LEON	VALERY	SAMANTHA	Mujer	05/11/2023	14/03/2025	17/07/2025	11	81		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
43	1120476232	LEON	CURVELO	LAURA	SOFIA	Mujer	14/11/2023	14/03/2025	17/07/2025	8,9	70		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
44	1120476247	ROMERO	CHAVEZ	VANESSA		Mujer	28/12/2023	14/03/2025	17/07/2025	9,5	77		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
45	1120476276	TANGARIFE	BARRETO	ZOE	ANTONELA	Mujer	17/02/2024	14/03/2025	17/07/2025	9,6	76		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
46	1120476281	VELEZ	GAITAN	QUIMBERLI	SABRINA	Mujer	11/03/2024	14/03/2025	17/07/2025	9,5	75		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
47	1120476289	GONZALEZ	VALENCIA	ISAIAS		Hombr	12/04/2024	14/03/2025	17/07/2025	9,2	74		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
48	1120476360	TRIANA	TOVAR	LUCIANA	CAORI	Mujer	04/11/2024	14/03/2025	17/07/2025	6,8	62		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
49	1120476369	CUESTA	GARZON	MARILYN	LUCIANA	Mujer	22/11/2024	14/03/2025	17/07/2025	8	63		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
50	1120589520	LEIVA	GONZALEZ	MARIANA	VALENTINA	Mujer	02/12/2023	14/03/2025	17/07/2025	9,5	75		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
51	1121421509	JIMENEZ	GAITAN	LIAM	JOSE	Hombr	01/01/2024	14/03/2025	17/07/2025	9,5	78		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
52	1121980949	SALGADO	CORTES	RUBEN		Hombr	22/08/2022	14/03/2025	17/07/2025	16	109		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
53	1123864913	SERNA	GAITAN	JESUS	ADRIAN	Hombr	17/09/2021	14/03/2025	17/07/2025	16	98		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
54	1120476273	PEREZ	REYES	ANDRES	ESTIVEN	Hombr	10/02/2024	01/04/2025	15/07/2025	11	80		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
55	1120475936	PEREZ	RODRIGUEZ	NATHALY	GISELL	Mujer		2/08/2025					NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												
6													NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA												

Notas:

Para la impresión de este formato tener en cuenta generar las copias necesarias para registrar los seguimientos trimestrales, y las que se requieran para el registro de los seguimientos nutricionales de niñas y niños en riesgo de desnutrición o en desnutrición aguda moderada o severa, según la periodicidad establecida en las Guías Operativas de los servicios.

OPCIONES DE RESPUESTAS PARA LAS PREGUNTAS CON ASTERISCOS (*, **, *). VER INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO:**
***¿Si la niña o el niño es menor de 6 meses, qué alimentos o bebidas recibió en las últimas 24 horas?** **A**-Sólo Leche humana; **B**-Fórmula Comercial Infantil (leche en polvo, o en otra forma de presentación); **C**-Leche humana y fórmula comercial infantil; **D**-Leche animal (vaca, chivo, búfalo, oveja, cabra, etc.); **E**-Otra bebidas (agua de coco, agua de arroz, aromáticas, caldos, sopas, chicha, guarapo, agua de canela etc.); **F**-Leche humana y productos comestibles ultra-procesados (compotas comerciales, cereales empacados para coladas, productos lácteos cuchareables, etc.); **G**-Leche humana y otras bebidas (incluido agua); **H**-Fórmula comercial infantil, leche animal, otras bebidas (incluido agua), y/o productos comestibles ultra-procesados (compotas comerciales, cereales empacados para coladas, productos lácteos cuchareables, etc.); **I**-Alimentación complementaria o alimentación familiar; **J**-Formula comercial infantil y alimentación familiar; **K**- Leche humana, fórmula comercial infantil y alimentación familiar; **L**-Leche humana y alimentación familiar; **M**-Sin información; **NA: No aplica**
****Cuando empezó a brindar alimentos diferentes a la leche humana ¿Qué textura o forma tenían esos alimentos?:** **A**-Solo se brinda leche humana; **B**-Líquida (caldos, jugos, sopas poco espesas) o Cremas (sopas licuadas, coladas, etc.); **C**-Blanda (puré, papillas); **D**-Semisólidos (grumos) y/o Sólidos (trozos).
*****¿Qué utensilios se utilizan para brindar la alimentación a la niña o al niño?:** **A**-Biberón o "tetero"; **B**-Vaso y/o Taza y cuchara; **C**-Plato; **D**-Otro.

Nombre(s) y apellidos del responsable de la medición	CAMILO GARCÍA AGUIRRE EDWIN ANDREY SANCHEZ BARRAGAN	Celular	3208620237 3175673956

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F6.MT1.PP	16/05/2025
		Versión 1	Página 1 de 2
	FORMATO CAPTURA DE DATOS ANTROPOMÉTRICOS DE LAS NIÑAS Y LOS NIÑOS	Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL:	META	**CENTRO ZONAL:**	VILLAVICENCIO 1
NOMBRE DE LA ENTIDAD ADMINISTRADORA DE SERVICIO O DEL PRESTADOR DIRECTO DE ATENCIÓN:	ASOCIACIÓN DE HCB Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3	**NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO / UNIDAD DE ATENCIÓN / UNIDAD COMUNITARIA DE ATENCIÓN:**	M1 OLVIDO
MODALIDAD (Institucional; Familiar y Comunitaria; Propia e Intercultural):	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL		
SERVICIO:	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL		
GRUPO DE ATENCIÓN / UNIDAD DE ATENCIÓN:	M1 OLVIDO		

No. DE ORDEN	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (NUIP)	NOMBRES		APELLIDOS		Sexo (H: Hombre / M: Mujer)	FECHA DE NACIMIENTO (dd/mm/aaaa)	FECHA DE INGRESO AL SERVICIO O MODALIDAD (dd/mm/aaaa)	TOMA N° __1__												TOMA N°_2__											
									FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	PERIMETRO BRAQUIAL (cm)	¿Si la niña o el niño es menor de 6 meses, qué alimentos o bebidas recibió en las últimas 24 horas? *(A/B/C/D/E/F/G/H/I/J/K/L/M/NA)	Duración lactancia humana exclusiva (meses)	¿ Recibe leche humana actualmente? (SI, NO)	¿Hasta qué edad se proporcionó exclusivamente leche humana (sin ofrecer ningún otro alimento, bebida o productos comestibles ultra-procesados)? (Indique edad en meses)	¿A qué edad se ofreció alimentos diferentes a la leche humana (incluyendo agua u otras bebidas o alimentos, o productos comestibles ultra-procesados) (Edad en meses)	Duración lactancia humana total (meses)	Cuando empezó a brindar alimentos diferentes a la leche humana ¿Qué textura o forma tenían esos alimentos? ** (A/B/C/D)	¿Qué utensilios se utilizan para brindar la alimentación a la niña o al niño? *** (A/B/C/D)	FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	PERIMETRO BRAQUIAL (cm)	¿Si la niña o el niño es menor de 6 meses, qué alimentos o bebidas recibió en las últimas 24 horas? *(A/B/C/D/E/F/G/H/I/J/K/L/M/NA)	Duración lactancia humana exclusiva (meses)	¿ Recibe leche humana actualmente? (SI, NO)	¿Hasta qué edad se proporcionó exclusivamente leche humana (sin ofrecer ningún otro alimento, bebida o productos comestibles ultra-procesados)? (Indique edad en meses)	¿A qué edad se ofreció alimentos diferentes a la leche humana (incluyendo agua u otras bebidas o alimentos, o productos comestibles ultra-procesados) (Edad en meses)	Duración lactancia humana total (meses)	Cuando empezó a brindar alimentos diferentes a la leche humana ¿Qué textura o forma tenían esos alimentos? ** (A/B/C/D)	¿Qué utensilios se utilizan para brindar la alimentación a la niña o al niño? *** (A/B/C/D)
1	1120475694	RODRIGUEZ	GAITAN	KAREN	LUCIANA	Mujer	23/08/2020	14/03/2025	24/06/2025	17,3	105		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
2	1120475792	CURVELO	CARDENAS	JUANA	SOFIA	Mujer	18/03/2021	14/03/2025	24/06/2025	12,7	92,5		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
3	1120475807	GAITAN	AMAYA	CARLOS	ANDRES	Hombre	22/06/2020	14/03/2025	24/06/2025	15,5	99,4		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
4	1120475837	GAITAN	QUINTERO	BREYLEN	KALETH	Hombre	30/04/2021	14/03/2025	24/06/2025	14,1	97,5		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
5	1120475838	QUINTERO	GAITAN	MARLON	ESTIVEN	Hombre	04/06/2021	14/03/2025	24/06/2025	15,2	97		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
6	1120475903	QUINTERO	QUINTERO	AXEL	BRYTIAGO	Hombre	16/01/2022	14/03/2025	24/06/2025	15,2	92,5		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
7	1120475985	GAITAN	GAITAN	CRISTIAN	YAVID	Hombre	13/01/2022	14/03/2025	24/06/2025	13,1	91		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
8	1120476000	CURVELO	CARDENAS	KEVIN	ANDRES	Hombre	01/06/2022	14/03/2025	24/06/2025	11,3	82,5		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
9	1120476073	RODRIGUEZ	GAITAN	NEIDER	JULIAN	Hombre	23/10/2021	14/03/2025	24/06/2025	16,1	95,5		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
10	1120476145	GAITAN	GAITAN	NEIDY		Mujer	19/12/2022	14/03/2025	24/06/2025	9,1	81		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
11	1120476158	QUINTERO	GAITAN	ERICK	HERNEY	Hombre	20/05/2023	14/03/2025	24/06/2025	10,5	83,2		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
12	1120476161	GAITAN	QUINTERO	FLEIDER	STIVEN	Hombre	26/05/2023	14/03/2025	24/06/2025	9,9	76		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
13	1120476162	CURVELO	CARDENAS	FANNY	VALERIA	Mujer	30/05/2023	14/03/2025	24/06/2025	10,1	82,7		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
14	1120476185	QUINTERO	QUINTERO	DARKIEL	DAMIAN	Hombre	21/07/2023	14/03/2025	24/06/2025	9,6	78,5		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
15	1120476315	RODRIGUEZ	GAITAN	EDIER	CAMILO	Hombre	13/10/2023	14/03/2025	24/06/2025	11,3	80		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
16	1120476328	CURVELO	CARDENAS	YASURY	KATERINE	Mujer	09/07/2024	14/03/2025	24/06/2025	9,2	72,5		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
17	1120476358	GAITAN	GAITAN	KEILA	NATALIA	Mujer	14/08/2024	14/03/2025	24/06/2025	8,05	70		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
18	1120847006	REYES	GAITAN	JULIAN	ANDREY	Hombre	16/04/2020	14/03/2025	24/06/2025	15,4	102		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
19																															
20																															

Notas:

Para la impresión de este formato tener en cuenta generar las copias necesarias para registrar los seguimientos trimestrales, y las que se requieran para el registro de los seguimientos nutricionales de niñas y niños en riesgo de desnutrición o en desnutrición aguda moderada o severa, según la periodicidad establecida en las Guias Operativas de los servicios.

OPCIONES DE RESPUESTAS PARA LAS PREGUNTAS CON ASTERISCOS (*, **, *). VER INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO:**

¿Si la niña o el niño es menor de 6 meses, qué alimentos o bebidas recibió en las últimas 24 horas? A-Sólo Leche humana; **B**-Fórmula Comercial Infantil (leche en polvo, o en otra forma de presentación); **C**-Leche humana y fórmula comercial infantil; **D**-Leche animal (vaca, chivo, búfalo, oveja, cabra, etc.); **E**-Otra bebidas (agua de coco, agua de arroz, aromáticas, caldos, sopas, chicha, guarapo, agua de canela etc.); **F**-Leche humana y productos comestibles ultra-procesados (compotas comerciales, cereales empacados para coladas, productos lácteos cuchareables, etc.); **G**-Leche humana y otras bebidas (incluido agua); **H**-Fórmula comercial infantil, leche animal, otras bebidas (incluido agua), y/o productos comestibles ultra-procesados (compotas comerciales, cereales empacados para coladas, productos lácteos cuchareables, etc.); **I**-Alimentación complementaria o alimentación familiar; **J**-Formula comercial infantil y alimentación familiar; **K**- Leche humana, fórmula comercial infantil y alimentación familiar; **L**-Leche humana y alimentación familiar; **M**-Sin información; **NA: No aplica**

Cuando empezó a brindar alimentos diferentes a la leche humana ¿Qué textura o forma tenian esos alimentos?: A-Solo se brinda leche humana; **B**-Líquida (caldos, jugos, sopas poco espesas) o Cremas (sopas licuadas, coladas, etc.); **C**-Blanda (puré, papillas); **D**-Semisólidos (grumos) y/o Sólidos (trozos).

¿Qué utensilios se utilizan para brindar la alimentación a la niña o al niño?: A-Biberón o "tetero"; **B**-Vaso y/o Taza y cuchara; **C**-Plato; **D**-Otro.

Nombre(s) y apellidos del responsable de la medición CAMILO GARCÍA AGUIRRE **Celular** 3208620237

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento es considerada como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F6.MT1.PP	16/05/2025
		Versión 1	Página 1 de 2
	FORMATO CAPTURA DE DATOS ANTROPOMÉTRICOS DE LAS NIÑAS Y LOS NIÑOS	Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL:	META	**CENTRO ZONAL:**	VILLAVICENCIO 1
NOMBRE DE LA ENTIDAD ADMINISTRADORA DE SERVICIO O DEL PRESTADOR DIRECTO DE ATENCIÓN:	ASOCIACIÓN DE HCB Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3	**NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO / UNIDAD DE ATENCIÓN / UNIDAD COMUNITARIA DE ATENCIÓN:**	M1 COROCITO
MODALIDAD (Institucional; Familiar y Comunitaria; Propia e Intercultural):	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL		
SERVICIO:	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL		
GRUPO DE ATENCIÓN / UNIDAD DE ATENCIÓN:	M1 COROCITO		

No. DE ORDEN	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (NUIP)	NOMBRES		APELLIDOS		Sexo (H: Hombre; M: Mujer)	FECHA DE NACIMIENTO (dd/mm/aaaa)	FECHA DE INGRESO AL SERVICIO O MODALIDAD (dd/mm/aaaa)	TOMA N° ____												TOMA N°___											
									FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	PERÍMETRO BRAQUIAL (cm)	¿La niña o el niño es menor de 6 meses, qué alimentos o bebidas recibe en las últimas 24 horas? (A/B/C/D/E/F/G/H/I/J/K/L/M/NA)	Duración lactancia humana exclusiva (meses)	¿Recibe leche humana actualmente? (SI, NO)	¿Hasta qué edad se proporcionó exclusivamente leche humana (sin ofrecer ningún otro alimento, bebida o productos comestibles ultra-procesados)? (indique edad en meses)	¿A qué edad ha ofrecido alimentos diferentes a la leche humana (incluyendo agua u otras bebidas) o alimentos, o productos comestibles ultra-procesados) (edad en meses)	Duración lactancia humana total (meses)	Cuando empezó a brindar alimentos diferentes a la leche humana ¿Qué textura o forma tenían esos alimentos? ** (A/B/C/D)	¿Qué utensilios se utilizan para brindar la alimentación a la niña o al niño? *** (A/B/C/D)	FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	PERÍMETRO BRAQUIAL (cm)	¿La niña o el niño es menor de 6 meses, qué alimentos o bebidas recibe en las últimas 24 horas? (A/B/C/D/E/F/G/H/I/J/K/L/M/NA)	Duración lactancia humana exclusiva (meses)	¿Recibe leche humana actualmente? (SI, NO)	¿Hasta qué edad se proporcionó exclusivamente leche humana (sin ofrecer ningún otro alimento, bebida o productos comestibles ultra-procesados)? (indique edad en meses)	¿A qué edad ha ofrecido alimentos diferentes a la leche humana (incluyendo agua u otras bebidas) o alimentos, o productos comestibles ultra-procesados) (edad en meses)	Duración lactancia humana total (meses)	Cuando empezó a brindar alimentos diferentes a la leche humana ¿Qué textura o forma tenían esos alimentos? ** (A/B/C/D)	¿Qué utensilios se utilizan para brindar la alimentación a la niña o al niño? *** (A/B/C/D)
1	1120476400	DIAZ	AMAYA	JHONI	ANDERSON	Hombre	12/03/2025	14/03/2025	19/06/2025	4,2	55	NA	A	3	SI	3	NA	3	NA	NA											
2	1120476431	RODRIGUEZ	CARIVAN	GRISMAN	ALBERTO	Hombre	03/06/2025	04/06/2025	19/06/2025	3,2	50	NA	A	1	SI	1	NA	1	NA	NA											
3	1120476343	RODRIGUEZ	GAITAN	DUVAN	JAVIER	Hombre	17/08/2024	14/03/2025	28/07/2025	7,75	68		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
4	1120395774	GOMEZ	CURVELOS	MILAN	GAEL	Hombre	10/11/2024	14/03/2025	19/06/2025	11	70		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
5	1120475670	RODRIGUEZ	GAITAN	ERICK	SAMUEL	Hombre	07/05/2020	14/03/2025	19/06/2025	19,6	104		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
6	1120475679	ROJAS	GAITAN	MELANY	DAYANA	Mujer	18/06/2020	14/03/2025	19/06/2025	17,5	104		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
7	1120475686	GAITAN	ROJAS	BRAYAN	ALEXIS	Hombre	17/04/2020	14/03/2025	19/06/2025	15,8	99,6		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
8	1120475765	CURVELO	AMAYA	WILSON	DE JESUS	Hombre	24/12/2020	14/03/2025	19/06/2025	16,5	101		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
9	1120475769	CARIVAN	RODRIGUEZ	YERLY	MARIANA	Mujer	19/02/2021	14/03/2025	19/06/2025	19,5	100		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
10	1120475850	GAITAN	CARIVAN	MARILIS	FERNANDA	Mujer	30/06/2021	14/03/2025	19/06/2025	13,9	98,7		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
11	1120475876	CURVELO	RODRIGUEZ	LUISA	FERNANDA	Mujer	26/09/2021	14/03/2025	19/06/2025	13,8	95		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
12	1120475908	GAITAN	ROJAS	JESUS	DANIEL	Hombre	24/10/2021	14/03/2025	19/06/2025	13,5	92		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
13	1120475979	ROJAS	GILGUERO	DIDIER	BLADIMIR	Hombre	07/11/2021	14/03/2025	19/06/2025	13,3	93		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
14	1120475993	CURVELO	AMAYA	MATEO	DE DIOS	Hombre	30/05/2022	14/03/2025	19/06/2025	12,1	90,5		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
15	1120476250	CARIVAN	RODRIGUEZ	JEIMI		Mujer	06/01/2024	14/03/2025	19/06/2025	11,2	75		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
16	1120476340	RODRIGUEZ	AMAYA	ERIK	SANTIAGO	Hombre	14/08/2024	14/03/2025	19/06/2025	11,7	73		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
17	1120476372	CURVELO	RODRIGUEZ	ANDERSON	ELIAN	Hombre	16/12/2024	14/03/2025	19/06/2025	7,5	63		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
18	1120476397	GAITAN	UI	KEINER	DAVID	Hombre	10/11/2024	14/03/2025	19/06/2025	7,9	64		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
19	1121978720	TREJOS	CURVELOS	MARIA	ISABELLA	Mujer	15/11/2021	14/03/2025	19/06/2025	17	99,5		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
20																														

Notas:

Para la impresión de este formato tener en cuenta generar las copias necesarias para registrar los seguimientos trimestrales, y las que se requieran para el registro de los seguimientos nutricionales de niñas y niños en riesgo de desnutrición o en desnutrición aguda moderada o severa, según la periodicidad establecida en las Guias Operativas de los servicios.

OPCIONES DE RESPUESTAS PARA LAS PREGUNTAS CON ASTERISCOS (*, **, *). VER INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO:**

¿Si la niña o el niño es menor de 6 meses, qué alimentos o bebidas recibió en las últimas 24 horas? A-Sólo Leche humana; **B**-Fórmula Comercial Infantil (leche en polvo, o en otra forma de presentación); **C**-Leche humana y fórmula comercial infantil; **D**-Leche animal (vaca, chivo, búfalo, oveja, cabra, etc.); **E**-Otra bebidas (agua de coco, agua de arroz, aromáticas, caldos, sopas, chicha, guarapo, agua de canela etc.); **F**-Leche humana y productos comestibles ultra-procesados (compotas comerciales, cereales empacados para coladas, productos lácteos cuchareables, etc.); **G**-Leche humana y otras bebidas (incluido agua); **H**-Fórmula comercial infantil, leche animal, otras bebidas (incluido agua), y/o productos comestibles ultra-procesados (compotas comerciales, cereales empacados para coladas, productos lácteos cuchareables, etc.); **I**-Alimentación complementaria o alimentación familiar; **J**-Formula comercial infantil y alimentación familiar; **K**- Leche humana, fórmula comercial infantil y alimentación familiar; **L**-Leche humana y alimentación familiar; **M**-Sin información; **NA: No aplica**

****Cuando empezó a brindar alimentos diferentes a la leche humana ¿Qué textura o forma tenian esos alimentos?: A**-Solo se brinda leche humana; **B**-Líquida (caldos, jugos, sopas poco espesas) o Cremas (sopas licuadas, coladas, etc.); **C**-Blanda (puré, papillas); **D**-Semisólidos (grumos) y/o Sólidos (trozos).

*****¿Qué utensilios se utilizan para brindar la alimentación a la niña o al niño?: A**-Biberón o "tetero"; **B**-Vaso y/o Taza y cuchara; **C**-Plato; **D**-Otro.

Nombre(s) y apellidos del responsable de la medición	CAMILO GARCÍA AGUIRRE	Celular	3206820237

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Controle copias impresas de este documento en una oficina sobre COPIA NO CONTROLADA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F6.MT1.PP	16/05/2025
		Versión 1	Página 1 de 2
	FORMATO CAPTURA DE DATOS ANTROPOMÉTRICOS DE LAS NIÑAS Y LOS NIÑOS	Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL:	META	**CENTRO ZONAL:**	VILLAVICENCIO 1
NOMBRE DE LA ENTIDAD ADMINISTRADORA DE SERVICIO O DEL PRESTADOR DIRECTO DE ATENCIÓN:	ASOCIACIÓN DE HCB Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3	**NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO / UNIDAD DE ATENCIÓN / UNIDAD COMUNITARIA DE ATENCIÓN:**	M1 BETANIA
MODALIDAD (Institucional; Familiar y Comunitaria; Propia e Intercultural):	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL		
SERVICIO:	EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA - A - PROPIA E INTERCULTURAL		
GRUPO DE ATENCIÓN / UNIDAD DE ATENCIÓN:	M1 BETANIA		

No. DE ORDEN	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (NUIP)	NOMBRES		APELLIDOS		Sexo (H: Hombre / M: Mujer)	FECHA DE NACIMIENTO (dd/mm/aaaa)	FECHA DE INGRESO AL SERVICIO O MODALIDAD (dd/mm/aaaa)	TOMA N°____												TOMA N°____											
									FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	PERIMETRO BRAQUIAL (cm)	¿Si la niña o el niño es menor de 6 meses, qué alimentos o bebidas recibió en las últimas 24 horas? Y (A/B/C/D/E/F/G/H/I/J/K/L/M/NA)	Duración lactancia humana exclusiva (meses)	¿Recibe leche humana actualmente? (SI, NO)	¿Hasta qué edad se proporcionó exclusivamente leche humana (sin ofrecer ningún otro alimento, líquido o sólido, ni siquiera agua, ni otras prácticas alimentarias)? (indique edad en meses)	¿A qué edad le ofreció alimentos diferentes a la leche humana (incluyendo agua, o leche materna ordeñada)? (indique edad en meses)	Duración lactancia humana total (meses)	Cuando empezó a brindar alimentos diferentes a la leche humana ¿Qué textura o forma tenían esos alimentos? Y (A/B/C/D)	¿Qué utensilios se utilizan para brindar la alimentación a la niña o al niño? Y (A/B/C/D)	FECHA DE LA TOMA (dd/mm/aaaa)	PESO (kg)	TALLA (cm)	PERIMETRO BRAQUIAL (cm)	¿Si la niña o el niño es menor de 6 meses, qué alimentos o bebidas recibió en las últimas 24 horas? Y (A/B/C/D/E/F/G/H/I/J/K/L/M/NA)	Duración lactancia humana exclusiva (meses)	¿Recibe leche humana actualmente? (SI, NO)	¿Hasta qué edad se proporcionó exclusivamente leche humana (sin ofrecer ningún otro alimento, líquido o sólido, ni siquiera agua, ni otras prácticas alimentarias)? (indique edad en meses)	¿A qué edad le ofreció alimentos diferentes a la leche humana (incluyendo agua, o leche materna ordeñada)? (indique edad en meses)	Duración lactancia humana total (meses)	Cuando empezó a brindar alimentos diferentes a la leche humana ¿Qué textura o forma tenían esos alimentos? Y (A/B/C/D)	¿Qué utensilios se utilizan para brindar la alimentación a la niña o al niño? Y (A/B/C/D)
1	1120475626	RODRIGUEZ	QUINTERO	NILBIA	YOLANDA	Mujer	05/06/2020	14/03/2025	18/06/2025	16	104		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
2	1120475740	CARIVAN	RODRIGUEZ	JERALDINE		Mujer	03/12/2020	14/03/2025	18/06/2025	16,9	103		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
3	1120475872	GARCIA	CURVELO	YURANI	EDIT	Mujer	16/08/2021	14/03/2025	18/06/2025	13,9	94		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
4	1120475898	RODRIGUEZ	CARIBAN	DILAN	STIVEN	Hombre	03/10/2021	14/03/2025	18/06/2025	14,3	93,3		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
5	1120475953	GAITAN	CASTRO	SHARITH	THALIANA	Mujer	22/11/2021	14/03/2025	18/06/2025	12,9	91,5		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
6	1120475968	RODRIGUEZ	QUINTERO	FAINER	DANILO	Hombre	06/04/2022	14/03/2025	18/06/2025	13,4	90,5		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
7	1120476008	CARIBAN	RODRIGUEZ	ERICK	DAVID	Hombre	13/06/2022	14/03/2025	18/06/2025	11,9	85		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
8	1120476048	DIAZ	RODRIGUEZ	YURLEIDY		Mujer	03/06/2022	14/03/2025	18/06/2025	10,1	79		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
9	1120476053	GAITAN	CARIBAN	EDIER	ELIAN	Hombre	04/09/2022	14/03/2025	18/06/2025	11,9	83,6		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
10	1120476074	QUINTERO	RODRIGUEZ	MAUREN	YULIETH	Mujer	08/10/2022	14/03/2025	18/06/2025	11,7	84,9		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
11	1120476116	CURVELO	RODRIGUEZ	DUVAN	HEREVALO	Hombre	02/11/2022	14/03/2025	18/06/2025	12,3	83,1		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
12	1120476168	RODRIGUEZ	DIAZ	SANDY	VIVIANA	Mujer	21/05/2023	14/03/2025	18/06/2025	11,6	81,5		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
13	1120476182	CARIVAN	RODRIGUEZ	JAROL	DAMIAN	Hombre	06/05/2023	14/03/2025	18/06/2025	12,6	81		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
14	1120476254	RODRIGUEZ	QUINTERO	GERMAN	STIVEN	Hombre	22/01/2024	14/03/2025	18/06/2025	9,7	76,5		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
15	1120476255	GARCIA	CURVELO	LEIMY	ALEJANDRA	Mujer	14/01/2024	14/03/2025	18/06/2025	9,3	75		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
16	1120476298	QUINTERO	RODRIGUEZ	ARIANA	SALOME	Mujer	22/05/2024	14/03/2025	18/06/2025	8,45	69		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
17	1120476330	CURVELO	RODRIGUEZ	MELKIN	SEBASTIAN	Hombre	25/07/2024	14/03/2025	18/06/2025	8,85	70,5		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
18	1121981040	RODRIGUEZ	GAITAN	ANGELA	LILIBETH	Mujer	05/09/2022	14/03/2025	18/06/2025	11,4	84		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
19	1148711222	AMAYA	RODRIGUEZ	WILKIN	NOLBERTO	Hombre	01/03/2021	14/03/2025	18/06/2025	14,2	95,5		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA											
20																															
20																															

Notas:

Para la impresión de este formato tener en cuenta generar las copias necesarias para registrar los seguimientos trimestrales, y las que se requieran para el registro de los seguimientos nutricionales de niñas y niños en riesgo de desnutrición o en desnutrición aguda moderada o severa, según la periodicidad establecida en las Guías Operativas de los servicios.

OPCIONES DE RESPUESTAS PARA LAS PREGUNTAS CON ASTERISCOS (*, **, *). VER INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO:**

***¿Si la niña o el niño es menor de 6 meses, qué alimentos o bebidas recibió en las últimas 24 horas?** **A**-Sólo Leche humana; **B**-Fórmula Comercial Infantil (leche en polvo, o en otra forma de presentación); **C**-Leche humana y fórmula comercial infantil; **D**-Leche animal (vaca, chivo, búfalo, oveja, cabra, etc.); **E**-Otra bebidas (agua de coco, agua de arroz, aromáticas, caldos, sopas, chicha, guarapo, agua de canela etc.); **F**-Leche humana y productos comestibles ultra-procesados (compotas comerciales, cereales empacados para coladas, productos lácteos cucharеables, etc.); **G**-Leche humana y otras bebidas (incluido agua); **H**-Fórmula comercial infantil, leche animal, otras bebidas (incluido agua), y/o productos comestibles ultra-procesados (compotas comerciales, cereales empacados para coladas, productos lácteos cucharеables, etc.); **I**-Alimentación complementaria o alimentación familiar; **J**-Formula comercial infantil y alimentación familiar; **K**- Leche humana, fórmula comercial infantil y alimentación familiar; **L**-Leche humana y alimentación familiar; **M**-Sin información; **NA: No aplica**

****Cuando empezó a brindar alimentos diferentes a la leche humana ¿Qué textura o forma tenían esos alimentos?: A**-Solo se brinda leche humana; **B**-Líquida (caldos, jugos, sopas poco espesas) o Cremas (sopas licuadas, coladas, etc.); **C**-Blanda (puré, papillas); **D**-Semisólidos (grumos) y/o Sólidos (trozos).

*****¿Qué utensilios se utilizan para brindar la alimentación a la niña o al niño?: A**-Biberón o "tetero"; **B**-Vaso y/o Taza y cuchara; **C**-Plato; **D**-Otro.

Nombre(s) y apellidos del responsable de la medición	**CAMILO GARCÍA AGUIRRE**	**Celular**	**3208820237**

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Controlado: cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

LA SUSCRITA REPRESENTANTE LEGAL DE LA ASOCIACION

CERTIFICA

Durante el mes de agosto de 2025 **NO** se no se presentaron situaciones, casos o novedades que requieran ser informadas con respecto a las siguientes obligaciones contractuales:

3.4. Obligaciones del componente de Salud y Nutrición

3.4.1 Dar cumplimiento a cada una de las condiciones de calidad -Estándares- establecidas en el la Guía Operativa según corresponda el servicio, y las demás orientaciones y/o recomendaciones técnicas y administrativas expedidas por el ICBF.

ESTÁNDAR 16: Promueve procesos de articulación con la autoridad sanitaria competente en el marco de la Estrategia de Viviendas Saludables, que permitan identificar las condiciones higiénico-sanitarias de los hogares y generar estrategias para el mejoramiento de dichas condiciones; de acuerdo con el contexto territorial y poblacional.

Esta certificación se expide en Villavicencio a los (31) días del mes de agosto de 2025.

María Cristina Perez

MARIA CRISTINA PEREZ CRUZ

C.C. 23.800.423 de Muzo Boyacá Representante Legal

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA MUNICIPIO MAPIRIPAN-META UDS: M1 BETANIA

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

AÑO 2025

INTRODUCCIÓN

Es necesario asegurar la calidad sanitaria de los alimentos que se producen, esto se logra a través de la implementación principalmente de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), basadas en el código internacional de principios generales de higiene de los alimentos del Codex Alimentarius (FAO/OMS), y adoptadas por Colombia bajo la Resolución 2674 de 2013, resolución 719 de 2015,decreto 3075 de 1997, las cuales tienen un enfoque preventivo en el que se garantizan las condiciones higiénico sanitarias del entorno y las etapas de producción, procesamiento, empaque, almacenamiento, transporte y comercialización de los productos para que estos no se constituyan en un vector o factor de riesgo para contaminación de los mismos.

La utilización de BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA genera ventajas no solo en materia de salud; los prestadores del servicio se ven beneficiados en términos de reducción de las pérdidas de producto por descomposición o alteración producida por contaminantes diversos.

Las BPM comprenden actividades a instrumentar y vigilar sobre las instalaciones, equipos, utensilios, servicios, el proceso en todas y cada una de sus fases, control de fauna nociva, manejo de productos, manipulación de desechos, higiene personal, etcétera.

OBJETIVO GENERAL

Conocer los planes y programas considerados como el sustento técnico y soporte documental para las BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, garantizando el funcionamiento de un sistema de calidad y así obtener alimentos inocuos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Dar a conocer los requisitos higiénicos y sanitarios contemplados en la Resolución 2674 de 2013, resolución 719 de 2015 y el decreto 3075 de 1997.
- Implementar las Buenas Prácticas de Manufactura en el personal manipulador de alimentos.
- Conocer las actividades correspondientes a las BPM en cuanto al proceso, el personal, recepción, clasificación, almacenamiento y servido.
- Comprender las precauciones y responsabilidades para garantizar la inocuidad y la calidad del alimento.
- Dar las herramientas necesarias al personal manipulador para lograr el cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Garantizar la calidad del componente de salud y nutrición a la primera infancia correspondiente a las políticas de atención integral.

MARCO LEGAL

Para efectos de la elaboración del presente manual, se requiere el conocimiento y aplicación de la siguiente normatividad relacionada con alimentos.

- Codex Alimentarius de OMS Versión 04 2003. PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS
- Ley 09 de 1979 Título V Min Salud Colombia, Decreto 3075 de 1997 de Min Salud Colombia, pro la cual se reglamenta parcialmente la ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones.
- Decreto 1270 de 17 de Julio de 2002, por medio del cual se adiciona un literal al artículo 50 del Decreto 3075 de 1997.
- Resolución 5109 de diciembre de 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Resolución 2674 del 22 de julio de 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 del 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Decreto 1575 de 2007

A. DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD DE SERVICIO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MANUAL DE BPM

El presente documento aplica para la modalidad educación inicial campesina que se realizará en el municipio de Mapiripan -Meta en la UDS: M1 Escuela Jorge Eliecer gaitan para lo que se hace necesaria la descripción de sus espacios, como se realiza a continuación

Capacidad Instalada	**Descripción de la UDS** **Especificaciones**
Cocina	N.A.
Salones	La uca esta **Estructura:** • **Muros:** Construidos en palos de cuyuvi, Brindan solidez, aislamiento térmico y durabilidad. • **Columnas y vigas:** De maderas reforzados, conforman la estructura portante del salón y garantizan la estabilidad. • **Techo o cubierta:** Generalmente de losa en concreto o estructura metálica con teja (de zinc,), dependiendo del diseño y clima local. • **Piso:** N:A. **2. Ventanas y puertas:** • **Ventanas:** No tien ventanas es de aire libre • **Puerta:** no tiene puertas

	3. Acabados: • **Pintura interior y exterior:** n.a
Comedor	N.A.
Baños	*Muros o paredes:* • No hay • Revestidos en su interior con **cerámica o enchape antihumedad** hasta cierta altura o hasta el techo, para facilitar la limpieza y evitar filtraciones. • Pintura impermeable o antihongos en las zonas no revestidas.
	2. Piso: • En **cerámica antideslizante**, resistente al agua y de fácil mantenimiento. • Con leve inclinación hacia el desagüe para permitir el flujo correcto del agua y evitar encharcamientos.
	3. Techo o cubierta: • Puede ser de losa en concreto o estructura metálica • Diseñado para evitar filtraciones y permitir ventilación adecuada.
	4. Sanitarios e instalaciones: • **Inodoro** conectado al sistema de desagüe. • **Lavamanos** con grifería funcional, conectado a red de agua potable y desagüe. *5. Ventanas y puertas:* • Puerta **metálica**, resistente a la humedad y de fácil limpieza.
Patio	La unidad de servicio cuenta con patio en tierra y pasto, con chancha en tierra
Tanque de agua	Tanque de agua

FOTOS DE LA UDS: M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN



PISOS



TEJAS



CANCHA DE MICRO

Dentro de los servicios que puede ofrecer se encuentra:

- Ración Para Preparar - RPP: Consiste en la alimentación que se entrega a un beneficiario o su familia, en forma de alimentos crudos, para que sean preparados en su hogar, entregados una vez al mes, de acuerdo con la minuta patrón del ICBF y las fichas técnicas de los alimentos aprobadas por el centro zonal.

- Ración Industrializada o lista para el consumo - RI: Este tipo de alimentación está contemplado en el manual operativo y se aplicaría tanto pronto se preste el servicio de forma presencial, consiste en la alimentación que se entrega a un beneficiario, para consumo inmediato, mediante el suministro de 2 refrigerios para el día de los encuentros

- Se cuenta con agente educativo y apoyo en salud y psicosocial quienes realizan las labores de recepción, empaque, cargue y transporte de los alimentos hacia el municipio, los cuales portan los elementos de protección y documentación requerida, adicional a esto todo el personal de docentes y auxiliares pedagógicos adoptan buenas

prácticas de manufactura y medidas de protección personal.

Los refrigerios se almacenan en recipientes transparentes con tapa.

Las raciones para preparar-RPP se recepciona y almacenan temporalmente en la UCA cumpliendo con las normas de BPM.

DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS

- ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especias.

- ALIMENTO ALTERADO: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye, pero no se limita a:

  a- El cual se encuentre por fuera de su vida útil
  b- No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

- ALIMENTO CONTAMINADO: Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
- ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

- ALIMENTO DE MENOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA: Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

- ALIMENTO DE RIESGO MEDIO EN SALUD PÚBLICA: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

- ALIMENTO PERECEDERO: El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

- HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- CONCEPTO SANITARIO: Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- INFESTACIÓN: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.

- AMBIENTE: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

- BACTERICIDAS: Cualquier agente que destruya las bacterias.

- CALIDAD: Conjunto de propiedades y características inherentes a una cosa que permita apreciarla como igual, mejor o peor entre las unidades de un producto y la referencia de su misma especie.

- C.C: Centímetros cúbicos.

- Ml: Mililitros.

- CONTAMINACIÓN CRUZADA: Es la presencia de un producto de entidades físicas, químicas o biológicas indeseables procedentes de otros procesos de manufactura correspondientes a otros productos.

- DESINFECCIÓN – DESCONTAMINACIÓN: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

- DESINFECTANTE: Cualquier agente que limite la infección matando las células vegetativas de los microorganismos.

- DETERGENTE: Material tensoactivo diseñado para remover y eliminar la contaminación indeseada de alguna superficie de algún material.

- HIGIENE: Todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad de los productos en todas las fases del proceso de fabricación hasta su consumo final.

- INOCUO: Aquello que no hace daño o no causa actividad negativa a la salud.
- LIMPIEZA: Conjunto de procedimientos que tiene por objeto eliminar tierra, residuos, suciedad, polvo, grasa u otras materias objetables.

- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: Todas las operaciones de preparación, elaboración, cocinado, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y servicio de los alimentos.

- MATERIA PRIMA: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

- MICROORGANISMO: Organismo que solo puede verse bajo un microscopio. Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las alas y los hongos. Aunque los virus no se consideran organismos vivos, a

veces se clasifican como microorganismos.

- SUSTANCIA PELIGROSA: Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso pueda generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

- MICROORGANISMOS**:** Un microorganismo, también llamado microbio u organismo microscópico, es un ser vivo que nace, crece se reproduce y muere. Solo puede visualizarse con el microscopio.

  Bacterias: Su reproducción es acelerada, causan enfermedades.

  Mohos: Tienen gran adaptabilidad, termo – resistentes, en ambientes (suelo, aire, agua,) afectan las características organolépticas.

  Levaduras: Se encuentran en el medio ambiente. Fermentan principalmente los hidratos de carbono, produciendo distintas sustancias.

  Parásitos: Alteran los alimentos. Se encuentran en personas, animales y medio ambiente.

B. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA).

Los alimentos contaminados no siempre presentan cambios de color, olor o aspecto, en ciertas ocasiones pueden afectar nuestra salud y transmitir enfermedades. Para prevenirlas es imprescindible un adecuado manejo de los alimentos.

Las enfermedades transmitidas por alimentos pueden generarse a partir de un alimento o de agua contaminada. Son llamadas así porque el alimento actúa como vehículo de transmisión de organismos dañinos y sustancias tóxicas.

Un brote de ETA se da cuando dos o más personas sufren una enfermedad similar después de ingerir un mismo alimento y los análisis epidemiológicos señalan al alimento como el origen de la enfermedad, que luego es confirmado por el laboratorio.

Las ETA pueden manifestarse a través de:

- INFECCIONES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS: Son enfermedades que resultan de la ingestión de alimentos que contienen microorganismos perjudiciales vivos. Por ejemplo: Salmonelosis, hepatitis viral tipo A y toxoplasmosis.

- INTOXICACIONES CAUSADAS POR ALIMENTOS: Ocurren cuando las toxinas o venenos de bacterias o mohos están presentes en el alimento ingerido. Estas toxinas generalmente no poseen olor o sabor y son capaces de causar enfermedades después que el microorganismo e eliminado. Algunas toxinas pueden estar presentes de manera natural en el alimento, como en el caso de ciertos hongos y animales como el pez globo. Ejemplos: botulismo, intoxicación estafilocócica o por toxinas producidas por hongos.

- TOXI-INFECCION CAUSADA POR ALIMENTOS: Es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos con una cierta cantidad de microorganismos causantes de enfermedades, los cuales son capaces de producir o liberar toxinas una vez que son ingeridos. Un brote de toxiinfección alimentaria se

denomina a aquellos episodios que afectan

a dos o más individuos que poseen alteraciones gastrointestinales después de haber ingerido un mismo alimento y tras un análisis alimentario se comprueba que es el alimento el causante de esa sintomatología. Ejemplos: Cólera.

Síntomas:

Los síntomas varían de acuerdo con el tipo de contaminación, así como también según la cantidad del alimento contaminado consumido. Los síntomas más comunes son vómitos y diarreas, también pueden presentarse dolores abdominales, dolor de cabeza, fiebre, síntomas neurológicos, visión doble, ojos hinchados, dificultades renales, etc.

Según la (FDA), el 2% o 3% de ETA pueden llevar a una enfermedad de largo plazo. Por ejemplo, Escherichia coli O157: H7 puede provocar fallas en el riñón en niños e infantes, las Salmonelas pueden provocar artritis reactiva y serias infecciones y Listeria monocytogens puede generar meningitis o aborto.

Para las personas sanas, la mayoría de las ETA son enfermedades pasajeras, que sólo duran un par de días y sin ningún tipo de complicación. Pero algunas ETA más graves pueden llegar a ser muy severas, dejar secuelas o incluso hasta provocar la muerte en personas susceptibles como son los niños, los ancianos, mujeres embarazadas y las personas enfermas.

Como se contaminan los alimentos:

- Enfriamiento inadecuado: un retraso de 12 horas o más desde la preparación hasta el consumo de la comida.
- Almacenamiento inadecuado.
- Conservación a temperatura ambiente.
- Cocción insuficiente: temperaturas inadecuadas de cocción
- Conservación caliente a temperatura inadecuada.
- Higiene personal insuficiente.
- Contaminación cruzada.
- Ingredientes de origen dudoso.
- Contacto de alimentos con animales y/o sus excrementos.

La Organización Mundial de la Salud ha desarrollado las 5 claves de la Inocuidad de los Alimentos, cuya implementación constituyen una accesible manera de evitar las ETA:

1) Conservar la higiene
2) Separar alimentos crudos y cocidos
3) Cocinar completamente los alimentos
4) Mantener los alimentos a las temperaturas seguras
5) Usar agua potable y materias primas seguras

TIPOS DE CONTAMINACIÓN

- CONTAMINACIÓN QUÍMICA: Es decir, con sustancias utilizadas en la desinfección como límpido,

venenos

utilizados para erradicar insectos o roedores, o los utilizados en labores agrícolas como pesticidas y fungicidas.

- CONTAMINACIÓN FÍSICA: Los más comunes son los cabellos, pero también pueden ser restos de vidrios, madera, plásticos, papeles, alambre, clavos, chinches u otros objetos que no son parte de los alimentos y que son detectados a simple vista, y que hacen perder notablemente la calidad de los alimentos.

- CONTAMINACIÓN MICOBIANA: Producida por microbios que pueden ser transmitidos por alimentos crudos, manipuladores contaminados, animales, plagas como ratones, moscas, cucarachas, etc.…

- CONTAMINACIÓN DIRECTA: Cuando pasamos microbios de nuestro cuerpo a los alimentos.

- CONTAMINACIÓN CRUZADA: Cuando pasamos microbios de un alimento crudo o contaminado a otro ya procesado, cocido o limpio. Lo podemos hacer por las manos o utensilios y también en el almacenamiento.

C. PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES

Con el fin de garantizar la calidad y la inocuidad de las materias primas y de los empaques de los alimentos que se suministran para el consumo de los beneficiarios, se implementa el siguiente programa de selección de proveedores:

1. Se establecen alimentos en cantidades y calidad a comprar de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón para la modalidad desarrollo infantil en la modalidad familiar y de acuerdo con las fichas técnicas de cada alimento publicadas por el ICBF en la categoría de NUTRCION en el MODELO POR OPERACIÓN de la Intranet ICBF https://www.icbf.gov.co/misionales/promocion-y-prevencion/nutricion
2. Se realiza estudio de mercado, este comprende la lista de proveedores y establecer criterios de aceptabilidad, dentro de ellas los costos (se revisan las cotizaciones y se analizan con respecto a los precios actuales e históricos de los alimentos, precios y costos logísticos)
3. Se realiza visita al proveedor para verificar instalaciones y cumplimiento de los requisitos higiénico sanitarios y normativos, se verifica que cuenten con concepto higiénicos favorables, se verifica la calidad de los productos.
4. Se analiza la información recolectada y se elige teniendo en cuenta la capacidad y la calidad como proveedor, en este aspecto se verifican:

    - Criterios Estratégicos: ubicación, experiencia, disponibilidad de los productos.
    - Criterios Técnicos: cumplimiento, respuesta al incumplimiento, infraestructura, capacitación del personal, parque automotor, operación, calidad, registros sanitarios y alimentos con normas de rotulado y etiquetado, vida útil, condiciones específicas de las fichas técnicas y resultados microbiológicos y bromatológicos.
    - Criterios Comerciales: precio, servicio al cliente, crédito.

5. Seguido a la elección del proveedor, se implementa el programa de control de proveedores, debe contener, como mínimo:

- Registro de control de materias primas e insumos y registros de rechazos de materias primas e insumos. (Verificación de cantidades con el pedido realizado) y (Formatos de verificación de condiciones de calidad frente a los alimentos de la ración industrializada y ración para preparar)

- Verificación del cumplimiento de las fichas técnicas de materias primas e insumos, que fueron avaladas por el supervisor del contrato. (Formatos de verificación de condiciones de calidad frente a los alimentos de la ración industrializada y ración para preparar)
- Seguimiento de la calidad de los productos suministrados por los proveedores. (Verificación en el recibo y durante el almacenamiento)
- Reuniones y visitas de asistencia técnica a proveedores.
- Verificación del trasporte del proveedor con mínimo los siguientes criterios:
  - ✓ Que el vehículo esté debidamente identificado con el letrero de "TRANSPORTE DE ALIMENTOS".
  - ✓ El vehículo de transporte debe estar en condiciones adecuadas de higiene.
  - ✓ Que los alimentos no estén en contacto directo con el suelo o cualquier otra superficie susceptible de ensuciarlos o contaminarlos.
  - ✓ Que los alimentos estén separados y alejado de los productos químicos.
  - ✓ El personal involucrado en la descarga vestirá ropas de trabajo de uso exclusivo, con identificación y con correctas prácticas y hábitos higiénicos.

D. PROCEDIMIENTO DE ADQUISIÓN DE LOS ALIMENTOS

COMPRAS:

Los productos alimenticios adquiridos deben ser aquellos estipulados para garantizar la adecuada nutrición de los niños, niñas, mujeres gestantes y madres lactantes, atendidos en la modalidad. Se debe cumplir con los alimentos que conforman el ciclo de menús establecido por la nutricionista de la unidad tanto para el paquete alimentario como para el refrigerio. Se realizará la compra de los alimentos del proveedor o los proveedores aprobados por el ICBF:

Para el proceso de compras debe realizarse lo siguiente

- Establecer un cronograma de compras y de recibo de alimentos
- Verificar las condiciones de los precios
- Verificar la cantidad de productos alimenticios a adquirir debe estar en función del número de personas atendidas, la capacidad de almacenamiento disponible y el inventario de existencias.

RECIBO:

Se debe disponer de un lugar destinado para la recepción de alimentos donde se tengan estibas para el almacenamiento de los productos, tanto en la bodega principal como en cada una de las UDS.

El manipulador de alimentos encargado del recibo debe:

- Verificar el pedido con lo recibido (cantidades).
- Verificar la apariencia, olor y color de los alimentos recibidos.
- Mantener separados los distintos tipos de alimentos
- El manipulador de alimentos o coordinador rechazara los alimentos que no cumplan con los requisitos mínimos establecidos.
- Evitar que personal no autorizado ingrese a las áreas ya que esto puede afectar las condiciones higiénicas del área de almacenamiento de los alimentos.

- Diligenciar el ANEXO 1 BPM. FORMATO DE VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE AL RECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION INDUSTRIALIZADA- REFRIGERIO
- Diligenciar el ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR - RPP

Algunos de los principales requisitos de calidad y sanidad que deben satisfacer los alimentos de mayor consumo y/o entrega en el programa DIMF mediante la RPP y el RI son:

ALIMENTO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
LECHE UHT	Olor característico. Sabor: Dulce. Apariencia: Sin partículas extrañas. Empaque original en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse. Refrigerados a temperatura entre 1ºC y 4°C en caso de no ser UHT. La leche en polvo no debe estar reempacada y se deben tener los cuidados en almacenamiento de productos secos. Leche UHT no requiere refrigeración.	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 4ºC en caso de ser pasteurizada y no UHT.
YOGURT Y KUMIS	Olor característico. Sabor: Dulce. Apariencia: Sin partículas extrañas. Empaque original en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse. Refrigerados a temperatura entre 1ºC y 4°C.	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 4ºC.
HUEVOS	Cáscara limpia y completa sin roturas, Sin anormalidades en la cáscara. Peso acordado Sin presencia de excremento.	Quebrado, manchado y con excremento o heces.

ALIMENTO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
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 cafés, 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

Fuente: GUIA TECNICA DEL COMPONENTE DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS MISIONALES DEL ICBF

(versión 5. Año 2020).

A. PROCESO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS REFRIGERADOS Y A TEMPERATURA CONTROLADA

Los alimentos se deben guardar solo en lugares de almacenamiento seco o refrigeración. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo; que para el caso de este contrato serán los derivados lácteos como kumis y yogurt; el almacenamiento en seco será para los alimentos de la RPP y del derivado de cereal y fruta de la Ración Industrializada.

Almacenamiento en seco

Se debe tener en cuenta no almacenar alimentos sobre el piso ni la pared, ni cerca de sustancias químicas o recipientes de basura. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse 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.

Las áreas de almacenamiento se deben mantener limpias y secas, los derrames se deben limpiar tan pronto ocurran.

Se deben utilizar primero los alimentos cuyas fechas de llegada sean más antiguas (PEPS: primeras entradas, primeras salidas).

Se deberá llenar el registro de acta de baja de materias primas cuando haya algún factor en el alimento que evidencie descomposición o contaminación, y deberá dársele la disposición adecuada, y almacenarla en un lugar identificado y destinado solo para este fin.

Durante el almacenamiento debe ejercerse una inspección periódica de materia prima, productos procesados y de las instalaciones de almacenamiento, a fin de garantizar su inocuidad.

Almacenamiento en refrigeración

La colocación de los productos en el interior de la nevera se realizará lo más rápidamente posible, con el fin de evitar que se rompa la cadena de frío y la formación de escarcha y de agua de condensación. Se Mantendrán los alimentos en el recibo y almacenamiento a temperaturas de refrigeración entre 1ºC y 4°C Grados Celsius, para evitar la multiplicación de microorganismos; de esta manera se aumenta la vida útil de los alimentos y se detiene o reduce la velocidad del crecimiento de los gérmenes.

Los alimentos refrigerados (yogurt y kumis) se deben mantener debidamente etiquetados con lote y fecha de vencimiento.

Hay que anotar que el número de neveras es indistinto al requerimiento del número de termómetros, pues puede utilizarse uno sólo para verificar la temperatura de varias neveras.

E. ROCEDIMIENTO PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN PUNTOS DE ENCUENTRO

El objetivo es evitar que se contaminen, deterioren o adulteren los alimentos mientras inicia el proceso de embalaje o almacenamiento. Dentro de los principales parámetros que se deben tener en cuenta están: limpieza, orden, e identificación de cada producto (rotulados), estando siempre alerta de protegerlos de las condiciones externas perjudiciales por sus características.

Actividades del responsable del punto de encuentro:

- Mantener limpio y aseado el lugar destinado para el almacenamiento de los refrigerios y disposición de paquetes alimentarios.
- Recibir los productos alimenticios
- Coordinar el estibado, almacenado e inspección de los alimentos
- Coordinar la seguridad de los productos alimenticios
- Realizar el inventario de los productos alimenticios y solicitudes de alimentos para usuarios.

RECEPCION DE LOS PRODUCTOS: Se refiere a las acciones que ocurren una vez los alimentos son recibidos por quien asume la responsabilidad de la conservación antes de la distribución al usuario final.

PLANIFICACIÓN DE LA RECEPCIÓN:

- Disponer de espacio físico para el almacenamiento del alimento.

- Antes de cualquier ingreso el lugar debe estar perfectamente limpio.

- No se debe permitir el descargue de alimentos bajo la lluvia, pues el agua daña los empaques y puede mojar el alimento

INSPECCIÓN DE LOS VEHÍCULOS:

- Verificar que el vehículo cumpla con las condiciones de aseo, la carga debe estar aislada del piso del vehículo para evitar contaminación.

- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos con sustancias químicas peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de la contaminación del alimento como combustibles, agroquímicos, detergentes etc.

INSPECCIÓN INICIAL DE LA CARGA:

- Inspeccionar ocularmente la carga para verificar que en general, se encuentra en buen estado.

- Los empaques no deben estar rotos, averiados, ni abiertos y no debe existir evidencia de contaminación o infestación por insectos. En caso de presentarse alguna de estas alteraciones no se debe recibir la carga y debe

ser devuelta a su lugar de origen.

DESCARGUE DE LOS ALIMENTOS:

- Supervisar que los alimentos sean descargados con cuidado.
- Levantar los paquetes no arrastrarlos.
- No dejar caer los paquetes alimentarios o alimentos.
- No cargar o descargar bajo la lluvia porque la humedad daña el empaque.
- Las pérdidas generadas durante el descargue se deben recolectar mediante (barrido) y llevar al sitio destinado para estos desechos.
- Los alimentos que evidentemente se encuentren alterados (mojados, empaques rotos o se evidencia que el alimento se encuentra deteriorado o descompuesto se debe separar y cuantificar para su devolución.

CONFORMACIÓN DE ESTIBAS, PILAS Y/O ARRUMES:

- Tener siempre presente las instrucciones que traen algunos de los empaques (la cantidad que se puede apilar y como deben ser colocados.
- Los arrumes deben conformarse sobre las estibas a una altura de 15 cm del suelo.
- Los productos deben permanecer en los empaques originales y organizarlos por tipo de producto
- Fijarse siempre en la fecha de vencimiento.
- Mantener los productos tóxicos (insecticidas, combustibles, detergentes, desinfectantes) cerrados, bien identificados y separados de los alimentos.
- Cuando no existan estibas o estantes el alimento nunca deberá estar en contacto directo con el piso
- Las estibas, pilas y/o arrumes deben estar separados mínimo 60cm con respecto a las paredes perimetrales y disponerse sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

F. DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR Y RACIONES INDUSTRIALIZADAS

Además de lo mencionado en los ítems anteriores en relación a las normas de Bioseguridad, el proceso de transporte y recepción de los alimentos y Raciones para Preparar y las raciones industrializadas, establece las siguientes medidas para cumplimiento obligatorio por parte del Talento Humano encargado de realizar la entrega efectiva a las familias usuarias de la modalidad:

- Usar correctamente el tapabocas y hacer el correspondiente cambio cuando se encuentre húmedo, roto y/o sucio.
- Asegurar que la persona que entregue las RI y las RPP, realice el lavado y desinfección de manos según los protocolos establecidos.
- Asegurar que las zonas donde se realice la entrega de las Raciones Para Preparar se encuentren limpia y desinfectada.
- Realizar limpieza y desinfección de las RPP y de las RI en el momento de la recepción.
- Toda persona que entre a las UDS, debe ingresar con su respectiva mascarilla o tapabocas de protección.
- Solicitar a los usuarios que en el momento de la entrega de la Ración para Preparar asista solo un miembro de la familia, sin niños y sin mascotas.
- Incentivar el lavado de manos de acuerdo a los protocolos del Ministerio de Salud o uso del gel antibacterial.

G. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR

Todas las personas que realicen labores de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para realizar las tareas que se le asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

MES DE EJECUCION	TEMA	PRACTICAS DE CUIDADO Y CRIANZA O ESTÁNDAR	OBJETIVO ESPECIFICO	NÚMERO DE HORAS
MARZO	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Generalidades del manual de BPM y diligenciamiento de los formatos de control de las BPM	Práctica 2/ Estándar 18	Garantizar la implementación de los procesos operativos descritos, documentando las acciones realizadas en las BPM de acuerdo con los formatos para su monitoreo y control.	1 HORA
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Generalidades del PSB y diligenciamiento de formatos de control del PSB	Práctica 2/ Estándar 17	Garantizar la implementación de los procesos operativos descritos, documentando las acciones realizadas en cada uno de los programas establecidos mediante el diligenciamiento de los formatos para su monitoreo y control.	
ABRIL	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: prevención de ETAS	Práctica 2/ Estándar 18	Socializar al personal de la unidad los procedimientos para la garantía de la calidad e inocuidad en la alimentación de la UDS, mediante la aplicación de las BPM para prevenir las ETAs y para la correcta implementación de las prácticas higiénicas	1 HORA
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: programas de limpieza y desinfección y manejo de residuos sólidos y líquidos	Práctica 2/ Estándar 17	Garantizar la implementación del programa de limpieza y desinfección y del programa de manejo de residuos conforme a lo establecido en el documento aprobado por la supervisión, con el fin de fortalecer capacidades	

			y comprensiones sobre la ejecución del programa.	
MAYO	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: propiedades y dilución de productos de limpieza y desinfección	Estándar 17	Garantizar el uso correcto de los productos químicos para el proceso de limpieza y desinfección de la unidad de servicio.	1 HORA
	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Socialización de minuta patrón; guía de preparaciones, lista de intercambios.	Estándar 18	Brindar las herramientas necesarias para la correcta entrega y conocimiento de la minuta patrón.	
MES DE EJECUCION	**TEMA**	**PRACTICAS DE CUIDADO Y CRIANZA O ESTÁNDAR**	**OBJETIVO ESPECIFICO**	**NÚMERO DE HORAS**
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: limpieza y desinfección de empaques de alimentos.	Estándar 17	Garantizar la limpieza y desinfección de empaques de alimentos socializados los protocolos establecidos en el Manual de Plan de Saneamiento Básico.	

JUNIO	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Buenas prácticas de manufactura en la recepción de alimentos	Estándar 18	Fortalecer las habilidades y conocimientos del personal manipulador y las agentes educativas en los diferentes momentos de la prestación del servicio.	1 HORA
JULIO	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS : malas prácticas del manipulador de alimentos	Estándar 18	Garantizar la implementación del manual de BPM para la prestación del servicio de alimentación en condiciones de calidad e inocuidad.	1 HORA
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Programa de abastecimiento de agua	Estándar 17	Fortalecer la implementación del programa de abastecimiento de agua conforme a lo establecido en el documento aprobado por la supervisión, con el fin de garantizar capacidades y comprensiones sobre la ejecución del programa.	
AGOSTO	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Buenas prácticas de manufactura en el almacenamiento de alimentos	Estándar 18	Fortalecer las habilidades y conocimientos del personal manipulador y las agentes educativas en los diferentes momentos de la prestación del servicio.	1 HORA
SEPTIEMBRE	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: almacenamiento y rotulado de productos químicos	Estándar 17	Adoptar las medidas necesarias para el almacenamiento y manejo adecuado de los productos químicos utilizados durante la ejecución del contrato; de acuerdo con la normatividad vigente.	1 HORA
OCTUBRE	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Buenas prácticas de manufactura en la distribución de alimentos.	Estándar 18	Fortalecer las habilidades y conocimientos del personal manipulador y las agentes educativas en los diferentes momentos de la prestación del servicio.	1 HORA

NOVIEMBRE	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Programa de control de plagas	Estándar 17	Fortalecer la implementación del programa de control de plagas conforme a lo establecido en el documento aprobado por la supervisión, con el fin de garantizar capacidades y comprensiones sobre la ejecución del programa.	1 HORA
DICIEMBRE	EVALUACION DEL PSB Y BPM: concurso al manipulador de alimentos	Estándar 17	Evaluar los conocimientos adquiridos respecto al PSB y BPM	1 HORA

A. HIGIENE PERSONAL Y DOTACIÓN:

Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar prácticas higiénicas y medidas de protección, dentro de las que se deben cumplir en la modalidad de DIMF se encuentra:

- Realizar baño diario
- Manos limpias, realizando el lavado correcto y cada vez que sea necesario.
- Usar tapabocas cubriendo nariz y boca siempre que manipule los alimentos.
- Cabello recogido, limpio y cubierto con un gorro o malla que impida la caída de cabello sobre los alimentos.
- En caso de tener heridas, cubrirlas con vendajes impermeables.

- Si es necesario el uso de guantes, estos deben ser impermeables, deben mantenerse limpios y sin roturas y deben recibir el mismo cuidado higiénico que las manos.
- Evitar comer, beber, masticar cualquier tipo de alimento u objeto.
- Evita prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, estornudar, etc, sobre los alimentos.

PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS



El lavado de manos es una práctica que debe ser constante y cada vez que sea necesario, ya que elimina el 85% de los riesgos de contaminación de los alimentos ocasionada por el hombre, es por esto que se hace indispensable un cambio de actitud y de conducta hacia la higiene personal.

MATERIALES:

- Jabón antibacterial líquido
- Toallas de papel o tela (limpia)
- Caneca

PROCEDIMIENTO:

1. Abra la llave
2. Humedezca las manos y antebrazos
3. Adicione jabón líquido en las palmas de las manos
4. Frote palma con palma, palma con dorso y entre los dedos por 30 segundos
5. Frote los antebrazos desde la muñeca hacia los codos
6. Cepille las uñas con el cepillo personal
7. Enjuague los brazos y las manos desde la punta de los dedos hacia los codos.
8. Enjuague el cepillo con abundante agua y ubíquelo en el lugar correspondiente.
9. Seque las manos con una toalla de papel o al aire libre.
10. Deseche la toalla en la caneca.

FRECUENCIA

Todo manipulador se debe lavar y desinfectar correctamente las manos

- Al iniciar el trabajo
- Antes y después de manipular alimentos.

Después de:

- Usar el sanitario
- Toser o tacarse cualquier parte del cuerpo, especialmente la nariz, boca, cabeza.
- Estornudar
- Fumar o comer
- Limpiarse el sudor
- Recoger sobras de alimentos
- Manipular recipientes de basura, traperos, utensilios sucios
- Terminar la jornada de trabajo
- Tocarse el cabello
- Cada vez que lo considere conveniente.

BIBLIOGRAFIA

Circular No. 017 de 2020, Expedida por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social.

Circular 023 de 2017, Expedida por Ministerio de Salud y Protección Social "Acciones en salud pública para la vigilancia, prevención, manejo y control de la Infección Respiratoria Aguda (IRA).

Circular 18 de 2020, Expedida entre el Ministerio de Trabajo, Departamento Administrativo de la Función Pública y Ministerio de Salud y Protección Social "Acciones de contención ante el COVID 19 y la prevención de enfermedades asociadas al primer pico epidemiológico de enfermedades respiratorias".

Resolución 2674 de 2013, Expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social "Por la cual establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos".

GUIA TECNICA DEL COMPONENTE DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS MISIONALES DEL ICBF. https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/procesos/g6.pp_guia_tecnica_del_componente_de_alimentacion_y_nutricion_v1.pdf

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" ***VERSION 6 – 2025***

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM

ANEXO 1 BPM. FORMATO DE VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE AL RECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION INDUSTRIALIZADA- REFRIGERIO

UDS: _____ MES: _____AÑO: _____

FECHA DE LA VERIFICACIÓN **DIA/MES/AÑO**	GRUPOS DE ALIMENTOS ENTREGADOS	CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**				ESTADO DE RECIBO DE LOS ALIMENTOS **MARQUE CON UNA X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTOS			OBSERVACIÓN Y ACCIÓN TOMADA EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		Porta gorro, cofia o gorra	Usa tapabocas adecuadamente	Se observa en buen estado de	Usa uniforme o bata de color	Bueno	Regular	Malo	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
Fecha: _____ _____ Semana:_____	Lácteos											
	Panificados											
	Frutas											
Fecha: _____ _____ Semana:_____	Lácteos											
	Panificados											
	Frutas											
Fecha: _____ _____ Semana: _____	Lácteos											
	Panificados											
	Futas											

NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD: _____CARGO

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" ***VERSION 6 – 2025***

ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR

- RPP

UDS: _____ FECHA: DIA: _____ MES: _____ AÑO: _____

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**		
	Porta gorro, cofia o gorra	
	Usa tapabocas adecuadamente	
	Se observa en buen estado de salud	
	Usa uniforme o bata de color claro	

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO **MARQUE X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIÓNES Y ACCIÓNES TOMADAS EN
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	CASO DE INCUMPLIMIENTO
Huevos								
Arroz								
Harina de maíz								
Harina de trigo								
Avena								
Leche								
Atún								
Frijol								
Lenteja								
Panela								
Aceite								
Otro:								

El formato se diligencia sobre dos paquetes de RPP en el momento del recibo en el punto de UDS.

NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD: _____ CARGO: _____

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP) Y REFRIGERIOS

UDS: _____ MES _____

CONDICIONES DE VERIFICACIÓN	Escriba (C) cumple y (NC) no cumple, según corresponda												
	día	día	Día	día	día	día	día	día	día	día	día	Día	día
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.													
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)													
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.													
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de													
almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.													
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.													
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.													

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: _____ CARGO:

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

AÑO 2025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA.

MUNICIPIO MAPIRIPAN

UIDS: M1 COROCITO

NUTRICIONISTA 2025

INTRODUCCIÓN

Es necesario asegurar la calidad sanitaria de los alimentos que se producen, esto se logra a través de la implementación principalmente de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), basadas en el código internacional de principios generales de higiene de los alimentos del Codex Alimentarius (FAO/OMS), y adoptadas por Colombia bajo la Resolución 2674 de 2013, resolución 719 de 2015,decreto 3075 de 1997, las cuales tienen un enfoque preventivo en el que se garantizan las condiciones higiénico sanitarias del entorno y las etapas de producción, procesamiento, empaque, almacenamiento, transporte y comercialización de los productos para que estos no se constituyan en un vector o factor de riesgo para contaminación de los mismos.

La utilización de BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA genera ventajas no solo en materia de salud; los prestadores del servicio se ven beneficiados en términos de reducción de las pérdidas de producto por descomposición o alteración producida por contaminantes diversos.

Las BPM comprenden actividades a instrumentar y vigilar sobre las instalaciones, equipos, utensilios, servicios, el proceso en todas y cada una de sus fases, control de fauna nociva, manejo de productos, manipulación de desechos, higiene personal, etcétera.

OBJETIVO GENERAL

Conocer los planes y programas considerados como el sustento técnico y soporte documental para las BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, garantizando el funcionamiento de un sistema de calidad y así obtener alimentos inocuos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Dar a conocer los requisitos higiénicos y sanitarios contemplados en la Resolución 2674 de 2013, resolución 719 de 2015 y el decreto 3075 de 1997.

- Implementar las Buenas Prácticas de Manufactura en el personal manipulador de alimentos.

- Conocer las actividades correspondientes a las BPM en cuanto al proceso, el personal, recepción, clasificación, almacenamiento y servido.

- Comprender las precauciones y responsabilidades para garantizar la inocuidad y la calidad del alimento.

- Dar las herramientas necesarias al personal manipulador para lograr el cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.

- Garantizar la calidad del componente de salud y nutrición a la primera infancia correspondiente a las políticas de atención integral.

MARCO LEGAL

Para efectos de la elaboración del presente manual, se requiere el conocimiento y aplicación de la siguiente normatividad relacionada con alimentos.

- Codex Alimentarius de OMS Versión 04 2003. PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS
- Ley 09 de 1979 Título V Min Salud Colombia, Decreto 3075 de 1997 de Min Salud Colombia, pro la cual se reglamenta parcialmente la ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones.
- Decreto 1270 de 17 de Julio de 2002, por medio del cual se adiciona un literal al artículo 50 del Decreto 3075 de 1997.
- Resolución 5109 de diciembre de 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Resolución 2674 del 22 de julio de 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 del 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Decreto 1575 de 2007

A. DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD DE SERVICIO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MANUAL DE BPM

El presente documento aplica para la modalidad DIMF que se realizará en el municipio de Mapiripan -Meta en la UDS: M1 COROCITO para lo que se hace necesaria la descripción de sus espacios, como se realiza a continuación

Capacidad Instalada	Descripción de la UDS Especificaciones
Cocina	N.A.
Salones	Se encuentra en material en buen estado, piso valdosa en mal estado, puertas y ventanas en malas condiciones, tomas corrientes en mal estado.
Comedor	N.A.
Baños	Están elaborados en madera se encuentra en buen estado, pisos rústicos.
Patio	La unidad de servicio cuenta con patio con grama.
Tanque de agua	Se encuentra en buenas condiciones

FOTOS DE LA UDS:M1 COROCITO

FACHADA	PISOS
	

VENTANAS	TECHO
	
BAÑO	**PATIO**
	

Dentro de los servicios que puede ofrecer se encuentra:

- Ración Para Preparar - RPP: Consiste en la alimentación que se entrega a un beneficiario o su familia, en forma de alimentos crudos, para que sean preparados en su hogar, entregados una vez al mes, de acuerdo con la minuta patrón del ICBF y las fichas técnicas de los alimentos aprobadas por el centro zonal.

- Ración Industrializada o lista para el consumo - RI: Este tipo de alimentación está contemplado en el manual operativo y se aplicaría tanto pronto se preste el servicio de forma presencial, consiste en la alimentación que se entrega a un beneficiario, para consumo inmediato, mediante el suministro de 1 refrigerio para el día del encuentro 1 vez por semana.

Se cuenta con auxiliares pedagógicos quienes realizan las labores de recepción, empaque, cargue y transporte de los alimentos hacia el municipio, los cuales portan los elementos de protección y documentación requerida. Adicional a esto todo el personal de docentes y auxiliares pedagógicos adoptan buenas prácticas de manufactura y medidas de protección personal.

Los refrigerios se almacenan en recipientes transparentes con tapa.

Las raciones para preparar-RPP se recepcionan y almacenan temporalmente en la UDS cumpliendo con las normas de BPM.

DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS

- ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especias.

- ALIMENTO ALTERADO: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita a:

  a- El cual se encuentre por fuera de su vida útil
  b- No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

- ALIMENTO CONTAMINADO: Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
- ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

- ALIMENTO DE MENOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA: Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

- ALIMENTO DE RIESGO MEDIO EN SALUD PÚBLICA: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido a la tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

- ALIMENTO PERECEDERO: El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

- HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

- CONCEPTO SANITARIO: Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen,

transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- INFESTACIÓN: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.

- AMBIENTE: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

- BACTERICIDAS: Cualquier agente que destruya las bacterias.

- CALIDAD: Conjunto de propiedades y características inherentes a una cosa que permita apreciarla como igual, mejor o peor entre las unidades de un producto y la referencia de su misma especie.

- C.C: Centímetros cúbicos.

- Ml: Mililitros.

- CONTAMINACIÓN CRUZADA: Es la presencia de un producto de entidades físicas, químicas o biológicas indeseables procedentes de otros procesos de manufactura correspondientes a otros productos.

- DESINFECCIÓN – DESCONTAMINACIÓN: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

- DESINFECTANTE: Cualquier agente que limite la infección matando las células vegetativas de los microorganismos.

- DETERGENTE: Material tensoactivo diseñado para remover y eliminar la contaminación indeseada de alguna superficie de algún material.

- HIGIENE: Todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad de los productos en todas las fases del proceso de fabricación hasta su consumo final.

- INOCUO: Aquello que no hace daño o no causa actividad negativa a la salud.

- LIMPIEZA: Conjunto de procedimientos que tiene por objeto eliminar tierra, residuos, suciedad, polvo, grasa u otras materias objetables.

- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: Todas las operaciones de preparación, elaboración, cocinado, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y servicio de los alimentos.

- MATERIA PRIMA: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

- MICROORGANISMO: Organismo que solo puede verse bajo un microscopio. Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las alas y los hongos. Aunque los virus no se consideran organismos vivos, a veces se clasifican como microorganismos.

- SUSTANCIA PELIGROSA: Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso pueda generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

- MICROORGANISMOS**:** Un microorganismo, también llamado microbio u organismo microscópico, es un ser vivo que nace, crece se reproduce y muere. Solo puede visualizarse con el microscopio.

  Bacterias: Su reproducción es acelerada, causan enfermedades.

  Mohos: Tienen gran adaptabilidad, termo – resistentes, en ambientes (suelo, aire, agua,) afectan las características organolépticas.

  Levaduras: Se encuentran en el medio ambiente. Fermentan principalmente los hidratos de carbono, produciendo distintas sustancias.

  Parásitos: Alteran los alimentos. Se encuentran en personas, animales y medio ambiente.

B. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA).

Los alimentos contaminados no siempre presentan cambios de color, olor o aspecto, en ciertas ocasiones pueden afectar nuestra salud y transmitir enfermedades. Para prevenirlas es imprescindible un adecuado manejo de los alimentos.

Las enfermedades transmitidas por alimentos pueden generarse a partir de un alimento o de agua contaminada. Son llamadas así porque el alimento actúa como vehículo de transmisión de organismos dañinos y sustancias tóxicas.

Un brote de ETA se da cuando dos o más personas sufren una enfermedad similar después de ingerir un mismo alimento y los análisis epidemiológicos señalan al alimento como el origen de la enfermedad, que luego es confirmado por el laboratorio.

Las ETA pueden manifestarse a través de:

- INFECCIONES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS: Son enfermedades que resultan de la ingestión de alimentos que contienen microorganismos perjudiciales vivos. Por ejemplo: Salmonelosis, hepatitis viral tipo A y toxoplasmosis.

- INTOXICACIONES CAUSADAS POR ALIMENTOS: Ocurren cuando las toxinas o venenos de bacterias o mohos están presentes en el alimento ingerido. Estas toxinas generalmente no poseen olor o sabor y son capaces de causar enfermedades después que el microorganismo e eliminado. Algunas toxinas pueden estar presentes de manera natural en el alimento, como en el caso de ciertos hongos y animales como el pez globo. Ejemplos: botulismo, intoxicación estafilocócica o por toxinas producidas por hongos.

- TOXI-INFECCION CAUSADA POR ALIMENTOS: Es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos con una cierta cantidad de microorganismos causantes de enfermedades, los cuales son capaces de producir o liberar toxinas una vez que son ingeridos. Un brote de toxiinfección alimentaria se denomina a aquellos episodios que afectan a dos o más individuos que poseen alteraciones gastrointestinales después de haber ingerido un mismo alimento y tras un análisis alimentario se comprueba que es el alimento el causante de esa sintomatología. Ejemplos: Cólera.

Síntomas:

Los síntomas varían de acuerdo con el tipo de contaminación, así como también según la cantidad del alimento contaminado consumido. Los síntomas más comunes son vómitos y diarreas, también pueden presentarse dolores abdominales, dolor de cabeza, fiebre, síntomas neurológicos, visión doble, ojos hinchados, dificultades renales, etc.

Según la (FDA), el 2% o 3% de ETA pueden llevar a una enfermedad de largo plazo. Por ejemplo, Escherichia coli O157: H7 puede provocar fallas en el riñón en niños e infantes, las Salmonelas pueden provocar artritis reactiva y serias infecciones y Listeria monocytogens puede generar meningitis o aborto.

Para las personas sanas, la mayoría de las ETA son enfermedades pasajeras, que sólo duran un par de días y sin ningún tipo de complicación. Pero algunas ETA más graves pueden llegar a ser muy severas, dejar secuelas o

incluso hasta provocar la muerte en personas susceptibles como son los niños, los ancianos, mujeres embarazadas y las personas enfermas.

Como se contaminan los alimentos:

- Enfriamiento inadecuado: un retraso de 12 horas o más desde la preparación hasta el consumo de la comida.
- Almacenamiento inadecuado.
- Conservación a temperatura ambiente.
- Cocción insuficiente: temperaturas inadecuadas de cocción
- Conservación caliente a temperatura inadecuada.
- Higiene personal insuficiente.
- Contaminación cruzada.
- Ingredientes de origen dudoso.
- Contacto de alimentos con animales y/o sus excrementos.

La Organización Mundial de la Salud ha desarrollado las 5 claves de la Inocuidad de los Alimentos, cuya implementación constituyen una accesible manera de evitar las ETA:

1) Conservar la higiene
2) Separar alimentos crudos y cocidos
3) Cocinar completamente los alimentos
4) Mantener los alimentos a las temperaturas seguras
5) Usar agua potable y materias primas seguras

TIPOS DE CONTAMINACIÓN

- CONTAMINACIÓN QUÍMICA: Es decir, con sustancias utilizadas en la desinfección como límpido, venenos utilizados para erradicar insectos o roedores, o los utilizados en labores agrícolas como pesticidas y fungicidas.

- CONTAMINACIÓN FÍSICA: Los más comunes son los cabellos, pero también pueden ser restos de vidrios, madera, plásticos, papeles, alambre, clavos, chinches u otros objetos que no son parte de los alimentos y que son detectados a simple vista, y que hacen perder notablemente la calidad de los alimentos.

- CONTAMINACIÓN MICOBIANA: Producida por microbios que pueden ser transmitidos por alimentos crudos, manipuladores contaminados, animales, plagas como ratones, moscas, cucarachas, etc…

- CONTAMINACIÓN DIRECTA: Cuando pasamos microbios de nuestro cuerpo a los alimentos.

- CONTAMINACIÓN CRUZADA: Cuando pasamos microbios de un alimento crudo o contaminado a otro ya procesado, cocido o limpio. Lo podemos hacer por las manos o utensilios y también en el almacenamiento.

C. PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES

Con el fin de garantizar la calidad y la inocuidad de las materias primas y de los empaques de los alimentos que se suministran para el consumo de los beneficiarios, se implementa el siguiente programa de selección de proveedores:

1. Se establecen alimentos en cantidades y calidad a comprar de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón para la modalidad desarrollo infantil en la modalidad familiar y de acuerdo con las fichas técnicas de cada alimento publicadas por el ICBF en la categoría de NUTRCION en el MODELO POR OPERACIÓN de la Intranet ICBF
2. Se realiza estudio de mercado, este comprende la lista de proveedores y establecer criterios de aceptabilidad, dentro de ellas los costos (se revisan las cotizaciones y se analizan con respecto a los precios actuales e históricos de los alimentos, precios y costos logísticos)
3. Se realiza visita al proveedor para verificar instalaciones y cumplimiento de los requisitos higiénico sanitarios y normativos, se verifica que cuenten con concepto higiénicos favorables, se verifica la calidad de los productos.
4. Se analiza la información recolectada y se elige teniendo en cuenta la capacidad y la calidad como proveedor, en este aspecto se verifican:

    - Criterios Estratégicos: ubicación, experiencia, disponibilidad de los productos.
    - Criterios Técnicos: cumplimiento, respuesta al incumplimiento, infraestructura, capacitación del personal, parque automotor, operación, calidad, registros sanitarios y alimentos con normas de rotulado y etiquetado, vida útil, condiciones específicas de las fichas técnicas y resultados microbiológicos y bromatológicos.
    - Criterios Comerciales: precio, servicio al cliente, crédito.

5. Seguido a la elección del proveedor, se implementa el programa de control de proveedores, debe contener, como mínimo:

    - Registro de control de materias primas e insumos y registros de rechazos de materias primas e insumos. (Verificación de cantidades con el pedido realizado) y (Formatos de verificación de condiciones de calidad frente a los alimentos de la ración industrializada y ración para preparar)

- Verificación del cumplimiento de las fichas técnicas de materias primas e insumos, que fueron avaladas por el supervisor del contrato. (Formatos de verificación de condiciones de calidad frente a los alimentos de la ración industrializada y ración para preparar)
- Seguimiento de la calidad de los productos suministrados por los proveedores.(Verificación en el recibo y durante el almacenamiento)
- Reuniones y visitas de asistencia técnica a proveedores.
- Verificación del trasporte del proveedor con mínimo los siguientes criterios:
  - ✓ Que el vehículo esté debidamente identificado con el letrero de "TRANSPORTE DE ALIMENTOS".
  - ✓ El vehículo de transporte debe estar en condiciones adecuadas de higiene.
  - ✓ Que los alimentos no estén en contacto directo con el suelo o cualquier otra superficie susceptible de ensuciarlos o contaminarlos.
  - ✓ Que los alimentos estén separados y alejado de los productos químicos.
  - ✓ El personal involucrado en la descarga vestirá ropas de trabajo de uso exclusivo, con identificación y con correctas prácticas y hábitos higiénicos.

D. PROCEDIMIENTO DE ADQUISIÓN DE LOS ALIMENTOS

COMPRAS:

Los productos alimenticios adquiridos deben ser aquellos estipulados para garantizar la adecuada nutrición de los niños, niñas, mujeres gestantes y madres lactantes, atendidos en la modalidad. Se debe cumplir con los alimentos que conforman el ciclo de menús establecido por la nutricionista de la unidad tanto para el paquete alimentario como para el refrigerio. Se realizará la compra de los alimentos del proveedor o los proveedores aprobados por el ICBF:

Para el proceso de compras debe realizarse lo siguiente

- Establecer un cronograma de compras y de recibo de alimentos
- Verificar las condiciones de los precios
- Verificar la cantidad de productos alimenticios a adquirir debe estar en función del número de personas atendidas, la capacidad de almacenamiento disponible y el inventario de existencias.

RECIBO:

Se debe disponer de un lugar destinado para la recepción de alimentos donde se tengan estibas para el almacenamiento de los productos, tanto en la bodega principal como en cada una de las UDS.

El manipulador de alimentos encargado del recibo debe:

- Verificar el pedido con lo recibido (cantidades).
- Verificar la apariencia, olor y color de los alimentos recibidos.
- Mantener separados los distintos tipos de alimentos
- El manipulador de alimentos o coordinador rechazara los alimentos que no cumplan con los requisitos mínimos establecidos.
- Evitar que personal no autorizado ingrese a las áreas ya que esto puede afectar las condiciones higiénicas del área de almacenamiento de los alimentos.
- Diligenciar el ANEXO 1 BPM. FORMATO DE VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE AL RECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION INDUSTRIALIZADA- REFRIGERIO
- Diligenciar el ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR - RPP

Algunos de los principales requisitos de calidad y sanidad que deben satisfacer los alimentos de mayor consumo y/o entrega en el programa DIMF mediante la RPP y el RI son:

ALIMENTO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
LECHE COLANTA	Olor característico. Sabor: Dulce. Apariencia: Sin partículas extrañas. Empaque original en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse. Refrigerados a temperatura entre 1ºC y 4°C en caso de no ser UHT. La leche en polvo no debe estar reempacada y se deben tener los cuidados en almacenamiento de productos secos. Leche UHT no requiere refrigeración.	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 4ºC en caso de ser pasteurizada y no UHT.
CEVOLLA CAVEZONA	Las cebollas cabezonas llegan con buenos condiciones asi mismo se realiza la entrega alas participantes del programa	Se cuenta con buenas Con buenos condiciones las cebollas.
HUEVOS	Cáscara limpia y completa sin roturas, Sin anormalidades en la cáscara. Peso acordado Sin presencia de excremento.	Quebrado, manchado y con excremento o heces.
PAPA	Las papa recivimos con buenas condiciones y asi mismo se realiza la entrega alas participantes.	La papa llegan buenas condiciones
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.	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.

ALIMENTO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
	Color y sabor agradable	
FRUTAS Y VERDURAS	Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés, 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

Fuente: GUIA TECNICA DEL COMPONENTE DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS MISIONALES DEL ICBF (versión 5. Año 2020).

E. PROCESO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS REFRIGERADOS Y A TEMPERATURA CONTROLADA

Los alimentos se deben guardar solo en lugares de almacenamiento seco o refrigeración. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo; que para el caso de este contrato serán los derivados lácteos como kumis y yogurt; el almacenamiento en seco será para los alimentos de la RPP y del derivado de cereal y fruta de la Ración Industrializada.

Almacenamiento en seco

Se debe tener en cuenta no almacenar alimentos sobre el piso ni la pared, ni cerca de sustancias químicas o recipientes de basura. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse 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.

Las áreas de almacenamiento se deben mantener limpias y secas, los derrames se deben limpiar tan pronto ocurran.

Se deben utilizar primero los alimentos cuyas fechas de llegada sean más antiguas (PEPS: primeras entradas, primeras salidas).

Se deberá llenar el registro de acta de baja de materias primas cuando haya algún factor en el alimento que evidencie descomposición o contaminación, y deberá dársele la disposición adecuada, y almacenarla en un lugar identificado y destinado solo para este fin.

Durante el almacenamiento debe ejercerse una inspección periódica de materia prima, productos procesados y de las instalaciones de almacenamiento, a fin de garantizar su inocuidad.

Almacenamiento en refrigeración

La colocación de los productos en el interior de la nevera se realizará lo más rápidamente posible, con el fin de evitar que se rompa la cadena de frío y la formación de escarcha y de agua de condensación. Se Mantendrán los alimentos en el recibo y almacenamiento a temperaturas de refrigeración entre 1ºC y 4°C Grados Celsius, para evitar la multiplicación de microorganismos; de esta manera se aumenta la vida útil de los alimentos y se detiene o reduce la velocidad del crecimiento de los gérmenes.

Los alimentos refrigerados (yogurt y kumis) se deben mantener debidamente etiquetados con lote y fecha de vencimiento.

Hay que anotar que el número de neveras es indistinto al requerimiento del número de termómetros, pues puede utilizarse uno sólo para verificar la temperatura de varias neveras.

F. ROCEDIMIENTO PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN PUNTOS DE ENCUENTRO

El objetivo es evitar que se contaminen, deterioren o adulteren los alimentos mientras inicia el proceso de embalaje o almacenamiento. Dentro de los principales parámetros que se deben tener en cuenta están: limpieza, orden, e identificación de cada producto (rotulados), estando siempre alerta de protegerlos de las condiciones externas perjudiciales por sus características.

Actividades del responsable del punto de encuentro:

- Mantener limpio y aseado el lugar destinado para el almacenamiento de los refrigerios y disposición de paquetes alimentarios.
- Recibir los productos alimenticios
- Coordinar el estibado, almacenado e inspección de los alimentos
- Coordinar la seguridad de los productos alimenticios
- Realizar el inventario de los productos alimenticios y solicitudes de alimentos para usuarios.

RECEPCION DE LOS PRODUCTOS: Se refiere a las acciones que ocurren una vez los alimentos son recibidos por quien asume la responsabilidad de la conservación antes de la distribución al usuario final.

PLANIFICACIÓN DE LA RECEPCIÓN:

- Disponer de espacio físico para el almacenamiento del alimento.

- Antes de cualquier ingreso el lugar debe estar perfectamente limpio.

- No se debe permitir el descargue de alimentos bajo la lluvia, pues el agua daña los empaques y puede mojar el alimento

INSPECCIÓN DE LOS VEHÍCULOS:

- Verificar que el vehículo cumpla con las condiciones de aseo, la carga debe estar aislada del piso del vehículo para evitar contaminación.

- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos con sustancias químicas peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de la contaminación del alimento como combustibles, agroquímicos, detergentes etc.

INSPECCIÓN INICIAL DE LA CARGA:

- Inspeccionar ocularmente la carga para verificar que en general, se encuentra en buen estado.

- Los empaques no deben estar rotos, averiados, ni abiertos y no debe existir evidencia de contaminación o infestación por insectos. En caso de presentarse alguna de estas alteraciones no se debe recibir la carga y debe ser devuelta a su lugar de origen.

DESCARGUE DE LOS ALIMENTOS:

- Supervisar que los alimentos sean descargados con cuidado.
- Levantar los paquetes no arrastrarlos.
- No dejar caer los paquetes alimentarios o alimentos.
- No cargar o descargar bajo la lluvia porque la humedad daña el empaque.
- Las pérdidas generadas durante el descargue se deben recolectar mediante (barrido) y llevar al sitio destinado para estos desechos.
- Los alimentos que evidentemente se encuentren alterados (mojados, empaques rotos o se evidencia que el alimento se encuentra deteriorado o descompuesto se debe separar y cuantificar para su devolución.

CONFORMACIÓN DE ESTIBAS, PILAS Y/O ARRUMES:

- Tener siempre presente las instrucciones que traen algunos de los empaques (la cantidad que se puede apilar y como deben ser colocados.
- Los arrumes deben conformarse sobre las estibas a una altura de 15 cm del suelo.
- Los productos deben permanecer en los empaques originales y organizarlos por tipo de producto
- Fijarse siempre en la fecha de vencimiento.
- Mantener los productos tóxicos (insecticidas, combustibles, detergentes, desinfectantes) cerrados, bien identificados y separados de los alimentos.
- Cuando no existan estibas o estantes el alimento nunca deberá estar en contacto directo con el piso

- Las estibas, pilas y/o arrumes deben estar separados mínimo 60cm con respecto a las paredes perimetrales y disponerse sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

G. DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR Y RACIONES INDUSTRIALIZADAS

Además de lo mencionado en los ítems anteriores en relación a las normas de Bioseguridad, el proceso de transporte y recepción de los alimentos y Raciones para Preparar y las raciones industrializadas, establece las siguientes medidas para cumplimiento obligatorio por parte del Talento Humano encargado de realizar la entrega efectiva a las familias usuarias de la modalidad:

- Usar correctamente el tapabocas y hacer el correspondiente cambio cuando se encuentre húmedo, roto y/o sucio.
- Asegurar que la persona que entregue las RI y las RPP, realice el lavado y desinfección de manos según los protocolos establecidos.
- Asegurar que las zonas donde se realice la entrega de las Raciones Para Preparar se encuentren limpia y desinfectada.
- Realizar limpieza y desinfección de las RPP y de las RI en el momento de la recepción.
- Toda persona que entre a las UDS, debe ingresar con su respectiva mascarilla o tapabocas de protección.
- Solicitar a los usuarios que en el momento de la entrega de la Ración para Preparar asista solo un miembro de la familia, sin niños y sin mascotas.
- Incentivar el lavado de manos de acuerdo a los protocolos del Ministerio de Salud o uso del gel antibacterial.

H. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR

Todas las personas que realicen labores de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para realizar las tareas que se le asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

MES DE EJECUCION	TEMA	PRACTICAS DE CUIDADO Y CRIANZA O ESTÁNDAR	OBJETIVO ESPECIFICO	NÚMERO DE HORAS
MARZO	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Generalidades del manual de BPM y diligenciamiento de los formatos de control de las BPM	Práctica 2/ Estándar 18	Garantizar la implementación de los procesos operativos descritos, documentando las acciones realizadas en las BPM de acuerdo con los formatos para su monitoreo y control.	1 HORA
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Generalidades del PSB y diligenciamiento de formatos de control del PSB	Práctica 2/ Estándar 17	Garantizar la implementación de los procesos operativos descritos, documentando las acciones realizadas en cada uno de los programas establecidos mediante el diligenciamiento de los formatos para su monitoreo y control.	

MES DE EJECUCION	TEMA	PRACTICAS DE CUIDADO Y CRIANZA O ESTÁNDAR	OBJETIVO ESPECIFICO	NÚMERO DE HORAS
ABRIL	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: prevención de ETAS	Práctica 2/ Estándar 18	Socializar al personal de la unidad los procedimientos para la garantía de la calidad e inocuidad en la alimentación de la UDS, mediante la aplicación de las BPM para prevenir las ETAs y para la correcta implementación de las prácticas higiénicas	1 HORA
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: programas de limpieza y desinfección y manejo de residuos sólidos y líquidos	Práctica 2/ Estándar 17	Garantizar la implementación del programa de limpieza y desinfección y del programa de manejo de residuos conforme a lo establecido en el documento aprobado por la supervisión, con el fin de fortalecer capacidades y comprensiones sobre la ejecución del programa.	
MAYO	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: propiedades y dilución de productos de limpieza y desinfección	Estándar 17	Garantizar el uso correcto de los productos químicos para el proceso de limpieza y desinfección de la unidad de servicio.	1 HORA
	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Socialización de minuta patrón; guía de preparaciones, lista de intercambios.	Estándar 18	Brindar las herramientas necesarias para la correcta entrega y conocimiento de la minuta patrón.	
JUNIO	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: limpieza y desinfección de empaques de alimentos.	Estándar 17	Garantizar la limpieza y desinfección de empaques de alimentos socializados los protocolos establecidos en el Manual de Plan de Saneamiento Básico.	1 HORA
	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Buenas prácticas de manufactura en la recepción de alimentos	Estándar 18	Fortalecer las habilidades y conocimientos del personal manipulador y las agentes educativas en los diferentes momentos de la prestación del servicio.	
JULIO	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS : malas prácticas del manipulador de alimentos	Estándar 18	Garantizar la implementación del manual de BPM para la prestación del servicio de alimentación en condiciones de calidad e inocuidad.	1 HORA
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Programa de abastecimiento de agua	Estándar 17	Fortalecer la implementación del programa de abastecimiento de agua conforme a lo establecido en el documento aprobado por la supervisión, con el fin de garantizar capacidades y comprensiones sobre la ejecución del programa.	

MES DE EJECUCION	TEMA	PRACTICAS DE CUIDADO Y CRIANZA O ESTÁNDAR	OBJETIVO ESPECIFICO	NÚMERO DE HORAS
AGOSTO	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Buenas prácticas de manufactura en el almacenamiento de alimentos	Estándar 18	Fortalecer las habilidades y conocimientos del personal manipulador y las agentes educativas en los diferentes momentos de la prestación del servicio.	1 HORA
SEPTIEMBRE	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: almacenamiento y rotulado de productos químicos	Estándar 17	Adoptar las medidas necesarias para el almacenamiento y manejo adecuado de los productos químicos utilizados durante la ejecución del contrato; de acuerdo con la normatividad vigente.	1 HORA
OCTUBRE	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Buenas prácticas de manufactura en la distribución de alimentos.	Estándar 18	Fortalecer las habilidades y conocimientos del personal manipulador y las agentes educativas en los diferentes momentos de la prestación del servicio.	1 HORA
NOVIEMBRE	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Programa de control de plagas	Estándar 17	Fortalecer la implementación del programa de control de plagas conforme a lo establecido en el documento aprobado por la supervisión, con el fin de garantizar capacidades y comprensiones sobre la ejecución del programa.	1 HORA
DICIEMBRE	EVALUACION DEL PSB Y BPM: concurso al manipulador de alimentos	Estándar 17	Evaluar los conocimientos adquiridos respecto al PSB y BPM	1 HORA

I. HIGIENE PERSONAL Y DOTACIÓN:

Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar prácticas higiénicas y medidas de protección, dentro de las que se deben cumplir en la modalidad de DIMF se encuentra:

- Realizar baño diario
- Manos limpias, realizando el lavado correcto y cada vez que sea necesario.
- Usar tapabocas cubriendo nariz y boca siempre que manipule los alimentos.
- Cabello recogido, limpio y cubierto con un gorro o malla que impida la caída de cabello sobre los alimentos.
- En caso de tener heridas, cubrirlas con vendajes impermeables.
- Si es necesario el uso de guantes, estos deben ser impermeables, deben mantenerse limpios y sin roturas y deben recibir el mismo cuidado higiénico que las manos.
- Evitar comer, beber, masticar cualquier tipo de alimento u objeto.
- Evita prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, estornudar, etc, sobre los alimentos.

PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS



El lavado de manos es una práctica que debe ser constante y cada vez que sea necesario, ya que elimina el 85% de los riesgos de contaminación de los alimentos ocasionada por el hombre, es por esto que se hace indispensable un cambio de actitud y de conducta hacia la higiene personal.

MATERIALES:

- Jabón antibacterial líquido
- Toallas de papel o tela (limpia)
- Caneca

PROCEDIMIENTO:

1. Abra la llave
2. Humedezca las manos y antebrazos
3. Adicione jabón líquido en las palmas de las manos
4. Frote palma con palma, palma con dorso y entre los dedos por 30 segundos
5. Frote los antebrazos desde la muñeca hacia los codos
6. Cepille las uñas con el cepillo personal
7. Enjuague los brazos y las manos desde la punta de los dedos hacia los codos.
8. Enjuague el cepillo con abundante agua y ubíquelo en el lugar correspondiente.
9. Seque las manos con una toalla de papel o al aire libre.
10. Deseche la toalla en la caneca.

FRECUENCIA

Todo manipulador se debe lavar y desinfectar correctamente las manos

- Al iniciar el trabajo
- Antes y después de manipular alimentos.

Después de:

- Usar el sanitario
- Toser o tacarse cualquier parte del cuerpo, especialmente la nariz, boca, cabeza.
- Estornudar
- Fumar o comer
- Limpiarse el sudor
- Recoger sobras de alimentos
- Manipular recipientes de basura, traperos, utensilios sucios
- Terminar la jornada de trabajo
- Tocarse el cabello
- Cada vez que lo considere conveniente.

BIBLIOGRAFIA

Circular No. 017 de 2020, Expedida por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social.

Circular 023 de 2017, Expedida por Ministerio de Salud y Protección Social "Acciones en salud pública para la vigilancia, prevención, manejo y control de la Infección Respiratoria Aguda (IRA).

Circular 18 de 2020, Expedida entre el Ministerio de Trabajo, Departamento Administrativo de la Función Pública y Ministerio de Salud y Protección Social "Acciones de contención ante el COVID 19 y la prevención de enfermedades asociadas al primer pico epidemiológico de enfermedades respiratorias".

Resolución 2674 de 2013, Expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social "Por la cual establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos".

GUIA TECNICA DEL COMPONENTE DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS MISIONALES DEL ICBF. https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/procesos/g6.pp_guia_tecnica_del_componente_de_alimentacion_y_nutricion_v1.pdf

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DEMANUFACTURA BPM

ANEXO 1 BPM. FORMATO DE VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE AL RECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION INDUSTRIALIZADA- PREPARADA CALIENT

UDS:M1 COROCITO MES: JULIO AÑO: 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN **DIA/MES/AÑO**	GRUPOS DE ALIMENTOS ENTREGADOS	CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**				ESTADO DE RECIBO DE LOS ALIMENTOS **MARQUE CON UNA X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTOS			OBSERVACIÓN Y ACCIÓN TOMADA EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		Porta gorro, cofia o gorra	Usa tapabocas adecuadamente	Se observa en buen estado de salud	Usa uniforme o bata de color claro	Bueno	Regular	Malo	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
Fecha:03/07/2025 Semana:1	Avena	x	x	x	NA	x						
	Galleta											
	Arroz con leche	x	x	x	NA	x						

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DEMANUFACTURA BPM

Fecha: 17/07/2025	Galleta											
Semana:3												
Fecha: _____												
Semana:____												
Fecha:_____												
Semana:____												

NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD: FABIAN CARIVAN RODRIGUEZ CARGO: AGENTE EDUCATIVO

ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR - RPP

UDS: M1 COROCITO FECHA: DIA: _____ MES: _____ AÑO: 2025

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**	Porta gorro, cofia o gorra	X
	Usa tapabocas adecuadamente	X
	Se observa en buen estado de salud	X

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DEMANUFACTURA BPM

					Usa uniforme o bata de color claro		NA	
ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA **MARQUE X**	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO **MARQUE X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO BUENO			OBSERVACIÓNES Y ACCIÓNES TOMADAS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
Huevos		X						
Arroz		X						
Harina de maíz		X						
Harina de trigo		X						
Avena		X						
Leche LIQUIDA		X			COLANTA			
PAPA PASTUSA		X						
Frijol		X						
CEVOLLA		X						
Panela		X						
Aceite		X						
Otro:								

El formato se diligencia sobre dos paquetes de RPP en el momento del recibo en el punto de UDS COROCITO

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DEMANUFACTURA BPM

NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD: FABIAN CARIVAN RODRIGUEZ CARGO: AGENTE EDUCATIVO

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP) Y REFRIGERIOS

UDS: M1 COROCITO MES DE JULIO

CONDICIONES DE VERIFICACIÓN	Escriba (C) cumple y (NC) no cumple, según corresponda												
	día	día	Día	día	día	día	día	día	día	día	día	Día	día

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DEMANUFACTURA BPM

Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.	**SI**												
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)	**SI**												
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.	**SI**												
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.	**SI**												
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.	**SI**												
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.	**SI**												

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DEMANUFACTURA BPM

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: FABIAN CARIVAN RODRIGUEZ CARGO: AGENTE EDUCATIVO

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" ***VERSION 6 – 2025***

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA MUNICIPIO MAPIRIPAN-META UDS: M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

AÑO 2025

INTRODUCCIÓN

Es necesario asegurar la calidad sanitaria de los alimentos que se producen, esto se logra a través de la implementación principalmente de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), basadas en el código internacional de principios generales de higiene de los alimentos del Codex Alimentarius (FAO/OMS), y adoptadas por Colombia bajo la Resolución 2674 de 2013, resolución 719 de 2015,decreto 3075 de 1997, las cuales tienen un enfoque preventivo en el que se garantizan las condiciones higiénico sanitarias del entorno y las etapas de producción, procesamiento, empaque, almacenamiento, transporte y comercialización de los productos para que estos no se constituyan en un vector o factor de riesgo para contaminación de los mismos.

La utilización de BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA genera ventajas no solo en materia de salud; los prestadores del servicio se ven beneficiados en términos de reducción de las pérdidas de producto por descomposición o alteración producida por contaminantes diversos.

Las BPM comprenden actividades a instrumentar y vigilar sobre las instalaciones, equipos, utensilios, servicios, el proceso en todas y cada una de sus fases, control de fauna nociva, manejo de productos, manipulación de desechos, higiene personal, etcétera.

OBJETIVO GENERAL

Conocer los planes y programas considerados como el sustento técnico y soporte documental para las BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, garantizando el funcionamiento de un sistema de calidad y así obtener alimentos inocuos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Dar a conocer los requisitos higiénicos y sanitarios contemplados en la Resolución 2674 de 2013, resolución 719 de 2015 y el decreto 3075 de 1997.

- Implementar las Buenas Prácticas de Manufactura en el personal manipulador de alimentos.

- Conocer las actividades correspondientes a las BPM en cuanto al proceso, el personal, recepción, clasificación, almacenamiento y servido.

- Comprender las precauciones y responsabilidades para garantizar la inocuidad y la calidad del alimento.

- Dar las herramientas necesarias al personal manipulador para lograr el cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.

- Garantizar la calidad del componente de salud y nutrición a la primera infancia correspondiente a las políticas de atención integral.

MARCO LEGAL

Para efectos de la elaboración del presente manual, se requiere el conocimiento y aplicación de la siguiente normatividad relacionada con alimentos.

- Codex Alimentarius de OMS Versión 04 2003. PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS
- Ley 09 de 1979 Título V Min Salud Colombia, Decreto 3075 de 1997 de Min Salud Colombia, pro la cual se reglamenta parcialmente la ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones.
- Decreto 1270 de 17 de Julio de 2002, por medio del cual se adiciona un literal al artículo 50 del Decreto 3075 de 1997.
- Resolución 5109 de diciembre de 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Resolución 2674 del 22 de julio de 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 del 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Decreto 1575 de 2007

A. DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD DE SERVICIO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MANUAL DE BPM

El presente documento aplica para la modalidad EDUCACION INICIAL CAMPESINA que se realizará en el municipio de Mapiripan -Meta en la UDS: M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN para lo que se hace necesaria la descripción de sus espacios, como se realiza a continuación

Capacidad Instalada	**Descripción de la UDS**
	Especificaciones
Cocina	N.A.
Salones	La UDS M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN está construida en concreto como único material, cuenta con ventanas. Además cuenta con servicios básicos como energía eléctrica y agua.
Comedor	N.A.
Baños	La UDS cuenta con servicio sanitario en buenas condiciones
Patio	La unidad de servicio cuenta con patio con piso en concreto (cancha de baloncesto)
Tanque de agua	La UDS cuenta con tanque de agua

FOTOS DE LA UDS:M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN



Dentro de los servicios que puede ofrecer se encuentra:

- Ración Para Preparar - RPP: Consiste en la alimentación que se entrega a un beneficiario o su familia, en forma de alimentos crudos, para que sean preparados en su hogar, entregados una vez al mes, de acuerdo con la minuta patrón del ICBF y las fichas técnicas de los alimentos aprobadas por el centro zonal.

- OLLA COMUNITARIA que se realizan en cada uno de los encuentros comunitarios para un total de 2 ollas, estas fueron concertadas con los acudientes mediante concertación y también se estableció el responsable de la preparación en cada encuentro

Se cuenta con agente educativo y apoyo en salud y nutrición y psicosocial quienes realizan las labores de recepción, empaque, cargue y transporte de los alimentos hacia el municipio, los cuales portan los elementos de protección y documentación requerida. Adicional a esto todo el personal de Agentes educativos adoptan buenas prácticas de manufactura y medidas de protección personal.

Las raciones para preparar-RPP se recepcionan y almacenan temporalmente en la UDS cumpliendo con las normas de BPM.

DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS

- ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especias.

- ALIMENTO ALTERADO: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye, pero no se limita a:

  a- El cual se encuentre por fuera de su vida útil
  b- No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

- ALIMENTO CONTAMINADO: Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
- ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

- ALIMENTO DE MENOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA: Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

- ALIMENTO DE RIESGO MEDIO EN SALUD PÚBLICA: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

- ALIMENTO PERECEDERO: El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

- HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- CONCEPTO SANITARIO: Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- INFESTACIÓN: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.

- AMBIENTE: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

- BACTERICIDAS: Cualquier agente que destruya las bacterias.

- CALIDAD: Conjunto de propiedades y características inherentes a una cosa que permita apreciarla como igual, mejor o peor entre las unidades de un producto y la referencia de su misma especie.

- C.C: Centímetros cúbicos.

- Ml: Mililitros.

- CONTAMINACIÓN CRUZADA: Es la presencia de un producto de entidades físicas, químicas o biológicas indeseables procedentes de otros procesos de manufactura correspondientes a otros productos.

- DESINFECCIÓN – DESCONTAMINACIÓN: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.
- DESINFECTANTE: Cualquier agente que limite la infección matando las células vegetativas de los microorganismos.

- DETERGENTE: Material tensoactivo diseñado para remover y eliminar la contaminación indeseada de alguna superficie de algún material.

- HIGIENE: Todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad de los productos en todas las fases del proceso de fabricación hasta su consumo final.

- INOCUO: Aquello que no hace daño o no causa actividad negativa a la salud.
- LIMPIEZA: Conjunto de procedimientos que tiene por objeto eliminar tierra, residuos, suciedad, polvo, grasa u otras materias objetables.

- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: Todas las operaciones de preparación, elaboración, cocinado, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y servicio de los alimentos.

- MATERIA PRIMA: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

- MICROORGANISMO: Organismo que solo puede verse bajo un microscopio. Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las alas y los hongos. Aunque los virus no se consideran organismos vivos, a veces se clasifican como microorganismos.

- SUSTANCIA PELIGROSA: Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso pueda generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

- MICROORGANISMOS**:** Un microorganismo, también llamado microbio u organismo microscópico, es un ser vivo que nace, crece se reproduce y muere. Solo puede visualizarse con el microscopio.

  Bacterias: Su reproducción es acelerada, causan enfermedades.

  Mohos: Tienen gran adaptabilidad, termo – resistentes, en ambientes (suelo, aire, agua,) afectan las características organolépticas.

  Levaduras: Se encuentran en el medio ambiente. Fermentan principalmente los hidratos de carbono, produciendo distintas sustancias.

  Parásitos: Alteran los alimentos. Se encuentran en personas, animales y medio ambiente.

B. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA).

Los alimentos contaminados no siempre presentan cambios de color, olor o aspecto, en ciertas ocasiones pueden afectar nuestra salud y transmitir enfermedades. Para prevenirlas es imprescindible un adecuado manejo de los alimentos.

Las enfermedades transmitidas por alimentos pueden generarse a partir de un alimento o de agua contaminada. Son llamadas así porque el alimento actúa como vehículo de transmisión de organismos dañinos y sustancias tóxicas.

Un brote de ETA se da cuando dos o más personas sufren una enfermedad similar después de ingerir un mismo alimento y los análisis epidemiológicos señalan al alimento como el origen de la enfermedad, que luego es confirmado por el laboratorio.

Las ETA pueden manifestarse a través de:

- INFECCIONES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS: Son enfermedades que resultan de la ingestión de alimentos que contienen microorganismos perjudiciales vivos. Por ejemplo: Salmonelosis, hepatitis viral tipo A y toxoplasmosis.

- INTOXICACIONES CAUSADAS POR ALIMENTOS: Ocurren cuando las toxinas o venenos de bacterias o mohos están presentes en el alimento ingerido. Estas toxinas generalmente no poseen olor o sabor y son capaces de causar enfermedades después que el microorganismo e eliminado. Algunas toxinas pueden estar presentes de manera natural en el alimento, como en el caso de ciertos hongos y animales como el pez globo. Ejemplos: botulismo, intoxicación estafilocócica o por toxinas producidas por hongos.

- TOXI-INFECCION CAUSADA POR ALIMENTOS: Es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos con una cierta cantidad de microorganismos causantes de enfermedades, los cuales son capaces de producir o liberar toxinas una vez que son ingeridos. Un brote de toxiinfección alimentaria se denomina a aquellos episodios que afectan

a dos o más individuos que poseen alteraciones gastrointestinales después de haber ingerido un mismo alimento y tras un análisis alimentario se comprueba que es el alimento el causante de esa sintomatología. Ejemplos: Cólera.

Síntomas:

Los síntomas varían de acuerdo con el tipo de contaminación, así como también según la cantidad del alimento contaminado consumido. Los síntomas más comunes son vómitos y diarreas, también pueden presentarse dolores abdominales, dolor de cabeza, fiebre, síntomas neurológicos, visión doble, ojos hinchados, dificultades renales, etc.

Según la (FDA), el 2% o 3% de ETA pueden llevar a una enfermedad de largo plazo. Por ejemplo, Escherichia coli O157: H7 puede provocar fallas en el riñón en niños e infantes, las Salmonelas pueden provocar artritis reactiva y serias infecciones y Listeria monocytogens puede generar meningitis o aborto.

Para las personas sanas, la mayoría de las ETA son enfermedades pasajeras, que sólo duran un par de días y sin ningún tipo de complicación. Pero algunas ETA más graves pueden llegar a ser muy severas, dejar secuelas o incluso hasta provocar la muerte en personas susceptibles como son los niños, los ancianos, mujeres embarazadas y las personas enfermas.

Como se contaminan los alimentos:

- Enfriamiento inadecuado: un retraso de 12 horas o más desde la preparación hasta el consumo de la comida.
- Almacenamiento inadecuado.
- Conservación a temperatura ambiente.
- Cocción insuficiente: temperaturas inadecuadas de cocción
- Conservación caliente a temperatura inadecuada.
- Higiene personal insuficiente.
- Contaminación cruzada.
- Ingredientes de origen dudoso.
- Contacto de alimentos con animales y/o sus excrementos.

La Organización Mundial de la Salud ha desarrollado las 5 claves de la Inocuidad de los Alimentos, cuya implementación constituyen una accesible manera de evitar las ETA:

1) Conservar la higiene
2) Separar alimentos crudos y cocidos
3) Cocinar completamente los alimentos
4) Mantener los alimentos a las temperaturas seguras
5) Usar agua potable y materias primas seguras

TIPOS DE CONTAMINACIÓN

- CONTAMINACIÓN QUÍMICA: Es decir, con sustancias utilizadas en la desinfección como límpido, venenos

utilizados para erradicar insectos o roedores, o los utilizados en labores agrícolas como pesticidas y fungicidas.

- CONTAMINACIÓN FÍSICA: Los más comunes son los cabellos, pero también pueden ser restos de vidrios, madera, plásticos, papeles, alambre, clavos, chinches u otros objetos que no son parte de los alimentos y que son detectados a simple vista, y que hacen perder notablemente la calidad de los alimentos.

- CONTAMINACIÓN MICOBIANA: Producida por microbios que pueden ser transmitidos por alimentos crudos, manipuladores contaminados, animales, plagas como ratones, moscas, cucarachas, etc.…

- CONTAMINACIÓN DIRECTA: Cuando pasamos microbios de nuestro cuerpo a los alimentos.

- CONTAMINACIÓN CRUZADA: Cuando pasamos microbios de un alimento crudo o contaminado a otro ya procesado, cocido o limpio. Lo podemos hacer por las manos o utensilios y también en el almacenamiento.

C. PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES

Con el fin de garantizar la calidad y la inocuidad de las materias primas y de los empaques de los alimentos que se suministran para el consumo de los beneficiarios, se implementa el siguiente programa de selección de proveedores:

1. Se establecen alimentos en cantidades y calidad a comprar de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón para la modalidad desarrollo infantil en la modalidad familiar y de acuerdo con las fichas técnicas de cada alimento publicadas por el ICBF en la categoría de NUTRCION en el MODELO POR OPERACIÓN de la Intranet ICBF https://www.icbf.gov.co/misionales/promocion-y-prevencion/nutricion
2. Se realiza estudio de mercado, este comprende la lista de proveedores y establecer criterios de aceptabilidad, dentro de ellas los costos (se revisan las cotizaciones y se analizan con respecto a los precios actuales e históricos de los alimentos, precios y costos logísticos)
3. Se realiza visita al proveedor para verificar instalaciones y cumplimiento de los requisitos higiénico sanitarios y normativos, se verifica que cuenten con concepto higiénicos favorables, se verifica la calidad de los productos.
4. Se analiza la información recolectada y se elige teniendo en cuenta la capacidad y la calidad como proveedor, en este aspecto se verifican:
   - Criterios Estratégicos: ubicación, experiencia, disponibilidad de los productos.
   - Criterios Técnicos: cumplimiento, respuesta al incumplimiento, infraestructura, capacitación del personal, parque automotor, operación, calidad, registros sanitarios y alimentos con normas de rotulado y etiquetado, vida útil, condiciones específicas de las fichas técnicas y resultados microbiológicos y bromatológicos.
   - Criterios Comerciales: precio, servicio al cliente, crédito.

5. Seguido a la elección del proveedor, se implementa el programa de control de proveedores, debe contener, como mínimo:
   - Registro de control de materias primas e insumos y registros de rechazos de materias primas e insumos. (Verificación de cantidades con el pedido realizado) y (Formatos de verificación de

condiciones de calidad frente a los alimentos de la ración industrializada y ración para preparar)

- Verificación del cumplimiento de las fichas técnicas de materias primas e insumos, que fueron avaladas por el supervisor del contrato. (Formatos de verificación de condiciones de calidad frente a los alimentos de la ración industrializada y ración para preparar)
- Seguimiento de la calidad de los productos suministrados por los proveedores. (Verificación en el recibo y durante el almacenamiento)
- Reuniones y visitas de asistencia técnica a proveedores.
- Verificación del trasporte del proveedor con mínimo los siguientes criterios:
  - ✓ Que el vehículo esté debidamente identificado con el letrero de "TRANSPORTE DE ALIMENTOS".
  - ✓ El vehículo de transporte debe estar en condiciones adecuadas de higiene.
  - ✓ Que los alimentos no estén en contacto directo con el suelo o cualquier otra superficie susceptible de ensuciarlos o contaminarlos.
  - ✓ Que los alimentos estén separados y alejado de los productos químicos.
  - ✓ El personal involucrado en la descarga vestirá ropas de trabajo de uso exclusivo, con identificación y con correctas prácticas y hábitos higiénicos.

D. PROCEDIMIENTO DE ADQUISIÓN DE LOS ALIMENTOS

COMPRAS:

Los productos alimenticios adquiridos deben ser aquellos estipulados para garantizar la adecuada nutrición de los niños, niñas, mujeres gestantes y madres lactantes, atendidos en la modalidad. Se debe cumplir con los alimentos que conforman el ciclo de menús establecido por la nutricionista de la unidad tanto para el paquete alimentario como para el refrigerio. Se realizará la compra de los alimentos del proveedor o los proveedores aprobados por el ICBF:

Para el proceso de compras debe realizarse lo siguiente

- Establecer un cronograma de compras y de recibo de alimentos
- Verificar las condiciones de los precios
- Verificar la cantidad de productos alimenticios a adquirir debe estar en función del número de personas atendidas, la capacidad de almacenamiento disponible y el inventario de existencias.

RECIBO:

Se debe disponer de un lugar destinado para la recepción de alimentos donde se tengan estibas para el almacenamiento de los productos, tanto en la bodega principal como en cada una de las UDS.

El manipulador de alimentos encargado del recibo debe:

- Verificar el pedido con lo recibido (cantidades).
- Verificar la apariencia, olor y color de los alimentos recibidos.
- Mantener separados los distintos tipos de alimentos
- El manipulador de alimentos o coordinador rechazara los alimentos que no cumplan con los

requisitos mínimos establecidos.

- Evitar que personal no autorizado ingrese a las áreas ya que esto puede afectar las condiciones higiénicas del área de almacenamiento de los alimentos.

- Diligenciar el ANEXO 1 BPM. FORMATO DE VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE AL RECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION INDUSTRIALIZADA- REFRIGERIO
- Diligenciar el ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR - RPP

Algunos de los principales requisitos de calidad y sanidad que deben satisfacer los alimentos de mayor consumo y/o entrega en el programa DIMF mediante la RPP y el RI son:

ALIMENTO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
LECHE UHT	Olor característico. Sabor: Dulce. Apariencia: Sin partículas extrañas. Empaque original en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse. Refrigerados a temperatura entre 1ºC y 4°C en caso de no ser UHT. La leche en polvo no debe estar reempacada y se deben tener los cuidados en almacenamiento de productos secos. Leche UHT no requiere refrigeración.	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 4ºC en caso de ser pasteurizada y no UHT.
YOGURT Y KUMIS	Olor característico. Sabor: Dulce. Apariencia: Sin partículas extrañas. Empaque original en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse. Refrigerados a temperatura entre 1ºC y 4°C.	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 4ºC.
HUEVOS	Cáscara limpia y completa sin roturas, Sin anormalidades en la cáscara. Peso acordado Sin presencia de excremento.	Quebrado, manchado y con excremento o heces.

ALIMENTO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
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 cafés, 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

Fuente: GUIA TECNICA DEL COMPONENTE DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS MISIONALES DEL ICBF

(versión 5. Año 2020).

A. PROCESO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS REFRIGERADOS Y A TEMPERATURA CONTROLADA

Los alimentos se deben guardar solo en lugares de almacenamiento seco o refrigeración. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo; que para el caso de este contrato serán los derivados lácteos como kumis y yogurt; el almacenamiento en seco será para los alimentos de la RPP y del derivado de cereal y fruta de la Ración Industrializada.

Almacenamiento en seco

Se debe tener en cuenta no almacenar alimentos sobre el piso ni la pared, ni cerca de sustancias químicas o recipientes de basura. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse 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.

Las áreas de almacenamiento se deben mantener limpias y secas, los derrames se deben limpiar tan pronto ocurran.

Se deben utilizar primero los alimentos cuyas fechas de llegada sean más antiguas (PEPS: primeras entradas, primeras salidas).

Se deberá llenar el registro de acta de baja de materias primas cuando haya algún factor en el alimento que evidencie descomposición o contaminación, y deberá dársele la disposición adecuada, y almacenarla en un lugar identificado y destinado solo para este fin.

Durante el almacenamiento debe ejercerse una inspección periódica de materia prima, productos procesados y de las instalaciones de almacenamiento, a fin de garantizar su inocuidad.

Almacenamiento en refrigeración

La colocación de los productos en el interior de la nevera se realizará lo más rápidamente posible, con el fin de evitar que se rompa la cadena de frío y la formación de escarcha y de agua de condensación. Se Mantendrán los alimentos en el recibo y almacenamiento a temperaturas de refrigeración entre 1ºC y 4°C Grados Celsius, para evitar la multiplicación de microorganismos; de esta manera se aumenta la vida útil de los alimentos y se detiene o reduce la velocidad del crecimiento de los gérmenes.

Los alimentos refrigerados (yogurt y kumis) se deben mantener debidamente etiquetados con lote y fecha de vencimiento.

Hay que anotar que el número de neveras es indistinto al requerimiento del número de termómetros, pues puede utilizarse uno sólo para verificar la temperatura de varias neveras.

E. PROCEDIMIENTO PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN PUNTOS DE ENCUENTRO

El objetivo es evitar que se contaminen, deterioren o adulteren los alimentos mientras inicia el proceso de embalaje o almacenamiento. Dentro de los principales parámetros que se deben tener en cuenta están: limpieza, orden, e identificación de cada producto (rotulados), estando siempre alerta de protegerlos de las condiciones externas perjudiciales por sus características.

Actividades del responsable del punto de encuentro:

- Mantener limpio y aseado el lugar destinado para el almacenamiento de los refrigerios y disposición de paquetes alimentarios.
- Recibir los productos alimenticios
- Coordinar el estibado, almacenado e inspección de los alimentos
- Coordinar la seguridad de los productos alimenticios
- Realizar el inventario de los productos alimenticios y solicitudes de alimentos para usuarios.

RECEPCION DE LOS PRODUCTOS: Se refiere a las acciones que ocurren una vez los alimentos son recibidos por quien asume la responsabilidad de la conservación antes de la distribución al usuario final.

PLANIFICACIÓN DE LA RECEPCIÓN:

- Disponer de espacio físico para el almacenamiento del alimento.
- Antes de cualquier ingreso el lugar debe estar perfectamente limpio.
- No se debe permitir el descargue de alimentos bajo la lluvia, pues el agua daña los empaques y puede mojar el alimento

INSPECCIÓN DE LOS VEHÍCULOS:

- Verificar que el vehículo cumpla con las condiciones de aseo, la carga debe estar aislada del piso del vehículo para evitar contaminación.
- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos con sustancias químicas peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de la contaminación del alimento como combustibles, agroquímicos, detergentes etc.

INSPECCIÓN INICIAL DE LA CARGA:

- Inspeccionar ocularmente la carga para verificar que en general, se encuentra en buen estado.
- Los empaques no deben estar rotos, averiados, ni abiertos y no debe existir evidencia de contaminación o

infestación por insectos. En caso de presentarse alguna de estas alteraciones no se debe recibir la carga y debe ser devuelta a su lugar de origen.

DESCARGUE DE LOS ALIMENTOS:

- Supervisar que los alimentos sean descargados con cuidado.
- Levantar los paquetes no arrastrarlos.
- No dejar caer los paquetes alimentarios o alimentos.
- No cargar o descargar bajo la lluvia porque la humedad daña el empaque.
- Las pérdidas generadas durante el descargue se deben recolectar mediante (barrido) y llevar al sitio destinado para estos desechos.
- Los alimentos que evidentemente se encuentren alterados (mojados, empaques rotos o se evidencia que el alimento se encuentra deteriorado o descompuesto se debe separar y cuantificar para su devolución.

CONFORMACIÓN DE ESTIBAS, PILAS Y/O ARRUMES:

- Tener siempre presente las instrucciones que traen algunos de los empaques (la cantidad que se puede apilar y como deben ser colocados.
- Los arrumes deben conformarse sobre las estibas a una altura de 15 cm del suelo.
- Los productos deben permanecer en los empaques originales y organizarlos por tipo de producto
- Fijarse siempre en la fecha de vencimiento.
- Mantener los productos tóxicos (insecticidas, combustibles, detergentes, desinfectantes) cerrados, bien identificados y separados de los alimentos.
- Cuando no existan estibas o estantes el alimento nunca deberá estar en contacto directo con el piso
- Las estibas, pilas y/o arrumes deben estar separados mínimo 60cm con respecto a las paredes perimetrales y disponerse sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

F. DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR Y RACIONES INDUSTRIALIZADAS

Además de lo mencionado en los ítems anteriores en relación a las normas de Bioseguridad, el proceso de transporte y recepción de los alimentos y Raciones para Preparar y las raciones industrializadas, establece las siguientes medidas para cumplimiento obligatorio por parte del Talento Humano encargado de realizar la entrega efectiva a las familias usuarias de la modalidad:

- Usar correctamente el tapabocas y hacer el correspondiente cambio cuando se encuentre húmedo, roto y/o sucio.
- Asegurar que la persona que entregue las RI y las RPP, realice el lavado y desinfección de manos según los protocolos establecidos.
- Asegurar que las zonas donde se realice la entrega de las Raciones Para Preparar se encuentren limpia y desinfectada.
- Realizar limpieza y desinfección de las RPP y de las RI en el momento de la recepción.
- Toda persona que entre a las UDS, debe ingresar con su respectiva mascarilla o tapabocas de protección.
- Solicitar a los usuarios que en el momento de la entrega de la Ración para Preparar asista solo un miembro de la familia, sin niños y sin mascotas.
- Incentivar el lavado de manos de acuerdo a los protocolos del Ministerio de Salud o uso del gel antibacterial.

G. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR

Todas las personas que realicen labores de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para realizar las tareas que se le asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

MES DE EJECUCION	TEMA	PRACTICAS DE CUIDADO Y CRIANZA O ESTÁNDAR	OBJETIVO ESPECIFICO	NÚMERO DE HORAS
MARZO	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Generalidades del manual de BPM y diligenciamiento de los formatos de control de las BPM	Práctica 2/ Estándar 18	Garantizar la implementación de los procesos operativos descritos, documentando las acciones realizadas en las BPM de acuerdo con los formatos para su monitoreo y control.	1 HORA
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Generalidades del PSB y diligenciamiento de formatos de control del PSB	Práctica 2/ Estándar 17	Garantizar la implementación de los procesos operativos descritos, documentando las acciones realizadas en cada uno de los programas establecidos mediante el diligenciamiento de los formatos para su monitoreo y control.	
ABRIL	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: prevención de ETAS	Práctica 2/ Estándar 18	Socializar al personal de la unidad los procedimientos para la garantía de la calidad e inocuidad en la alimentación de la UDS, mediante la aplicación de las BPM para prevenir las ETAs y para la correcta implementación de las prácticas higiénicas	1 HORA
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: programas de limpieza y desinfección y manejo de residuos sólidos y líquidos	Práctica 2/ Estándar 17	Garantizar la implementación del programa de limpieza y desinfección y del programa de manejo de residuos conforme a lo establecido en el documento aprobado por la supervisión, con el fin de fortalecer capacidades	

			y comprensiones sobre la ejecución del programa.	
MAYO	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: propiedades y dilución de productos de limpieza y desinfección	Estándar 17	Garantizar el uso correcto de los productos químicos para el proceso de limpieza y desinfección de la unidad de servicio.	1 HORA
	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Socialización de minuta patrón; guía de preparaciones, lista de intercambios.	Estándar 18	Brindar las herramientas necesarias para la correcta entrega y conocimiento de la minuta patrón.	
MES DE EJECUCION	**TEMA**	**PRACTICAS DE CUIDADO Y CRIANZA O ESTÁNDAR**	**OBJETIVO ESPECIFICO**	**NÚMERO DE HORAS**
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: limpieza y desinfección de empaques de alimentos.	Estándar 17	Garantizar la limpieza y desinfección de empaques de alimentos socializados los protocolos establecidos en el Manual de Plan de Saneamiento Básico.	

JUNIO	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Buenas prácticas de manufactura en la recepción de alimentos	Estándar 18	Fortalecer las habilidades y conocimientos del personal manipulador y las agentes educativas en los diferentes momentos de la prestación del servicio.	1 HORA
JULIO	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS : malas prácticas del manipulador de alimentos	Estándar 18	Garantizar la implementación del manual de BPM para la prestación del servicio de alimentación en condiciones de calidad e inocuidad.	1 HORA
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Programa de abastecimiento de agua	Estándar 17	Fortalecer la implementación del programa de abastecimiento de agua conforme a lo establecido en el documento aprobado por la supervisión, con el fin de garantizar capacidades y comprensiones sobre la ejecución del programa.	
AGOSTO	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Buenas prácticas de manufactura en el almacenamiento de alimentos	Estándar 18	Fortalecer las habilidades y conocimientos del personal manipulador y las agentes educativas en los diferentes momentos de la prestación del servicio.	1 HORA
SEPTIEMBRE	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: almacenamiento y rotulado de productos químicos	Estándar 17	Adoptar las medidas necesarias para el almacenamiento y manejo adecuado de los productos químicos utilizados durante la ejecución del contrato; de acuerdo con la normatividad vigente.	1 HORA
OCTUBRE	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Buenas prácticas de manufactura en la distribución de alimentos.	Estándar 18	Fortalecer las habilidades y conocimientos del personal manipulador y las agentes educativas en los diferentes momentos de la prestación del servicio.	1 HORA

NOVIEMBRE	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Programa de control de plagas	Estándar 17	Fortalecer la implementación del programa de control de plagas conforme a lo establecido en el documento aprobado por la supervisión, con el fin de garantizar capacidades y comprensiones sobre la ejecución del programa.	1 HORA
DICIEMBRE	EVALUACION DEL PSB Y BPM: concurso al manipulador de alimentos	Estándar 17	Evaluar los conocimientos adquiridos respecto al PSB y BPM	1 HORA

A. HIGIENE PERSONAL Y DOTACIÓN:

Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar prácticas higiénicas y medidas de protección, dentro de las que se deben cumplir en la modalidad de DIMF se encuentra:

- Realizar baño diario
- Manos limpias, realizando el lavado correcto y cada vez que sea necesario.
- Usar tapabocas cubriendo nariz y boca siempre que manipule los alimentos.
- Cabello recogido, limpio y cubierto con un gorro o malla que impida la caída de cabello sobre los alimentos.

- Si es necesario el uso de guantes, estos deben ser impermeables, deben mantenerse limpios y sin roturas y deben recibir el mismo cuidado higiénico que las manos.
- Evitar comer, beber, masticar cualquier tipo de alimento u objeto.
- Evita prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, estornudar, etc, sobre los alimentos.

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" ***VERSION 6 – 2025***

PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS

El lavado de manos es una práctica que debe ser constante y cada vez que sea necesario, ya que elimina el 85% de los riesgos de contaminación de los alimentos ocasionada por el hombre, es por esto que se hace indispensable un cambio de actitud y de conducta hacia la higiene personal.

MATERIALES:

- Jabón antibacterial líquido
- Toallas de papel o tela (limpia)
- Caneca



PROCEDIMIENTO:

1. Abra la llave
2. Humedezca las manos y antebrazos
3. Adicione jabón líquido en las palmas de las manos
4. Frote palma con palma, palma con dorso y entre los dedos por 30 segundos
5. Frote los antebrazos desde la muñeca hacia los codos
6. Cepille las uñas con el cepillo personal
7. Enjuague los brazos y las manos desde la punta de los dedos hacia los codos.
8. Enjuague el cepillo con abundante agua y ubíquelo en el lugar correspondiente.
9. Seque las manos con una toalla de papel o al aire libre.
10. Deseche la toalla en la caneca.

FRECUENCIA

Todo manipulador se debe lavar y desinfectar correctamente las manos

- Al iniciar el trabajo
- Antes y después de manipular alimentos.

Después de:

- Usar el sanitario
- Toser o tacarse cualquier parte del cuerpo, especialmente la nariz, boca, cabeza.
- Estornudar
- Fumar o comer
- Limpiarse el sudor
- Recoger sobras de alimentos
- Manipular recipientes de basura, traperos, utensilios sucios
- Terminar la jornada de trabajo
- Tocarse el cabello
- Cada vez que lo considere conveniente.

BIBLIOGRAFIA

Circular No. 017 de 2020, Expedida por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social.

Circular 023 de 2017, Expedida por Ministerio de Salud y Protección Social "Acciones en salud pública para la vigilancia, prevención, manejo y control de la Infección Respiratoria Aguda (IRA).

Circular 18 de 2020, Expedida entre el Ministerio de Trabajo, Departamento Administrativo de la Función Pública y Ministerio de Salud y Protección Social "Acciones de contención ante el COVID 19 y la prevención de enfermedades asociadas al primer pico epidemiológico de enfermedades respiratorias".

Resolución 2674 de 2013, Expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social "Por la cual establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos".

GUIA TECNICA DEL COMPONENTE DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS MISIONALES DEL ICBF. https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/procesos/g6.pp_guia_tecnica_del_componente_de_alimentacion_y_nutricion_v1.pdf

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM

ANEXO 1 BPM. FORMATO DE VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE AL RECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION INDUSTRIALIZADA- REFRIGERIO

UDS: _____ MES: ___AÑO: _____

FECHA DE LA VERIFICACIÓN **DIA/MES/AÑO**	GRUPOS DE ALIMENTOS ENTREGADOS	CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**				ESTADO DE RECIBO DE LOS ALIMENTOS **MARQUE CON UNA X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTOS			OBSERVACIÓN Y ACCIÓN TOMADA EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		Porta gorro, cofia o gorra	Usa tapabocas adecuadamente	Se observa en buen estado de	Usa uniforme o bata de color	Bueno	Regular	Malo	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
Fecha: ____ _____ Semana:___	Lácteos											
	Panificados											
	Frutas											
Fecha: ____ _____ Semana:___	Lácteos											
	Panificados											
	Frutas											
Fecha: _____ _____ Semana: ____	Lácteos											
	Panificados											
	Futas											

NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD: _____CARGO

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3 NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" ***VERSION 6 – 2025***

ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR

- RPP

UDS: _____ FECHA: DIA: ____ MES: _____ AÑO: _____

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**		
Porta gorro, cofia o gorra		
Usa tapabocas adecuadamente		
Se observa en buen estado de salud		
Usa uniforme o bata de color claro		

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO **MARQUE X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIÓNES Y ACCIÓNES TOMADAS EN
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	CASO DE INCUMPLIMIENTO
Huevos								
Arroz								
Harina de maíz								
Harina de trigo								
Avena								
Leche								
Atún								
Frijol								
Lenteja								
Panela								
Aceite								
Otro:								

El formato se diligencia sobre dos paquetes de RPP en el momento del recibo en el punto de UDS

NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD: _____CARGO

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" ***VERSION 6 – 2025***

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP) Y REFRIGERIOS

UDS: _____MES _____

CONDICIONES DE VERIFICACIÓN	Escriba (C) cumple y (NC) no cumple, según corresponda												
	día	día	Día	día	día	día	día	día	día	día	día	Día	día
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.													
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)													
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.													
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de													
almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.													
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.													
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.													

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: _____CARGO:

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

NOMBRE DEL PROFESIONAL: LUZ YICELA GARZON JIMENEZ
CARGO: AGENTE EDUCATIVO
M1 JORGE ELIECER GAITAN

INTRODUCCIÓN

Es necesario asegurar la calidad sanitaria de los alimentos que se producen, esto se logra a través de la implementación principalmente de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), basadas en el código internacional de principios generales de higiene de los alimentos del Codex Alimentarius (FAO/OMS), y adoptadas por Colombia bajo la Resolución 2674 de 2013, resolución 719 de 2015,decreto 3075 de 1997, las cuales tienen un enfoque preventivo en el que se garantizan las condiciones higiénico sanitarias del entorno y las etapas de producción, procesamiento, empaque, almacenamiento, transporte y comercialización de los productos para que estos no se constituyan en un vector o factor de riesgo para contaminación de los mismos.

La utilización de BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA genera ventajas no solo en materia de salud; los prestadores del servicio se ven beneficiados en términos de reducción de las pérdidas de producto por descomposición o alteración producida por contaminantes diversos.

Las BPM comprenden actividades a instrumentar y vigilar sobre las instalaciones, equipos, utensilios, servicios, el proceso en todas y cada una de sus fases, control de fauna nociva, manejo de productos, manipulación de desechos, higiene personal, etcétera.

OBJETIVO GENERAL

Conocer los planes y programas considerados como el sustento técnico y soporte documental para las BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, garantizando el funcionamiento de un sistema de calidad y así obtener alimentos inocuos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Dar a conocer los requisitos higiénicos y sanitarios contemplados en la Resolución 2674 de 2013, resolución 719 de 2015 y el decreto 3075 de 1997.
- Implementar las Buenas Prácticas de Manufactura en el personal manipulador de alimentos.
- Conocer las actividades correspondientes a las BPM en cuanto al proceso, el personal, recepción, clasificación, almacenamiento y servido.
- Comprender las precauciones y responsabilidades para garantizar la inocuidad y la calidad del alimento.
- Dar las herramientas necesarias al personal manipulador para lograr el cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Garantizar la calidad del componente de salud y nutrición a la primera infancia correspondiente a las políticas de atención integral.

MARCO LEGAL

Para efectos de la elaboración del presente manual, se requiere el conocimiento y aplicación de la siguiente normatividad relacionada con alimentos.

- Codex Alimentarius de OMS Versión 04 2003. PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS
- Ley 09 de 1979 Título V Min Salud Colombia, Decreto 3075 de 1997 de Min Salud Colombia, pro la cual se reglamenta parcialmente la ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones.
- Decreto 1270 de 17 de Julio de 2002, por medio del cual se adiciona un literal al artículo 50 del Decreto 3075 de 1997.
- Resolución 5109 de diciembre de 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Resolución 2674 del 22 de julio de 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 del 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Decreto 1575 de 2007

A. DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD DE SERVICIO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MANUAL DE BPM

El presente documento aplica para la modalidad educación inicial campesina que se realizará en el municipio de Mapiripan -Meta en la UDS: M1 Escuela Jorge Eliecer gaitan para lo que se hace necesaria la descripción de sus espacios, como se realiza a continuación

Capacidad Instalada	**Descripción de la UDS** **Especificaciones**
Cocina	N.A.
Salones	La uca esta **Estructura:** • **Muros:** Construidos en bloque de cemento o ladrillo, revocados y pintados. Brindan solidez, aislamiento térmico y durabilidad. • **Columnas y vigas:** De concreto reforzado, conforman la estructura portante del salón y garantizan la estabilidad. • **Techo o cubierta:** Generalmente de losa en concreto o estructura metálica con teja (de zinc, fibrocemento o termoacústica), dependiendo del diseño y clima local. • **Piso:** En cemento pulido. **2. Ventanas y puertas:** • **Ventanas:** En aluminio o hierro, rejas de seguridad, permiten ventilación e iluminación natural.

	• **Puerta:** Metálica ubicada en una entrada frontal o lateral. **3. Acabados:** • **Pintura interior y exterior:** En colores claros, que favorecen la luminosidad y el ambiente tranquilo del salón.
Comedor	N.A.
Baños	*Muros o paredes:* • Construidos en **bloque o ladrillo**, revocados y estucados. • Revestidos en su interior con **cerámica o enchape antihumedad** hasta cierta altura o hasta el techo, para facilitar la limpieza y evitar filtraciones. • Pintura impermeable o antihongos en las zonas no revestidas.
	2. Piso: • En **cerámica antideslizante**, resistente al agua y de fácil mantenimiento. • Con leve inclinación hacia el desagüe para permitir el flujo correcto del agua y evitar encharcamientos.
	3. Techo o cubierta: • Puede ser de losa en concreto o estructura metálica • Diseñado para evitar filtraciones y permitir ventilación adecuada.
	4. Sanitarios e instalaciones: • **Inodoro** conectado al sistema de desagüe. • **Lavamanos** con grifería funcional, conectado a red de agua potable y desagüe. *5. Ventanas y puertas:* • Puerta **metálica**, resistente a la humedad y de fácil limpieza.
Patio	La unidad de servicio cuenta con patio en tierra y pasto, con chancha en cemento
Tanque de agua	Tanque de agua hecho en material como cemento y ladrillos

FOTOS DE LA UDS: M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN



PISOS



CANCHA DE MICRO

Dentro de los servicios que puede ofrecer se encuentra:

- Ración Para Preparar - RPP: Consiste en la alimentación que se entrega a un beneficiario o su familia, en forma de alimentos crudos, para que sean preparados en su hogar, entregados una vez al mes, de acuerdo con la minuta patrón del ICBF y las fichas técnicas de los alimentos aprobadas por el centro zonal.

- Ración Industrializada o lista para el consumo - RI: Este tipo de alimentación está contemplado en el manual operativo y se aplicaría tanto pronto se preste el servicio de forma presencial, consiste en la alimentación que se entrega a un beneficiario, para consumo inmediato, mediante el suministro de 2 refrigerios para el día de los encuentros

- Se cuenta con agente educativo y apoyo en salud y psicosocial quienes realizan las labores de recepción, empaque, cargue y transporte de los alimentos hacia el municipio, los cuales portan los elementos de protección y documentación requerida, adicional a esto todo el personal de docentes y auxiliares pedagógicos adoptan buenas

prácticas de manufactura y medidas de protección personal.

Los refrigerios se almacenan en recipientes transparentes con tapa.

Las raciones para preparar-RPP se recepciona y almacenan temporalmente en la UCA cumpliendo con las normas de BPM.

DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS

- ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especias.

- ALIMENTO ALTERADO: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye, pero no se limita a:

  a- El cual se encuentre por fuera de su vida útil
  b- No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

- ALIMENTO CONTAMINADO: Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
- ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

- ALIMENTO DE MENOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA: Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

- ALIMENTO DE RIESGO MEDIO EN SALUD PÚBLICA: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

- ALIMENTO PERECEDERO: El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

- HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- CONCEPTO SANITARIO: Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- INFESTACIÓN: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.

- AMBIENTE: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

- BACTERICIDAS: Cualquier agente que destruya las bacterias.

- CALIDAD: Conjunto de propiedades y características inherentes a una cosa que permita apreciarla como igual, mejor o peor entre las unidades de un producto y la referencia de su misma especie.

- C.C: Centímetros cúbicos.

- Ml: Mililitros.

- CONTAMINACIÓN CRUZADA: Es la presencia de un producto de entidades físicas, químicas o biológicas indeseables procedentes de otros procesos de manufactura correspondientes a otros productos.

- DESINFECCIÓN – DESCONTAMINACIÓN: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

- DESINFECTANTE: Cualquier agente que limite la infección matando las células vegetativas de los microorganismos.
- DETERGENTE: Material tensoactivo diseñado para remover y eliminar la contaminación indeseada de alguna superficie de algún material.
- HIGIENE: Todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad de los productos en todas las fases del proceso de fabricación hasta su consumo final.
- INOCUO: Aquello que no hace daño o no causa actividad negativa a la salud.
- LIMPIEZA: Conjunto de procedimientos que tiene por objeto eliminar tierra, residuos, suciedad, polvo, grasa u otras materias objetables.
- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: Todas las operaciones de preparación, elaboración, cocinado, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y servicio de los alimentos.
- MATERIA PRIMA: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.
- MICROORGANISMO: Organismo que solo puede verse bajo un microscopio. Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las alas y los hongos. Aunque los virus no se consideran organismos vivos, a voces se clasifican como microorganismos
    a dos o más individuos que poseen alteraciones gastrointestinales después de haber ingerido un mismo alimento y tras un análisis alimentario se comprueba que es el alimento el causante de esa sintomatología. Ejemplos: Cólera.

Síntomas:

Los síntomas varían de acuerdo con el tipo de contaminación, así como también según la cantidad del alimento contaminado consumido. Los síntomas más comunes son vómitos y diarreas, también pueden presentarse dolores abdominales, dolor de cabeza, fiebre, síntomas neurológicos, visión doble, ojos hinchados, dificultades renales, etc.

Según la (FDA), el 2% o 3% de ETA pueden llevar a una enfermedad de largo plazo. Por ejemplo, Escherichia coli O157: H7 puede provocar fallas en el riñón en niños e infantes, las Salmonelas pueden provocar artritis reactiva y serias infecciones y Listeria monocytogens puede generar meningitis o aborto.

Para las personas sanas, la mayoría de las ETA son enfermedades pasajeras, que sólo duran un par de días y sin ningún tipo de complicación. Pero algunas ETA más graves pueden llegar a ser muy severas, dejar secuelas o incluso hasta provocar la muerte en personas susceptibles como son los niños, los ancianos, mujeres embarazadas y las personas enfermas.

Como se contaminan los alimentos:

- Enfriamiento inadecuado: un retraso de 12 horas o más desde la preparación hasta el consumo de la comida.
- Almacenamiento inadecuado.
- Conservación a temperatura ambiente.
- Cocción insuficiente: temperaturas inadecuadas de cocción
- Conservación caliente a temperatura inadecuada.
- Higiene personal insuficiente.
- Contaminación cruzada.
- Ingredientes de origen dudoso.
- Contacto de alimentos con animales y/o sus excrementos.

La Organización Mundial de la Salud ha desarrollado las 5 claves de la Inocuidad de los Alimentos, cuya implementación constituyen una accesible manera de evitar las ETA:

1) Conservar la higiene
2) Separar alimentos crudos y cocidos
3) Cocinar completamente los alimentos
4) Mantener los alimentos a las temperaturas seguras
5) Usar agua potable y materias primas seguras

TIPOS DE CONTAMINACIÓN

- CONTAMINACIÓN QUÍMICA: Es decir, con sustancias utilizadas en la desinfección como límpido,

utilizados para erradicar insectos o roedores, o los utilizados en labores agrícolas como pesticidas y fungicidas.

- CONTAMINACIÓN FÍSICA: Los más comunes son los cabellos, pero también pueden ser restos de vidrios, madera, plásticos, papeles, alambre, clavos, chinches u otros objetos que no son parte de los alimentos y que son detectados a simple vista, y que hacen perder notablemente la calidad de los alimentos.

- CONTAMINACIÓN MICOBIANA: Producida por microbios que pueden ser transmitidos por alimentos crudos, manipuladores contaminados, animales, plagas como ratones, moscas, cucarachas, etc.…

- CONTAMINACIÓN DIRECTA: Cuando pasamos microbios de nuestro cuerpo a los alimentos.

- CONTAMINACIÓN CRUZADA: Cuando pasamos microbios de un alimento crudo o contaminado a otro ya procesado, cocido o limpio. Lo podemos hacer por las manos o utensilios y también en el almacenamiento.

B. PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES

Con el fin de garantizar la calidad y la inocuidad de las materias primas y de los empaques de los alimentos que se suministran para el consumo de los beneficiarios, se implementa el siguiente programa de selección de proveedores:

1. Se establecen alimentos en cantidades y calidad a comprar de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón para la modalidad desarrollo infantil en la modalidad familiar y de acuerdo con las fichas técnicas de cada alimento publicadas por el ICBF en la categoría de NUTRCION en el MODELO POR OPERACIÓN de la Intranet ICBF https://www.icbf.gov.co/misionales/promocion-y-prevencion/nutricion
2. Se realiza estudio de mercado, este comprende la lista de proveedores y establecer criterios de aceptabilidad, dentro de ellas los costos (se revisan las cotizaciones y se analizan con respecto a los precios actuales e históricos de los alimentos, precios y costos logísticos)
3. Se realiza visita al proveedor para verificar instalaciones y cumplimiento de los requisitos higiénico sanitarios y normativos, se verifica que cuenten con concepto higiénicos favorables, se verifica la calidad de los productos.
4. Se analiza la información recolectada y se elige teniendo en cuenta la capacidad y la calidad como proveedor, en este aspecto se verifican:

    - Criterios Estratégicos: ubicación, experiencia, disponibilidad de los productos.
    - Criterios Técnicos: cumplimiento, respuesta al incumplimiento, infraestructura, capacitación del personal, parque automotor, operación, calidad, registros sanitarios y alimentos con normas de rotulado y etiquetado, vida útil, condiciones específicas de las fichas técnicas y resultados microbiológicos y bromatológicos.
    - Criterios Comerciales: precio, servicio al cliente, crédito.

5. Seguido a la elección del proveedor, se implementa el programa de control de proveedores, debe contener, como mínimo:

- Registro de control de materias primas e insumos y registros de rechazos de materias primas e insumos. (Verificación de cantidades con el pedido realizado) y (Formatos de verificación de condiciones de calidad frente a los alimentos de la ración industrializada y ración para preparar)
- Verificación del cumplimiento de las fichas técnicas de materias primas e insumos, que fueron avaladas por el supervisor del contrato. (Formatos de verificación de condiciones de calidad frente a los alimentos de la ración industrializada y ración para preparar)
- Seguimiento de la calidad de los productos suministrados por los proveedores. (Verificación en el recibo y durante el almacenamiento)
- Reuniones y visitas de asistencia técnica a proveedores.
- Verificación del trasporte del proveedor con mínimo los siguientes criterios:
  - ✓ Que el vehículo esté debidamente identificado con el letrero de "TRANSPORTE DE ALIMENTOS".
  - ✓ El vehículo de transporte debe estar en condiciones adecuadas de higiene.
  - ✓ Que los alimentos no estén en contacto directo con el suelo o cualquier otra superficie susceptible de ensuciarlos o contaminarlos.
  - ✓ Que los alimentos estén separados y alejado de los productos químicos.
  - ✓ El personal involucrado en la descarga vestirá ropas de trabajo de uso exclusivo, con identificación y con correctas prácticas y hábitos higiénicos.

C. PROCEDIMIENTO DE ADQUISIÓN DE LOS ALIMENTOS

COMPRAS:

Los productos alimenticios adquiridos deben ser aquellos estipulados para garantizar la adecuada nutrición de los niños, niñas, mujeres gestantes y madres lactantes, atendidos en la modalidad. Se debe cumplir con los alimentos que conforman el ciclo de menús establecido por la nutricionista de la unidad tanto para el paquete alimentario como para el refrigerio. Se realizará la compra de los alimentos del proveedor o los proveedores aprobados por el ICBF:

Para el proceso de compras debe realizarse lo siguiente

- Establecer un cronograma de compras y de recibo de alimentos
- Verificar las condiciones de los precios
- Verificar la cantidad de productos alimenticios a adquirir debe estar en función del número de personas atendidas, la capacidad de almacenamiento disponible y el inventario de existencias.

RECIBO:

Se debe disponer de un lugar destinado para la recepción de alimentos donde se tengan estibas para el almacenamiento de los productos, tanto en la bodega principal como en cada una de las UDS.

El manipulador de alimentos encargado del recibo debe:

- Verificar el pedido con lo recibido (cantidades).
- Verificar la apariencia, olor y color de los alimentos recibidos.
- Mantener separados los distintos tipos de alimentos
- El manipulador de alimentos o coordinador rechazara los alimentos que no cumplan con los requisitos mínimos establecidos.
- Evitar que personal no autorizado ingrese a las áreas ya que esto puede afectar las condiciones higiénicas del área de almacenamiento de los alimentos.

- Diligenciar el ANEXO 1 BPM. FORMATO DE VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE AL RECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION INDUSTRIALIZADA- REFRIGERIO
- Diligenciar el ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR - RPP

Algunos de los principales requisitos de calidad y sanidad que deben satisfacer los alimentos de mayor consumo y/o entrega en el programa DIMF mediante la RPP y el RI son:

ALIMENTO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
LECHE UHT	Olor característico. Sabor: Dulce. Apariencia: Sin partículas extrañas. Empaque original en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse. Refrigerados a temperatura entre 1ºC y 4°C en caso de no ser UHT. La leche en polvo no debe estar reempacada y se deben tener los cuidados en almacenamiento de productos secos. Leche UHT no requiere refrigeración.	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 4ºC en caso de ser pasteurizada y no UHT.
YOGURT Y KUMIS	Olor característico. Sabor: Dulce. Apariencia: Sin partículas extrañas. Empaque original en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse. Refrigerados a temperatura entre 1ºC y 4°C.	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 4ºC.
HUEVOS	Cáscara limpia y completa sin roturas, Sin anormalidades en la cáscara. Peso acordado Sin presencia de excremento.	Quebrado, manchado y con excremento o heces.

ALIMENTO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
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 cafés, 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

Fuente: GUIA TECNICA DEL COMPONENTE DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS MISIONALES DEL ICBF

(versión 5. Año 2020).

A. PROCESO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS REFRIGERADOS Y A TEMPERATURA CONTROLADA

Los alimentos se deben guardar solo en lugares de almacenamiento seco o refrigeración. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo; que para el caso de este contrato serán los derivados lácteos como kumis y yogurt; el almacenamiento en seco será para los alimentos de la RPP y del derivado de cereal y fruta de la Ración Industrializada.

Almacenamiento en seco

Se debe tener en cuenta no almacenar alimentos sobre el piso ni la pared, ni cerca de sustancias químicas o recipientes de basura. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse 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.

Las áreas de almacenamiento se deben mantener limpias y secas, los derrames se deben limpiar tan pronto ocurran.

Se deben utilizar primero los alimentos cuyas fechas de llegada sean más antiguas (PEPS: primeras entradas, primeras salidas).

Se deberá llenar el registro de acta de baja de materias primas cuando haya algún factor en el alimento que evidencie descomposición o contaminación, y deberá dársele la disposición adecuada, y almacenarla en un lugar identificado y destinado solo para este fin.

Durante el almacenamiento debe ejercerse una inspección periódica de materia prima, productos procesados y de las instalaciones de almacenamiento, a fin de garantizar su inocuidad.

Almacenamiento en refrigeración

La colocación de los productos en el interior de la nevera se realizará lo más rápidamente posible, con el fin de evitar que se rompa la cadena de frío y la formación de escarcha y de agua de condensación. Se Mantendrán los alimentos en el recibo y almacenamiento a temperaturas de refrigeración entre 1ºC y 4°C Grados Celsius, para evitar la multiplicación de microorganismos; de esta manera se aumenta la vida útil de los alimentos y se detiene o reduce la velocidad del crecimiento de los gérmenes.

Los alimentos refrigerados (yogurt y kumis) se deben mantener debidamente etiquetados con lote y fecha de vencimiento.

Hay que anotar que el número de neveras es indistinto al requerimiento del número de termómetros, pues puede utilizarse uno sólo para verificar la temperatura de varias neveras.

D. ROCEDIMIENTO PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN PUNTOS DE ENCUENTRO

El objetivo es evitar que se contaminen, deterioren o adulteren los alimentos mientras inicia el proceso de embalaje o almacenamiento. Dentro de los principales parámetros que se deben tener en cuenta están: limpieza, orden, e identificación de cada producto (rotulados), estando siempre alerta de protegerlos de las condiciones externas perjudiciales por sus características.

Actividades del responsable del punto de encuentro:

- Mantener limpio y aseado el lugar destinado para el almacenamiento de los refrigerios y disposición de paquetes alimentarios.
- Recibir los productos alimenticios
- Coordinar el estibado, almacenado e inspección de los alimentos
- Coordinar la seguridad de los productos alimenticios
- Realizar el inventario de los productos alimenticios y solicitudes de alimentos para usuarios.

RECEPCION DE LOS PRODUCTOS: Se refiere a las acciones que ocurren una vez los alimentos son recibidos por quien asume la responsabilidad de la conservación antes de la distribución al usuario final.

PLANIFICACIÓN DE LA RECEPCIÓN:

- Disponer de espacio físico para el almacenamiento del alimento.
- Antes de cualquier ingreso el lugar debe estar perfectamente limpio.
- No se debe permitir el descargue de alimentos bajo la lluvia, pues el agua daña los empaques y puede mojar el alimento

INSPECCIÓN DE LOS VEHÍCULOS:

- Verificar que el vehículo cumpla con las condiciones de aseo, la carga debe estar aislada del piso del vehículo para evitar contaminación.
- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos con sustancias químicas peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de la contaminación del alimento como combustibles, agroquímicos, detergentes etc.

INSPECCIÓN INICIAL DE LA CARGA:

- Inspeccionar ocularmente la carga para verificar que en general, se encuentra en buen estado.
- Los empaques no deben estar rotos, averiados, ni abiertos y no debe existir evidencia de contaminación o infestación por insectos. En caso de presentarse alguna de estas alteraciones no se debe recibir la carga y debe ser devuelta.

DESCARGUE DE LOS ALIMENTOS:

- Supervisar que los alimentos sean descargados con cuidado.
- Levantar los paquetes no arrastrarlos.
- No dejar caer los paquetes alimentarios o alimentos.
- No cargar o descargar bajo la lluvia porque la humedad daña el empaque.
- Las pérdidas generadas durante el descargue se deben recolectar mediante (barrido) y llevar al sitio destinado para estos desechos.
- Los alimentos que evidentemente se encuentren alterados (mojados, empaques rotos o se evidencia que el alimento se encuentra deteriorado o descompuesto se debe separar y cuantificar para su devolución.

CONFORMACIÓN DE ESTIBAS, PILAS Y/O ARRUMES:

- Tener siempre presente las instrucciones que traen algunos de los empaques (la cantidad que se puede apilar y como deben ser colocados.
- Los arrumes deben conformarse sobre las estibas a una altura de 15 cm del suelo.
- Los productos deben permanecer en los empaques originales y organizarlos por tipo de producto
- Fijarse siempre en la fecha de vencimiento.
- Mantener los productos tóxicos (insecticidas, combustibles, detergentes, desinfectantes) cerrados, bien identificados y separados de los alimentos.
- Cuando no existan estibas o estantes el alimento nunca deberá estar en contacto directo con el piso
- Las estibas, pilas y/o arrumes deben estar separados mínimo 60cm con respecto a las paredes perimetrales y disponerse sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

E. DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR Y RACIONES INDUSTRIALIZADAS

Además de lo mencionado en los ítems anteriores en relación a las normas de Bioseguridad, el proceso de transporte y recepción de los alimentos y Raciones para Preparar y las raciones industrializadas, establece las siguientes medidas para cumplimiento obligatorio por parte del Talento Humano encargado de realizar la entrega efectiva a las familias usuarias de la modalidad:

- Usar correctamente el tapabocas y hacer el correspondiente cambio cuando se encuentre húmedo, roto y/o sucio.
- Asegurar que la persona que entregue las RI y las RPP, realice el lavado y desinfección de manos según los protocolos establecidos.
- Asegurar que las zonas donde se realice la entrega de las Raciones Para Preparar se encuentren limpia y desinfectada.
- Realizar limpieza y desinfección de las RPP y de las RI en el momento de la recepción.
- Toda persona que entre a las UDS, debe ingresar con su respectiva mascarilla o tapabocas de protección.
- Solicitar a los usuarios que en el momento de la entrega de la Ración para Preparar asista solo un miembro de la familia, sin niños y sin mascotas.
- Incentivar el lavado de manos de acuerdo a los protocolos del Ministerio de Salud o uso del gel antibacterial.

F. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR

Todas las personas que realicen labores de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para realizar las tareas que se le asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

MES DE EJECUCION	TEMA	PRACTICAS DE CUIDADO Y CRIANZA O ESTÁNDAR	OBJETIVO ESPECIFICO	NÚMERO DE HORAS
MARZO	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Generalidades del manual de BPM y diligenciamiento de los formatos de control de las BPM	Práctica 2/ Estándar 18	Garantizar la implementación de los procesos operativos descritos, documentando las acciones realizadas en las BPM de acuerdo con los formatos para su monitoreo y control.	1 HORA
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Generalidades del PSB y diligenciamiento de formatos de control del PSB	Práctica 2/ Estándar 17	Garantizar la implementación de los procesos operativos descritos, documentando las acciones realizadas en cada uno de los programas establecidos mediante el diligenciamiento de los formatos para su monitoreo y control.	
ABRIL	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: prevención de ETAS	Práctica 2/ Estándar 18	Socializar al personal de la unidad los procedimientos para la garantía de la calidad e inocuidad en la alimentación de la UDS, mediante la aplicación de las BPM para prevenir las ETAs y para la correcta implementación de las prácticas higiénicas	1 HORA
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: programas de limpieza y desinfección y manejo de residuos sólidos y líquidos	Práctica 2/ Estándar 17	Garantizar la implementación del programa de limpieza y desinfección y del programa de manejo de residuos conforme a lo establecido en el documento aprobado por la supervisión, con el fin de fortalecer capacidades	

			y comprensiones sobre la ejecución del programa.	
MAYO	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: propiedades y dilución de productos de limpieza y desinfección	Estándar 17	Garantizar el uso correcto de los productos químicos para el proceso de limpieza y desinfección de la unidad de servicio.	1 HORA
	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Socialización de minuta patrón; guía de preparaciones, lista de intercambios.	Estándar 18	Brindar las herramientas necesarias para la correcta entrega y conocimiento de la minuta patrón.	
MES DE EJECUCION	**TEMA**	**PRACTICAS DE CUIDADO Y CRIANZA O ESTÁNDAR**	**OBJETIVO ESPECIFICO**	**NÚMERO DE HORAS**
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: limpieza y desinfección de empaques de alimentos.	Estándar 17	Garantizar la limpieza y desinfección de empaques de alimentos socializados los protocolos establecidos en el Manual de Plan de Saneamiento Básico.	

JUNIO	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Buenas prácticas de manufactura en la recepción de alimentos	Estándar 18	Fortalecer las habilidades y conocimientos del personal manipulador y las agentes educativas en los diferentes momentos de la prestación del servicio.	1 HORA
JULIO	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS : malas prácticas del manipulador de alimentos	Estándar 18	Garantizar la implementación del manual de BPM para la prestación del servicio de alimentación en condiciones de calidad e inocuidad.	1 HORA
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Programa de abastecimiento de agua	Estándar 17	Fortalecer la implementación del programa de abastecimiento de agua conforme a lo establecido en el documento aprobado por la supervisión, con el fin de garantizar capacidades y comprensiones sobre la ejecución del programa.	
AGOSTO	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Buenas prácticas de manufactura en el almacenamiento de alimentos	Estándar 18	Fortalecer las habilidades y conocimientos del personal manipulador y las agentes educativas en los diferentes momentos de la prestación del servicio.	1 HORA
SEPTIEMBRE	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: almacenamiento y rotulado de productos químicos	Estándar 17	Adoptar las medidas necesarias para el almacenamiento y manejo adecuado de los productos químicos utilizados durante la ejecución del contrato; de acuerdo con la normatividad vigente.	1 HORA
OCTUBRE	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Buenas prácticas de manufactura en la distribución de alimentos.	Estándar 18	Fortalecer las habilidades y conocimientos del personal manipulador y las agentes educativas en los diferentes momentos de la prestación del servicio.	1 HORA

NOVIEMBRE	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Programa de control de plagas	Estándar 17	Fortalecer la implementación del programa de control de plagas conforme a lo establecido en el documento aprobado por la supervisión, con el fin de garantizar capacidades y comprensiones sobre la ejecución del programa.	1 HORA
DICIEMBRE	EVALUACION DEL PSB Y BPM: concurso al manipulador de alimentos	Estándar 17	Evaluar los conocimientos adquiridos respecto al PSB y BPM	1 HORA

A. HIGIENE PERSONAL Y DOTACIÓN:

Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar prácticas higiénicas y medidas de protección, dentro de las que se deben cumplir en la modalidad de DIMF se encuentra:

- Realizar baño diario
- Manos limpias, realizando el lavado correcto y cada vez que sea necesario.
- Usar tapabocas cubriendo nariz y boca siempre que manipule los alimentos.
- Cabello recogido, limpio y cubierto con un gorro o malla que impida la caída de cabello sobre los alimentos.
- En caso de tener heridas, cubrirlas con vendajes impermeables.

- Si es necesario el uso de guantes, estos deben ser impermeables, deben mantenerse limpios y sin roturas y deben recibir el mismo cuidado higiénico que las manos.
- Evitar comer, beber, masticar cualquier tipo de alimento u objeto.
- Evita prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, estornudar, etc, sobre los alimentos.

PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS



El lavado de manos es una práctica que debe ser constante y cada vez que sea necesario, ya que elimina el 85% de los riesgos de contaminación de los alimentos ocasionada por el hombre, es por esto que se hace indispensable un cambio de actitud y de conducta hacia la higiene personal.

MATERIALES:

- Jabón antibacterial líquido
- Toallas de papel o tela (limpia)
- Caneca

PROCEDIMIENTO:

1. Abra la llave
2. Humedezca las manos y antebrazos
3. Adicione jabón líquido en las palmas de las manos
4. Frote palma con palma, palma con dorso y entre los dedos por 30 segundos
5. Frote los antebrazos desde la muñeca hacia los codos
6. Cepille las uñas con el cepillo personal
7. Enjuague los brazos y las manos desde la punta de los dedos hacia los codos.
8. Enjuague el cepillo con abundante agua y ubíquelo en el lugar correspondiente.
9. Seque las manos con una toalla de papel o al aire libre.
10. Deseche la toalla en la caneca.

FRECUENCIA

Todo manipulador se debe lavar y desinfectar correctamente las manos

- Al iniciar el trabajo
- Antes y después de manipular alimentos.

Después de:

- Usar el sanitario
- Toser o tacarse cualquier parte del cuerpo, especialmente la nariz, boca, cabeza.
- Estornudar
- Fumar o comer
- Limpiarse el sudor
- Recoger sobras de alimentos
- Manipular recipientes de basura, traperos, utensilios sucios
- Terminar la jornada de trabajo
- Tocarse el cabello
- Cada vez que lo considere conveniente.

BIBLIOGRAFIA

Circular No. 017 de 2020, Expedida por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social.

Circular 023 de 2017, Expedida por Ministerio de Salud y Protección Social "Acciones en salud pública para la vigilancia, prevención, manejo y control de la Infección Respiratoria Aguda (IRA).

Circular 18 de 2020, Expedida entre el Ministerio de Trabajo, Departamento Administrativo de la Función Pública y Ministerio de Salud y Protección Social "Acciones de contención ante el COVID 19 y la prevención de enfermedades asociadas al primer pico epidemiológico de enfermedades respiratorias".

Resolución 2674 de 2013, Expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social "Por la cual establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos".

GUIA TECNICA DEL COMPONENTE DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS MISIONALES DEL ICBF. https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/procesos/g6.pp_guia_tecnica_del_componente_de_alimentacion_y_nutricion_v1.pdf

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" ***VERSION 6 – 2025***

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM

ANEXO 1 BPM. FORMATO DE VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE AL RECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION INDUSTRIALIZADA- REFRIGERIO

UDS: 5032500126455_____MES: JUNIO_AÑO: 2025_____

FECHA DE LA VERIFICACIÓN **DIA/MES/AÑO**	GRUPOS DE ALIMENTOS ENTREGADOS	CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**				ESTADO DE RECIBO DE LOS ALIMENTOS **MARQUE CON UNA X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTOS			OBSERVACIÓN Y ACCIÓN TOMADA EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		Porta gorro, cofia o gorra	Usa tapabocas adecuadamente	Se observa en buen estado de	Usa uniforme o bata de color	Bueno	Regular	Malo	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
Fecha: _____ _____ Semana:_____	Lácteos											
	Panificados											
	Frutas											
Fecha: _____ _____ Semana:_____	Lácteos											
	Panificados											
	Frutas											
Fecha: _____ _____ Semana: _____	Lácteos											
	Panificados											
	Futas											

NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD: _____CARGO

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" ***VERSION 6 – 2025***

ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR

- RPP

UDS: _____ FECHA: DIA: _____ MES: _____ AÑO: _____

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**	Porta gorro, cofia o gorra	
	Usa tapabocas adecuadamente	
	Se observa en buen estado de salud	
	Usa uniforme o bata de color claro	

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO **MARQUE X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIÓNES Y ACCIÓNES TOMADAS EN
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	CASO DE INCUMPLIMIENTO
Huevos								
Arroz								
Harina de maíz								
Harina de trigo								
Avena								
Leche								
Atún								
Frijol								
Lenteja								
Panela								
Aceite								
Otro:								

El formato se diligencia sobre dos paquetes de RPP en el momento del recibo en el punto de UDS.

NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD: _____ CARGO: _____

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" ***VERSION 6 – 2025***

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP) Y REFRIGERIOS

UDS: _____ MES _____

CONDICIONES DE VERIFICACIÓN	Escriba (C) cumple y (NC) no cumple, según corresponda												
	día	día	Día	día	día	día	día	día	día	día	día	Día	día
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.													
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)													
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.													
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de													
almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.													
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.													
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.													

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: _____ CARGO:

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA MES JUNIO

NOMBRE DEL PROFESIONAL: YISETH JOHANA GARZON JIMENEZ
CARGO: Agente Educativo
M1 JORGE ELIECER GAITAN

INTRODUCCIÓN

Es necesario asegurar la calidad sanitaria de los alimentos que se producen, esto se logra a través de la implementación principalmente de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), basadas en el código internacional de principios generales de higiene de los alimentos del Codex Alimentarius (FAO/OMS), y adoptadas por Colombia bajo la Resolución 2674 de 2013, resolución 719 de 2015,decreto 3075 de 1997, las cuales tienen un enfoque preventivo en el que se garantizan las condiciones higiénico sanitarias del entorno y las etapas de producción, procesamiento, empaque, almacenamiento, transporte y comercialización de los productos para que estos no se constituyan en un vector o factor de riesgo para contaminación de los mismos.

La utilización de BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA genera ventajas no solo en materia de salud; los prestadores del servicio se ven beneficiados en términos de reducción de las pérdidas de producto por descomposición o alteración producida por contaminantes diversos.

Las BPM comprenden actividades a instrumentar y vigilar sobre las instalaciones, equipos, utensilios, servicios, el proceso en todas y cada una de sus fases, control de fauna nociva, manejo de productos, manipulación de desechos, higiene personal, etcétera.

OBJETIVO GENERAL

Conocer los planes y programas considerados como el sustento técnico y soporte documental para las BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, garantizando el funcionamiento de un sistema de calidad y así obtener alimentos inocuos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Dar a conocer los requisitos higiénicos y sanitarios contemplados en la Resolución 2674 de 2013, resolución 719 de 2015 y el decreto 3075 de 1997.
- Implementar las Buenas Prácticas de Manufactura en el personal manipulador de alimentos.
- Conocer las actividades correspondientes a las BPM en cuanto al proceso, el personal, recepción, clasificación, almacenamiento y servido.
- Comprender las precauciones y responsabilidades para garantizar la inocuidad y la calidad del alimento.
- Dar las herramientas necesarias al personal manipulador para lograr el cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Garantizar la calidad del componente de salud y nutrición a la primera infancia correspondiente a las políticas de atención integral.

MARCO LEGAL

Para efectos de la elaboración del presente manual, se requiere el conocimiento y aplicación de la siguiente normatividad relacionada con alimentos.

- Codex Alimentarius de OMS Versión 04 2003. PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS
- Ley 09 de 1979 Título V Min Salud Colombia, Decreto 3075 de 1997 de Min Salud Colombia, pro la cual se reglamenta parcialmente la ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones.
- Decreto 1270 de 17 de Julio de 2002, por medio del cual se adiciona un literal al artículo 50 del Decreto 3075 de 1997.
- Resolución 5109 de diciembre de 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Resolución 2674 del 22 de julio de 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 del 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Decreto 1575 de 2007

A. DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD DE SERVICIO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MANUAL DE BPM

El presente documento aplica para la modalidad educación inicial campesina que se realizará en el municipio de Mapiripan -Meta en la UDS: M1 Escuela Jorge Eliecer gaitan para lo que se hace necesaria la descripción de sus espacios, como se realiza a continuación

Capacidad Instalada	**Descripción de la UDS** **Especificaciones**
Cocina	N.A.
Salones	La uca esta **Estructura:** • **Muros:** Construidos en bloque de cemento o ladrillo, revocados y pintados. Brindan solidez, aislamiento térmico y durabilidad. • **Columnas y vigas:** De concreto reforzado, conforman la estructura portante del salón y garantizan la estabilidad. • **Techo o cubierta:** Generalmente de losa en concreto o estructura metálica con teja (de zinc, fibrocemento o termoacústica), dependiendo del diseño y clima local. • **Piso:** En cemento pulido. **2. Ventanas y puertas:** • **Ventanas:** En aluminio o hierro, rejas de seguridad, permiten ventilación e iluminación natural.

	• **Puerta:** Metálica ubicada en una entrada frontal o lateral. **3. Acabados:** • **Pintura interior y exterior:** En colores claros, que favorecen la luminosidad y el ambiente tranquilo del salón.
Comedor	N.A.
Baños	*Muros o paredes:* • Construidos en **bloque o ladrillo**, revocados y estucados. • Revestidos en su interior con **cerámica o enchape antihumedad** hasta cierta altura o hasta el techo, para facilitar la limpieza y evitar filtraciones. • Pintura impermeable o antihongos en las zonas no revestidas.
	2. Piso: • En **cerámica antideslizante**, resistente al agua y de fácil mantenimiento. • Con leve inclinación hacia el desagüe para permitir el flujo correcto del agua y evitar encharcamientos.
	3. Techo o cubierta: • Puede ser de losa en concreto o estructura metálica • Diseñado para evitar filtraciones y permitir ventilación adecuada.
	4. Sanitarios e instalaciones: • **Inodoro** conectado al sistema de desagüe. • **Lavamanos** con grifería funcional, conectado a red de agua potable y desagüe. *5. Ventanas y puertas:* • Puerta **metálica**, resistente a la humedad y de fácil limpieza.
Patio	La unidad de servicio cuenta con patio en tierra y pasto, con chancha en cemento
Tanque de agua	Tanque de agua hecho en material como cemento y ladrillos

FOTOS DE LA UDS: M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN



PISOS



CANCHA DE MICRO

Dentro de los servicios que puede ofrecer se encuentra:

- Ración Para Preparar - RPP: Consiste en la alimentación que se entrega a un beneficiario o su familia, en forma de alimentos crudos, para que sean preparados en su hogar, entregados una vez al mes, de acuerdo con la minuta patrón del ICBF y las fichas técnicas de los alimentos aprobadas por el centro zonal.

- Ración Industrializada o lista para el consumo - RI: Este tipo de alimentación está contemplado en el manual operativo y se aplicaría tanto pronto se preste el servicio de forma presencial, consiste en la alimentación que se entrega a un beneficiario, para consumo inmediato, mediante el suministro de 2 refrigerios para el día de los encuentros

- Se cuenta con agente educativo y apoyo en salud y psicosocial quienes realizan las labores de recepción, empaque, cargue y transporte de los alimentos hacia el municipio, los cuales portan los elementos de protección y documentación requerida, adicional a esto todo el personal de docentes y auxiliares pedagógicos adoptan buenas

prácticas de manufactura y medidas de protección personal.

Los refrigerios se almacenan en recipientes transparentes con tapa.

Las raciones para preparar-RPP se recepciona y almacenan temporalmente en la UCA cumpliendo con las normas de BPM.

DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS

- ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especias.

- ALIMENTO ALTERADO: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye, pero no se limita a:

  a- El cual se encuentre por fuera de su vida útil
  b- No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

- ALIMENTO CONTAMINADO: Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
- ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

- ALIMENTO DE MENOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA: Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

- ALIMENTO DE RIESGO MEDIO EN SALUD PÚBLICA: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

- ALIMENTO PERECEDERO: El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

- HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- CONCEPTO SANITARIO: Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- INFESTACIÓN: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.

- AMBIENTE: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

- BACTERICIDAS: Cualquier agente que destruya las bacterias.

- CALIDAD: Conjunto de propiedades y características inherentes a una cosa que permita apreciarla como igual, mejor o peor entre las unidades de un producto y la referencia de su misma especie.

- C.C: Centímetros cúbicos.

- Ml: Mililitros.

- CONTAMINACIÓN CRUZADA: Es la presencia de un producto de entidades físicas, químicas o biológicas indeseables procedentes de otros procesos de manufactura correspondientes a otros productos.

- DESINFECCIÓN – DESCONTAMINACIÓN: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

- DESINFECTANTE: Cualquier agente que limite la infección matando las células vegetativas de los microorganismos.
- DETERGENTE: Material tensoactivo diseñado para remover y eliminar la contaminación indeseada de alguna superficie de algún material.
- HIGIENE: Todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad de los productos en todas las fases del proceso de fabricación hasta su consumo final.
- INOCUO: Aquello que no hace daño o no causa actividad negativa a la salud.
- LIMPIEZA: Conjunto de procedimientos que tiene por objeto eliminar tierra, residuos, suciedad, polvo, grasa u otras materias objetables.
- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: Todas las operaciones de preparación, elaboración, cocinado, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y servicio de los alimentos.
- MATERIA PRIMA: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.
- MICROORGANISMO: Organismo que solo puede verse bajo un microscopio. Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las alas y los hongos. Aunque los virus no se consideran organismos vivos, a voces se clasifican como microorganismos

  a dos o más individuos que poseen alteraciones gastrointestinales después de haber ingerido un mismo alimento y tras un análisis alimentario se comprueba que es el alimento el causante de esa sintomatología. Ejemplos: Cólera.

Síntomas:

Los síntomas varían de acuerdo con el tipo de contaminación, así como también según la cantidad del alimento contaminado consumido. Los síntomas más comunes son vómitos y diarreas, también pueden presentarse dolores abdominales, dolor de cabeza, fiebre, síntomas neurológicos, visión doble, ojos hinchados, dificultades renales, etc.

Según la (FDA), el 2% o 3% de ETA pueden llevar a una enfermedad de largo plazo. Por ejemplo, Escherichia coli O157: H7 puede provocar fallas en el riñón en niños e infantes, las Salmonelas pueden provocar artritis reactiva y serias infecciones y Listeria monocytogens puede generar meningitis o aborto.

Para las personas sanas, la mayoría de las ETA son enfermedades pasajeras, que sólo duran un par de días y sin ningún tipo de complicación. Pero algunas ETA más graves pueden llegar a ser muy severas, dejar secuelas o incluso hasta provocar la muerte en personas susceptibles como son los niños, los ancianos, mujeres embarazadas y las personas enfermas.

Como se contaminan los alimentos:

- Enfriamiento inadecuado: un retraso de 12 horas o más desde la preparación hasta el consumo de la comida.
- Almacenamiento inadecuado.
- Conservación a temperatura ambiente.
- Cocción insuficiente: temperaturas inadecuadas de cocción
- Conservación caliente a temperatura inadecuada.
- Higiene personal insuficiente.
- Contaminación cruzada.
- Ingredientes de origen dudoso.
- Contacto de alimentos con animales y/o sus excrementos.

La Organización Mundial de la Salud ha desarrollado las 5 claves de la Inocuidad de los Alimentos, cuya implementación constituyen una accesible manera de evitar las ETA:

1) Conservar la higiene
2) Separar alimentos crudos y cocidos
3) Cocinar completamente los alimentos
4) Mantener los alimentos a las temperaturas seguras
5) Usar agua potable y materias primas seguras

TIPOS DE CONTAMINACIÓN

- CONTAMINACIÓN QUÍMICA: Es decir, con sustancias utilizadas en la desinfección como límpido,

utilizados para erradicar insectos o roedores, o los utilizados en labores agrícolas como pesticidas y fungicidas.

- CONTAMINACIÓN FÍSICA: Los más comunes son los cabellos, pero también pueden ser restos de vidrios, madera, plásticos, papeles, alambre, clavos, chinches u otros objetos que no son parte de los alimentos y que son detectados a simple vista, y que hacen perder notablemente la calidad de los alimentos.

- CONTAMINACIÓN MICOBIANA: Producida por microbios que pueden ser transmitidos por alimentos crudos, manipuladores contaminados, animales, plagas como ratones, moscas, cucarachas, etc.…

- CONTAMINACIÓN DIRECTA: Cuando pasamos microbios de nuestro cuerpo a los alimentos.

- CONTAMINACIÓN CRUZADA: Cuando pasamos microbios de un alimento crudo o contaminado a otro ya procesado, cocido o limpio. Lo podemos hacer por las manos o utensilios y también en el almacenamiento.

B. PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES

Con el fin de garantizar la calidad y la inocuidad de las materias primas y de los empaques de los alimentos que se suministran para el consumo de los beneficiarios, se implementa el siguiente programa de selección de proveedores:

1. Se establecen alimentos en cantidades y calidad a comprar de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón para la modalidad desarrollo infantil en la modalidad familiar y de acuerdo con las fichas técnicas de cada alimento publicadas por el ICBF en la categoría de NUTRCION en el MODELO POR OPERACIÓN de la Intranet ICBF https://www.icbf.gov.co/misionales/promocion-y-prevencion/nutricion
2. Se realiza estudio de mercado, este comprende la lista de proveedores y establecer criterios de aceptabilidad, dentro de ellas los costos (se revisan las cotizaciones y se analizan con respecto a los precios actuales e históricos de los alimentos, precios y costos logísticos)
3. Se realiza visita al proveedor para verificar instalaciones y cumplimiento de los requisitos higiénico sanitarios y normativos, se verifica que cuenten con concepto higiénicos favorables, se verifica la calidad de los productos.
4. Se analiza la información recolectada y se elige teniendo en cuenta la capacidad y la calidad como proveedor, en este aspecto se verifican:

    - Criterios Estratégicos: ubicación, experiencia, disponibilidad de los productos.
    - Criterios Técnicos: cumplimiento, respuesta al incumplimiento, infraestructura, capacitación del personal, parque automotor, operación, calidad, registros sanitarios y alimentos con normas de rotulado y etiquetado, vida útil, condiciones específicas de las fichas técnicas y resultados microbiológicos y bromatológicos.
    - Criterios Comerciales: precio, servicio al cliente, crédito.

5. Seguido a la elección del proveedor, se implementa el programa de control de proveedores, debe contener, como mínimo:

- Registro de control de materias primas e insumos y registros de rechazos de materias primas e insumos. (Verificación de cantidades con el pedido realizado) y (Formatos de verificación de condiciones de calidad frente a los alimentos de la ración industrializada y ración para preparar)
- Verificación del cumplimiento de las fichas técnicas de materias primas e insumos, que fueron avaladas por el supervisor del contrato. (Formatos de verificación de condiciones de calidad frente a los alimentos de la ración industrializada y ración para preparar)
- Seguimiento de la calidad de los productos suministrados por los proveedores. (Verificación en el recibo y durante el almacenamiento)
- Reuniones y visitas de asistencia técnica a proveedores.
- Verificación del trasporte del proveedor con mínimo los siguientes criterios:
  - ✓ Que el vehículo esté debidamente identificado con el letrero de "TRANSPORTE DE ALIMENTOS".
  - ✓ El vehículo de transporte debe estar en condiciones adecuadas de higiene.
  - ✓ Que los alimentos no estén en contacto directo con el suelo o cualquier otra superficie susceptible de ensuciarlos o contaminarlos.
  - ✓ Que los alimentos estén separados y alejado de los productos químicos.
  - ✓ El personal involucrado en la descarga vestirá ropas de trabajo de uso exclusivo, con identificación y con correctas prácticas y hábitos higiénicos.

C. PROCEDIMIENTO DE ADQUISIÓN DE LOS ALIMENTOS

COMPRAS:

Los productos alimenticios adquiridos deben ser aquellos estipulados para garantizar la adecuada nutrición de los niños, niñas, mujeres gestantes y madres lactantes, atendidos en la modalidad. Se debe cumplir con los alimentos que conforman el ciclo de menús establecido por la nutricionista de la unidad tanto para el paquete alimentario como para el refrigerio. Se realizará la compra de los alimentos del proveedor o los proveedores aprobados por el ICBF:

Para el proceso de compras debe realizarse lo siguiente

- Establecer un cronograma de compras y de recibo de alimentos
- Verificar las condiciones de los precios
- Verificar la cantidad de productos alimenticios a adquirir debe estar en función del número de personas atendidas, la capacidad de almacenamiento disponible y el inventario de existencias.

RECIBO:

Se debe disponer de un lugar destinado para la recepción de alimentos donde se tengan estibas para el almacenamiento de los productos, tanto en la bodega principal como en cada una de las UDS.

El manipulador de alimentos encargado del recibo debe:

- Verificar el pedido con lo recibido (cantidades).
- Verificar la apariencia, olor y color de los alimentos recibidos.
- Mantener separados los distintos tipos de alimentos
- El manipulador de alimentos o coordinador rechazara los alimentos que no cumplan con los requisitos mínimos establecidos.
- Evitar que personal no autorizado ingrese a las áreas ya que esto puede afectar las condiciones higiénicas del área de almacenamiento de los alimentos.

- Diligenciar el ANEXO 1 BPM. FORMATO DE VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE AL RECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION INDUSTRIALIZADA- REFRIGERIO
- Diligenciar el ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR - RPP

Algunos de los principales requisitos de calidad y sanidad que deben satisfacer los alimentos de mayor consumo y/o entrega en el programa DIMF mediante la RPP y el RI son:

ALIMENTO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
LECHE UHT	Olor característico. Sabor: Dulce. Apariencia: Sin partículas extrañas. Empaque original en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse. Refrigerados a temperatura entre 1ºC y 4°C en caso de no ser UHT. La leche en polvo no debe estar reempacada y se deben tener los cuidados en almacenamiento de productos secos. Leche UHT no requiere refrigeración.	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 4ºC en caso de ser pasteurizada y no UHT.
YOGURT Y KUMIS	Olor característico. Sabor: Dulce. Apariencia: Sin partículas extrañas. Empaque original en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse. Refrigerados a temperatura entre 1ºC y 4°C.	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 4ºC.
HUEVOS	Cáscara limpia y completa sin roturas, Sin anormalidades en la cáscara. Peso acordado Sin presencia de excremento.	Quebrado, manchado y con excremento o heces.

ALIMENTO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
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 cafés, 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

Fuente: GUIA TECNICA DEL COMPONENTE DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS MISIONALES DEL ICBF

(versión 5. Año 2020).

A. PROCESO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS REFRIGERADOS Y A TEMPERATURA CONTROLADA

Los alimentos se deben guardar solo en lugares de almacenamiento seco o refrigeración. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo; que para el caso de este contrato serán los derivados lácteos como kumis y yogurt; el almacenamiento en seco será para los alimentos de la RPP y del derivado de cereal y fruta de la Ración Industrializada.

Almacenamiento en seco

Se debe tener en cuenta no almacenar alimentos sobre el piso ni la pared, ni cerca de sustancias químicas o recipientes de basura. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse 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.

Las áreas de almacenamiento se deben mantener limpias y secas, los derrames se deben limpiar tan pronto ocurran.

Se deben utilizar primero los alimentos cuyas fechas de llegada sean más antiguas (PEPS: primeras entradas, primeras salidas).

Se deberá llenar el registro de acta de baja de materias primas cuando haya algún factor en el alimento que evidencie descomposición o contaminación, y deberá dársele la disposición adecuada, y almacenarla en un lugar identificado y destinado solo para este fin.

Durante el almacenamiento debe ejercerse una inspección periódica de materia prima, productos procesados y de las instalaciones de almacenamiento, a fin de garantizar su inocuidad.

Almacenamiento en refrigeración

La colocación de los productos en el interior de la nevera se realizará lo más rápidamente posible, con el fin de evitar que se rompa la cadena de frío y la formación de escarcha y de agua de condensación. Se Mantendrán los alimentos en el recibo y almacenamiento a temperaturas de refrigeración entre 1ºC y 4°C Grados Celsius, para evitar la multiplicación de microorganismos; de esta manera se aumenta la vida útil de los alimentos y se detiene o reduce la velocidad del crecimiento de los gérmenes.

Los alimentos refrigerados (yogurt y kumis) se deben mantener debidamente etiquetados con lote y fecha de vencimiento.

Hay que anotar que el número de neveras es indistinto al requerimiento del número de termómetros, pues puede utilizarse uno sólo para verificar la temperatura de varias neveras.

D. ROCEDIMIENTO PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN PUNTOS DE ENCUENTRO

El objetivo es evitar que se contaminen, deterioren o adulteren los alimentos mientras inicia el proceso de embalaje o almacenamiento. Dentro de los principales parámetros que se deben tener en cuenta están: limpieza, orden, e identificación de cada producto (rotulados), estando siempre alerta de protegerlos de las condiciones externas perjudiciales por sus características.

Actividades del responsable del punto de encuentro:

- Mantener limpio y aseado el lugar destinado para el almacenamiento de los refrigerios y disposición de paquetes alimentarios.
- Recibir los productos alimenticios
- Coordinar el estibado, almacenado e inspección de los alimentos
- Coordinar la seguridad de los productos alimenticios
- Realizar el inventario de los productos alimenticios y solicitudes de alimentos para usuarios.

RECEPCION DE LOS PRODUCTOS: Se refiere a las acciones que ocurren una vez los alimentos son recibidos por quien asume la responsabilidad de la conservación antes de la distribución al usuario final.

PLANIFICACIÓN DE LA RECEPCIÓN:

- Disponer de espacio físico para el almacenamiento del alimento.
- Antes de cualquier ingreso el lugar debe estar perfectamente limpio.
- No se debe permitir el descargue de alimentos bajo la lluvia, pues el agua daña los empaques y puede mojar el alimento

INSPECCIÓN DE LOS VEHÍCULOS:

- Verificar que el vehículo cumpla con las condiciones de aseo, la carga debe estar aislada del piso del vehículo para evitar contaminación.
- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos con sustancias químicas peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de la contaminación del alimento como combustibles, agroquímicos, detergentes etc.

INSPECCIÓN INICIAL DE LA CARGA:

- Inspeccionar ocularmente la carga para verificar que en general, se encuentra en buen estado.
- Los empaques no deben estar rotos, averiados, ni abiertos y no debe existir evidencia de contaminación o infestación por insectos. En caso de presentarse alguna de estas alteraciones no se debe recibir la carga y debe ser devuelta.

DESCARGUE DE LOS ALIMENTOS:

- Supervisar que los alimentos sean descargados con cuidado.
- Levantar los paquetes no arrastrarlos.
- No dejar caer los paquetes alimentarios o alimentos.
- No cargar o descargar bajo la lluvia porque la humedad daña el empaque.
- Las pérdidas generadas durante el descargue se deben recolectar mediante (barrido) y llevar al sitio destinado para estos desechos.
- Los alimentos que evidentemente se encuentren alterados (mojados, empaques rotos o se evidencia que el alimento se encuentra deteriorado o descompuesto se debe separar y cuantificar para su devolución.

CONFORMACIÓN DE ESTIBAS, PILAS Y/O ARRUMES:

- Tener siempre presente las instrucciones que traen algunos de los empaques (la cantidad que se puede apilar y como deben ser colocados.
- Los arrumes deben conformarse sobre las estibas a una altura de 15 cm del suelo.
- Los productos deben permanecer en los empaques originales y organizarlos por tipo de producto
- Fijarse siempre en la fecha de vencimiento.
- Mantener los productos tóxicos (insecticidas, combustibles, detergentes, desinfectantes) cerrados, bien identificados y separados de los alimentos.
- Cuando no existan estibas o estantes el alimento nunca deberá estar en contacto directo con el piso
- Las estibas, pilas y/o arrumes deben estar separados mínimo 60cm con respecto a las paredes perimetrales y disponerse sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

E. DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR Y RACIONES INDUSTRIALIZADAS

Además de lo mencionado en los ítems anteriores en relación a las normas de Bioseguridad, el proceso de transporte y recepción de los alimentos y Raciones para Preparar y las raciones industrializadas, establece las siguientes medidas para cumplimiento obligatorio por parte del Talento Humano encargado de realizar la entrega efectiva a las familias usuarias de la modalidad:

- Usar correctamente el tapabocas y hacer el correspondiente cambio cuando se encuentre húmedo, roto y/o sucio.
- Asegurar que la persona que entregue las RI y las RPP, realice el lavado y desinfección de manos según los protocolos establecidos.
- Asegurar que las zonas donde se realice la entrega de las Raciones Para Preparar se encuentren limpia y desinfectada.
- Realizar limpieza y desinfección de las RPP y de las RI en el momento de la recepción.
- Toda persona que entre a las UDS, debe ingresar con su respectiva mascarilla o tapabocas de protección.
- Solicitar a los usuarios que en el momento de la entrega de la Ración para Preparar asista solo un miembro de la familia, sin niños y sin mascotas.
- Incentivar el lavado de manos de acuerdo a los protocolos del Ministerio de Salud o uso del gel antibacterial.

F. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR

Todas las personas que realicen labores de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para realizar las tareas que se le asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

MES DE EJECUCION	TEMA	PRACTICAS DE CUIDADO Y CRIANZA O ESTÁNDAR	OBJETIVO ESPECIFICO	NÚMERO DE HORAS
MARZO	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Generalidades del manual de BPM y diligenciamiento de los formatos de control de las BPM	Práctica 2/ Estándar 18	Garantizar la implementación de los procesos operativos descritos, documentando las acciones realizadas en las BPM de acuerdo con los formatos para su monitoreo y control.	1 HORA
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Generalidades del PSB y diligenciamiento de formatos de control del PSB	Práctica 2/ Estándar 17	Garantizar la implementación de los procesos operativos descritos, documentando las acciones realizadas en cada uno de los programas establecidos mediante el diligenciamiento de los formatos para su monitoreo y control.	
ABRIL	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: prevención de ETAS	Práctica 2/ Estándar 18	Socializar al personal de la unidad los procedimientos para la garantía de la calidad e inocuidad en la alimentación de la UDS, mediante la aplicación de las BPM para prevenir las ETAs y para la correcta implementación de las prácticas higiénicas	1 HORA
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: programas de limpieza y desinfección y manejo de residuos sólidos y líquidos	Práctica 2/ Estándar 17	Garantizar la implementación del programa de limpieza y desinfección y del programa de manejo de residuos conforme a lo establecido en el documento aprobado por la supervisión, con el fin de fortalecer capacidades	

			y comprensiones sobre la ejecución del programa.	
MAYO	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: propiedades y dilución de productos de limpieza y desinfección	Estándar 17	Garantizar el uso correcto de los productos químicos para el proceso de limpieza y desinfección de la unidad de servicio.	1 HORA
	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Socialización de minuta patrón; guía de preparaciones, lista de intercambios.	Estándar 18	Brindar las herramientas necesarias para la correcta entrega y conocimiento de la minuta patrón.	
MES DE EJECUCION	**TEMA**	**PRACTICAS DE CUIDADO Y CRIANZA O ESTÁNDAR**	**OBJETIVO ESPECIFICO**	**NÚMERO DE HORAS**
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: limpieza y desinfección de empaques de alimentos.	Estándar 17	Garantizar la limpieza y desinfección de empaques de alimentos socializados los protocolos establecidos en el Manual de Plan de Saneamiento Básico.	

JUNIO	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Buenas prácticas de manufactura en la recepción de alimentos	Estándar 18	Fortalecer las habilidades y conocimientos del personal manipulador y las agentes educativas en los diferentes momentos de la prestación del servicio.	1 HORA
JULIO	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS : malas prácticas del manipulador de alimentos	Estándar 18	Garantizar la implementación del manual de BPM para la prestación del servicio de alimentación en condiciones de calidad e inocuidad.	1 HORA
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Programa de abastecimiento de agua	Estándar 17	Fortalecer la implementación del programa de abastecimiento de agua conforme a lo establecido en el documento aprobado por la supervisión, con el fin de garantizar capacidades y comprensiones sobre la ejecución del programa.	
AGOSTO	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Buenas prácticas de manufactura en el almacenamiento de alimentos	Estándar 18	Fortalecer las habilidades y conocimientos del personal manipulador y las agentes educativas en los diferentes momentos de la prestación del servicio.	1 HORA
SEPTIEMBRE	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: almacenamiento y rotulado de productos químicos	Estándar 17	Adoptar las medidas necesarias para el almacenamiento y manejo adecuado de los productos químicos utilizados durante la ejecución del contrato; de acuerdo con la normatividad vigente.	1 HORA
OCTUBRE	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Buenas prácticas de manufactura en la distribución de alimentos.	Estándar 18	Fortalecer las habilidades y conocimientos del personal manipulador y las agentes educativas en los diferentes momentos de la prestación del servicio.	1 HORA

NOVIEMBRE	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Programa de control de plagas	Estándar 17	Fortalecer la implementación del programa de control de plagas conforme a lo establecido en el documento aprobado por la supervisión, con el fin de garantizar capacidades y comprensiones sobre la ejecución del programa.	1 HORA
DICIEMBRE	EVALUACION DEL PSB Y BPM: concurso al manipulador de alimentos	Estándar 17	Evaluar los conocimientos adquiridos respecto al PSB y BPM	1 HORA

A. HIGIENE PERSONAL Y DOTACIÓN:

Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar prácticas higiénicas y medidas de protección, dentro de las que se deben cumplir en la modalidad de DIMF se encuentra:

- Realizar baño diario
- Manos limpias, realizando el lavado correcto y cada vez que sea necesario.
- Usar tapabocas cubriendo nariz y boca siempre que manipule los alimentos.
- Cabello recogido, limpio y cubierto con un gorro o malla que impida la caída de cabello sobre los alimentos.
- En caso de tener heridas, cubrirlas con vendajes impermeables.

- Si es necesario el uso de guantes, estos deben ser impermeables, deben mantenerse limpios y sin roturas y deben recibir el mismo cuidado higiénico que las manos.
- Evitar comer, beber, masticar cualquier tipo de alimento u objeto.
- Evita prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, estornudar, etc, sobre los alimentos.

PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS



El lavado de manos es una práctica que debe ser constante y cada vez que sea necesario, ya que elimina el 85% de los riesgos de contaminación de los alimentos ocasionada por el hombre, es por esto que se hace indispensable un cambio de actitud y de conducta hacia la higiene personal.

MATERIALES:

- Jabón antibacterial líquido
- Toallas de papel o tela (limpia)
- Caneca

PROCEDIMIENTO:

1. Abra la llave
2. Humedezca las manos y antebrazos
3. Adicione jabón líquido en las palmas de las manos
4. Frote palma con palma, palma con dorso y entre los dedos por 30 segundos
5. Frote los antebrazos desde la muñeca hacia los codos
6. Cepille las uñas con el cepillo personal
7. Enjuague los brazos y las manos desde la punta de los dedos hacia los codos.
8. Enjuague el cepillo con abundante agua y ubíquelo en el lugar correspondiente.
9. Seque las manos con una toalla de papel o al aire libre.
10. Deseche la toalla en la caneca.

FRECUENCIA

Todo manipulador se debe lavar y desinfectar correctamente las manos

- Al iniciar el trabajo
- Antes y después de manipular alimentos.

Después de:

- Usar el sanitario
- Toser o tacarse cualquier parte del cuerpo, especialmente la nariz, boca, cabeza.
- Estornudar
- Fumar o comer
- Limpiarse el sudor
- Recoger sobras de alimentos
- Manipular recipientes de basura, traperos, utensilios sucios
- Terminar la jornada de trabajo
- Tocarse el cabello
- Cada vez que lo considere conveniente.

BIBLIOGRAFIA

Circular No. 017 de 2020, Expedida por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social.

Circular 023 de 2017, Expedida por Ministerio de Salud y Protección Social "Acciones en salud pública para la vigilancia, prevención, manejo y control de la Infección Respiratoria Aguda (IRA).

Circular 18 de 2020, Expedida entre el Ministerio de Trabajo, Departamento Administrativo de la Función Pública y Ministerio de Salud y Protección Social "Acciones de contención ante el COVID 19 y la prevención de enfermedades asociadas al primer pico epidemiológico de enfermedades respiratorias".

Resolución 2674 de 2013, Expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social "Por la cual establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos".

GUIA TECNICA DEL COMPONENTE DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS MISIONALES DEL ICBF. https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/procesos/g6.pp_guia_tecnica_del_componente_de_alimentacion_y_nutricion_v1.pdf

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM

ANEXO 1 BPM. FORMATO DE VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE AL RECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION INDUSTRIALIZADA- REFRIGERIO

UDS: 5032500126455_____MES: JUNIO_AÑO: 2025_____

FECHA DE LA VERIFICACIÓN **DIA/MES/AÑO**	GRUPOS DE ALIMENTOS ENTREGADOS	CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**				ESTADO DE RECIBO DE LOS ALIMENTOS **MARQUE CON UNA X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTOS			OBSERVACIÓN Y ACCIÓN TOMADA EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		Porta gorro, cofia o gorra	Usa tapabocas adecuadamente	Se observa en buen estado de	Usa uniforme o bata de color	Bueno	Regular	Malo	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
Fecha: _____ _____ Semana:_____	Lácteos											
	Panificados											
	Frutas											
Fecha: _____ _____ Semana:_____	Lácteos											
	Panificados											
	Frutas											
Fecha: _____ _____ Semana: _____	Lácteos											
	Panificados											
	Futas											

NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD: _____CARGO

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" ***VERSION 6 – 2025***

ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR

- RPP

UDS: _____ FECHA: DIA: _____ MES: _____ AÑO: _____

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**	Porta gorro, cofia o gorra	
	Usa tapabocas adecuadamente	
	Se observa en buen estado de salud	
	Usa uniforme o bata de color claro	

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO **MARQUE X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIÓNES Y ACCIÓNES TOMADAS EN
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	CASO DE INCUMPLIMIENTO
Huevos								
Arroz								
Harina de maíz								
Harina de trigo								
Avena								
Leche								
Atún								
Frijol								
Lenteja								
Panela								
Aceite								
Otro:								

El formato se diligencia sobre dos paquetes de RPP en el momento del recibo en el punto de UDS.

NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD: _____ CARGO: _____

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP) Y REFRIGERIOS

UDS: _____ MES _____

CONDICIONES DE VERIFICACIÓN	Escriba (C) cumple y (NC) no cumple, según corresponda												
	día	día	Día	día	día	día	día	día	día	día	día	Día	día
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.													
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)													
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.													
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de													
almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.													
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.													
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.													

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: _____ CARGO:

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 2025

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION
INICIAL CAMPESINA
MUNICIPIO MAPIRIPAN-META
UDS: OLVIDO

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

AÑO 2025

INTRODUCCIÓN

Es necesario asegurar la calidad sanitaria de los alimentos que se producen, esto se logra a través de la implementación principalmente de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), basadas en el código internacional de principios generales de higiene de los alimentos del Codex Alimentarius (FAO/OMS), y adoptadas por Colombia bajo la Resolución 2674 de 2013, resolución 719 de 2015,decreto 3075 de 1997, las cuales tienen un enfoque preventivo en el que se garantizan las condiciones higiénico sanitarias del entorno y las etapas de producción, procesamiento, empaque, almacenamiento, transporte y comercialización de los productos para que estos no se constituyan en un vector o factor de riesgo para contaminación de los mismos.

La utilización de BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA genera ventajas no solo en materia de salud; los prestadores del servicio se ven beneficiados en términos de reducción de las pérdidas de producto por descomposición o alteración producida por contaminantes diversos.

Las BPM comprenden actividades a instrumentar y vigilar sobre las instalaciones, equipos, utensilios, servicios, el proceso en todas y cada una de sus fases, control de fauna nociva, manejo de productos, manipulación de desechos, higiene personal, etcétera.

OBJETIVO GENERAL

Conocer los planes y programas considerados como el sustento técnico y soporte documental para las BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, garantizando el funcionamiento de un sistema de calidad y así obtener alimentos inocuos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Dar a conocer los requisitos higiénicos y sanitarios contemplados en la Resolución 2674 de 2013, resolución 719 de 2015 y el decreto 3075 de 1997.
- Implementar las Buenas Prácticas de Manufactura en el personal manipulador de alimentos.
- Conocer las actividades correspondientes a las BPM en cuanto al proceso, el personal, recepción, clasificación, almacenamiento y servido.
- Comprender las precauciones y responsabilidades para garantizar la inocuidad y la calidad del alimento.
- Dar las herramientas necesarias al personal manipulador para lograr el cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Garantizar la calidad del componente de salud y nutrición a la primera infancia correspondiente a las políticas de atención integral.

MARCO LEGAL

Para efectos de la elaboración del presente manual, se requiere el conocimiento y aplicación de la siguiente normatividad relacionada con alimentos.

- Codex Alimentarius de OMS Versión 04 2003. PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS
- Ley 09 de 1979 Título V Min Salud Colombia, Decreto 3075 de 1997 de Min Salud Colombia, pro la cual se reglamenta parcialmente la ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones.
- Decreto 1270 de 17 de Julio de 2002, por medio del cual se adiciona un literal al artículo 50 del Decreto 3075 de 1997.
- Resolución 5109 de diciembre de 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Resolución 2674 del 22 de julio de 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 del 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Decreto 1575 de 2007

A. DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD DE SERVICIO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MANUAL DE BPM

El presente documento aplica para la modalidad DIMF que se realizará en el municipio de Mapiripan -Meta en la UDS: M1 OLVIDO para lo que se hace necesaria la descripción de sus espacios, como se realiza a continuación

Capacidad Instalada	**Descripción de la UDS**
	Especificaciones
Cocina	N.A.
Salones	La UCA 'Del Olvido' está construida con lona como único material, sin paredes ni ventanas. Además, no cuenta con servicios básicos como energía eléctrica ni agua potable.
Comedor	N.A.
Baños	N.A.
Patio	La unidad de servicio cuenta con patio en tierra
Tanque de agua	N.A.

FOTOS DE LA UDS:M1 OLVIDO



Dentro de los servicios que puede ofrecer se encuentra:

- Ración Para Preparar - RPP: Consiste en la alimentación que se entrega a un beneficiario o su familia, en forma de alimentos crudos, para que sean preparados en su hogar, entregados una vez al mes, de acuerdo con la minuta patrón del ICBF y las fichas técnicas de los alimentos aprobadas por el centro zonal.

- Ración Industrializada o lista para el consumo - RI: Este tipo de alimentación está contemplado en el manual operativo y se aplicaría tanto pronto se preste el servicio de forma presencial, consiste en la alimentación que se entrega a un beneficiario, para consumo inmediato, mediante el suministro de 1 refrigerio para el día del encuentro 1 vez por semana.

Se cuenta con agente educativo y apoyo en salud y psicosocial quienes realizan las labores de recepción, empaque, cargue y transporte de los alimentos hacia el municipio, los cuales portan los elementos de protección y documentación requerida. Adicional a esto todo el personal de docentes y auxiliares pedagógicos adoptan buenas prácticas de manufactura y medidas de protección personal.

Los refrigerios se almacenan en recipientes transparentes con tapa.

Las raciones para preparar-RPP se recepciona y almacenan temporalmente en la UDS cumpliendo con las normas de BPM.

DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS

- ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especias.

- ALIMENTO ALTERADO: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye, pero no se limita a:

  a- El cual se encuentre por fuera de su vida útil
  b- No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

- ALIMENTO CONTAMINADO: Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
- ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

- ALIMENTO DE MENOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA: Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

- ALIMENTO DE RIESGO MEDIO EN SALUD PÚBLICA: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

- ALIMENTO PERECEDERO: El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

- HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- CONCEPTO SANITARIO: Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- INFESTACIÓN: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.

- AMBIENTE: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

- BACTERICIDAS: Cualquier agente que destruya las bacterias.

- CALIDAD: Conjunto de propiedades y características inherentes a una cosa que permita apreciarla como igual, mejor o peor entre las unidades de un producto y la referencia de su misma especie.

- C.C: Centímetros cúbicos.

- Ml: Mililitros.

- CONTAMINACIÓN CRUZADA: Es la presencia de un producto de entidades físicas, químicas o biológicas indeseables procedentes de otros procesos de manufactura correspondientes a otros productos.

- DESINFECCIÓN – DESCONTAMINACIÓN: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

- DESINFECTANTE: Cualquier agente que limite la infección matando las células vegetativas de los microorganismos.

- DETERGENTE: Material tensoactivo diseñado para remover y eliminar la contaminación indeseada de alguna superficie de algún material.

- HIGIENE: Todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad de los productos en todas las fases del proceso de fabricación hasta su consumo final.

- INOCUO: Aquello que no hace daño o no causa actividad negativa a la salud.
- LIMPIEZA: Conjunto de procedimientos que tiene por objeto eliminar tierra, residuos, suciedad, polvo, grasa u otras materias objetables.

- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: Todas las operaciones de preparación, elaboración, cocinado, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y servicio de los alimentos.

- MATERIA PRIMA: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

- MICROORGANISMO: Organismo que solo puede verse bajo un microscopio. Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las alas y los hongos. Aunque los virus no se consideran organismos vivos, a veces se clasifican como microorganismos.

- SUSTANCIA PELIGROSA: Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso pueda generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

- MICROORGANISMOS**:** Un microorganismo, también llamado microbio u organismo microscópico, es un ser vivo que nace, crece se reproduce y muere. Solo puede visualizarse con el microscopio.

  Bacterias: Su reproducción es acelerada, causan enfermedades.

  Mohos: Tienen gran adaptabilidad, termo – resistentes, en ambientes (suelo, aire, agua,) afectan las características organolépticas.

  Levaduras: Se encuentran en el medio ambiente. Fermentan principalmente los hidratos de carbono, produciendo distintas sustancias.

  Parásitos: Alteran los alimentos. Se encuentran en personas, animales y medio ambiente.

B. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA).

Los alimentos contaminados no siempre presentan cambios de color, olor o aspecto, en ciertas ocasiones pueden afectar nuestra salud y transmitir enfermedades. Para prevenirlas es imprescindible un adecuado manejo de los alimentos.

Las enfermedades transmitidas por alimentos pueden generarse a partir de un alimento o de agua contaminada. Son llamadas así porque el alimento actúa como vehículo de transmisión de organismos dañinos y sustancias tóxicas.

Un brote de ETA se da cuando dos o más personas sufren una enfermedad similar después de ingerir un mismo alimento y los análisis epidemiológicos señalan al alimento como el origen de la enfermedad, que luego es confirmado por el laboratorio.

Las ETA pueden manifestarse a través de:

- INFECCIONES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS: Son enfermedades que resultan de la ingestión de alimentos que contienen microorganismos perjudiciales vivos. Por ejemplo: Salmonelosis, hepatitis viral tipo A y toxoplasmosis.

- INTOXICACIONES CAUSADAS POR ALIMENTOS: Ocurren cuando las toxinas o venenos de bacterias o mohos están presentes en el alimento ingerido. Estas toxinas generalmente no poseen olor o sabor y son capaces de causar enfermedades después que el microorganismo e eliminado. Algunas toxinas pueden estar presentes de manera natural en el alimento, como en el caso de ciertos hongos y animales como el pez globo. Ejemplos: botulismo, intoxicación estafilocócica o por toxinas producidas por hongos.

- TOXI-INFECCION CAUSADA POR ALIMENTOS: Es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos con una cierta cantidad de microorganismos causantes de enfermedades, los cuales son capaces de producir o liberar toxinas una vez que son ingeridos. Un brote de toxiinfección alimentaria se denomina a aquellos episodios que afectan

a dos o más individuos que poseen alteraciones gastrointestinales después de haber ingerido un mismo alimento y tras un análisis alimentario se comprueba que es el alimento el causante de esa sintomatología. Ejemplos: Cólera.

Síntomas:

Los síntomas varían de acuerdo con el tipo de contaminación, así como también según la cantidad del alimento contaminado consumido. Los síntomas más comunes son vómitos y diarreas, también pueden presentarse dolores abdominales, dolor de cabeza, fiebre, síntomas neurológicos, visión doble, ojos hinchados, dificultades renales, etc.

Según la (FDA), el 2% o 3% de ETA pueden llevar a una enfermedad de largo plazo. Por ejemplo, Escherichia coli O157: H7 puede provocar fallas en el riñón en niños e infantes, las Salmonelas pueden provocar artritis reactiva y serias infecciones y Listeria monocytogens puede generar meningitis o aborto.

Para las personas sanas, la mayoría de las ETA son enfermedades pasajeras, que sólo duran un par de días y sin ningún tipo de complicación. Pero algunas ETA más graves pueden llegar a ser muy severas, dejar secuelas o incluso hasta provocar la muerte en personas susceptibles como son los niños, los ancianos, mujeres embarazadas y las personas enfermas.

Como se contaminan los alimentos:

- Enfriamiento inadecuado: un retraso de 12 horas o más desde la preparación hasta el consumo de la comida.
- Almacenamiento inadecuado.
- Conservación a temperatura ambiente.
- Cocción insuficiente: temperaturas inadecuadas de cocción
- Conservación caliente a temperatura inadecuada.
- Higiene personal insuficiente.
- Contaminación cruzada.
- Ingredientes de origen dudoso.
- Contacto de alimentos con animales y/o sus excrementos.

La Organización Mundial de la Salud ha desarrollado las 5 claves de la Inocuidad de los Alimentos, cuya implementación constituyen una accesible manera de evitar las ETA:

1) Conservar la higiene
2) Separar alimentos crudos y cocidos
3) Cocinar completamente los alimentos
4) Mantener los alimentos a las temperaturas seguras
5) Usar agua potable y materias primas seguras

TIPOS DE CONTAMINACIÓN

- CONTAMINACIÓN QUÍMICA: Es decir, con sustancias utilizadas en la desinfección como límpido, venenos

utilizados para erradicar insectos o roedores, o los utilizados en labores agrícolas como pesticidas y fungicidas.

- CONTAMINACIÓN FÍSICA: Los más comunes son los cabellos, pero también pueden ser restos de vidrios, madera, plásticos, papeles, alambre, clavos, chinches u otros objetos que no son parte de los alimentos y que son detectados a simple vista, y que hacen perder notablemente la calidad de los alimentos.

- CONTAMINACIÓN MICOBIANA: Producida por microbios que pueden ser transmitidos por alimentos crudos, manipuladores contaminados, animales, plagas como ratones, moscas, cucarachas, etc.…

- CONTAMINACIÓN DIRECTA: Cuando pasamos microbios de nuestro cuerpo a los alimentos.

- CONTAMINACIÓN CRUZADA: Cuando pasamos microbios de un alimento crudo o contaminado a otro ya procesado, cocido o limpio. Lo podemos hacer por las manos o utensilios y también en el almacenamiento.

C. PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES

Con el fin de garantizar la calidad y la inocuidad de las materias primas y de los empaques de los alimentos que se suministran para el consumo de los beneficiarios, se implementa el siguiente programa de selección de proveedores:

1. Se establecen alimentos en cantidades y calidad a comprar de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón para la modalidad desarrollo infantil en la modalidad familiar y de acuerdo con las fichas técnicas de cada alimento publicadas por el ICBF en la categoría de NUTRCION en el MODELO POR OPERACIÓN de la Intranet ICBF https://www.icbf.gov.co/misionales/promocion-y-prevencion/nutricion
2. Se realiza estudio de mercado, este comprende la lista de proveedores y establecer criterios de aceptabilidad, dentro de ellas los costos (se revisan las cotizaciones y se analizan con respecto a los precios actuales e históricos de los alimentos, precios y costos logísticos)
3. Se realiza visita al proveedor para verificar instalaciones y cumplimiento de los requisitos higiénico sanitarios y normativos, se verifica que cuenten con concepto higiénicos favorables, se verifica la calidad de los productos.
4. Se analiza la información recolectada y se elige teniendo en cuenta la capacidad y la calidad como proveedor, en este aspecto se verifican:

    - Criterios Estratégicos: ubicación, experiencia, disponibilidad de los productos.
    - Criterios Técnicos: cumplimiento, respuesta al incumplimiento, infraestructura, capacitación del personal, parque automotor, operación, calidad, registros sanitarios y alimentos con normas de rotulado y etiquetado, vida útil, condiciones específicas de las fichas técnicas y resultados microbiológicos y bromatológicos.
    - Criterios Comerciales: precio, servicio al cliente, crédito.

5. Seguido a la elección del proveedor, se implementa el programa de control de proveedores, debe contener, como mínimo:

    - Registro de control de materias primas e insumos y registros de rechazos de materias primas e insumos. (Verificación de cantidades con el pedido realizado) y (Formatos de verificación de condiciones de calidad frente a los alimentos de la ración industrializada y ración para preparar)

- Verificación del cumplimiento de las fichas técnicas de materias primas e insumos, que fueron avaladas por el supervisor del contrato. (Formatos de verificación de condiciones de calidad frente a los alimentos de la ración industrializada y ración para preparar)
- Seguimiento de la calidad de los productos suministrados por los proveedores. (Verificación en el recibo y durante el almacenamiento)
- Reuniones y visitas de asistencia técnica a proveedores.
- Verificación del trasporte del proveedor con mínimo los siguientes criterios:
  - ✓ Que el vehículo esté debidamente identificado con el letrero de "TRANSPORTE DE ALIMENTOS".
  - ✓ El vehículo de transporte debe estar en condiciones adecuadas de higiene.
  - ✓ Que los alimentos no estén en contacto directo con el suelo o cualquier otra superficie susceptible de ensuciarlos o contaminarlos.
  - ✓ Que los alimentos estén separados y alejado de los productos químicos.
  - ✓ El personal involucrado en la descarga vestirá ropas de trabajo de uso exclusivo, con identificación y con correctas prácticas y hábitos higiénicos.

D. PROCEDIMIENTO DE ADQUISIÓN DE LOS ALIMENTOS

COMPRAS:

Los productos alimenticios adquiridos deben ser aquellos estipulados para garantizar la adecuada nutrición de los niños, niñas, mujeres gestantes y madres lactantes, atendidos en la modalidad. Se debe cumplir con los alimentos que conforman el ciclo de menús establecido por la nutricionista de la unidad tanto para el paquete alimentario como para el refrigerio. Se realizará la compra de los alimentos del proveedor o los proveedores aprobados por el ICBF:

Para el proceso de compras debe realizarse lo siguiente

- Establecer un cronograma de compras y de recibo de alimentos
- Verificar las condiciones de los precios
- Verificar la cantidad de productos alimenticios a adquirir debe estar en función del número de personas atendidas, la capacidad de almacenamiento disponible y el inventario de existencias.

RECIBO:

Se debe disponer de un lugar destinado para la recepción de alimentos donde se tengan estibas para el almacenamiento de los productos, tanto en la bodega principal como en cada una de las UDS.

El manipulador de alimentos encargado del recibo debe:

- Verificar el pedido con lo recibido (cantidades).
- Verificar la apariencia, olor y color de los alimentos recibidos.
- Mantener separados los distintos tipos de alimentos
- El manipulador de alimentos o coordinador rechazara los alimentos que no cumplan con los requisitos mínimos establecidos.
- Evitar que personal no autorizado ingrese a las áreas ya que esto puede afectar las condiciones higiénicas del área de almacenamiento de los alimentos.

- Diligenciar el ANEXO 1 BPM. FORMATO DE VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE AL RECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION INDUSTRIALIZADA- REFRIGERIO
- Diligenciar el ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR - RPP

Algunos de los principales requisitos de calidad y sanidad que deben satisfacer los alimentos de mayor consumo y/o entrega en el programa DIMF mediante la RPP y el RI son:

ALIMENTO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
LECHE UHT	Olor característico. Sabor: Dulce. Apariencia: Sin partículas extrañas. Empaque original en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse. Refrigerados a temperatura entre 1ºC y 4°C en caso de no ser UHT. La leche en polvo no debe estar reempacada y se deben tener los cuidados en almacenamiento de productos secos. Leche UHT no requiere refrigeración.	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 4ºC en caso de ser pasteurizada y no UHT.
YOGURT Y KUMIS	Olor característico. Sabor: Dulce. Apariencia: Sin partículas extrañas. Empaque original en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse. Refrigerados a temperatura entre 1ºC y 4°C.	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 4ºC.
HUEVOS	Cáscara limpia y completa sin roturas, Sin anormalidades en la cáscara. Peso acordado Sin presencia de excremento.	Quebrado, manchado y con excremento o heces.

ALIMENTO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
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 cafés, 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

Fuente: GUIA TECNICA DEL COMPONENTE DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS MISIONALES DEL ICBF (versión 5. Año 2020).

A. PROCESO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS REFRIGERADOS Y A TEMPERATURA CONTROLADA

Los alimentos se deben guardar solo en lugares de almacenamiento seco o refrigeración. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo; que para el caso de este contrato serán los derivados lácteos como kumis y yogurt; el almacenamiento en seco será para los alimentos de la RPP y del derivado de cereal y fruta de la Ración Industrializada.

Almacenamiento en seco

Se debe tener en cuenta no almacenar alimentos sobre el piso ni la pared, ni cerca de sustancias químicas o recipientes de basura. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse 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.

Las áreas de almacenamiento se deben mantener limpias y secas, los derrames se deben limpiar tan pronto ocurran.

Se deben utilizar primero los alimentos cuyas fechas de llegada sean más antiguas (PEPS: primeras entradas, primeras salidas).

Se deberá llenar el registro de acta de baja de materias primas cuando haya algún factor en el alimento que evidencie descomposición o contaminación, y deberá dársele la disposición adecuada, y almacenarla en un lugar identificado y destinado solo para este fin.

Durante el almacenamiento debe ejercerse una inspección periódica de materia prima, productos procesados y de las instalaciones de almacenamiento, a fin de garantizar su inocuidad.

Almacenamiento en refrigeración

La colocación de los productos en el interior de la nevera se realizará lo más rápidamente posible, con el fin de evitar que se rompa la cadena de frío y la formación de escarcha y de agua de condensación. Se Mantendrán los alimentos en el recibo y almacenamiento a temperaturas de refrigeración entre 1ºC y 4°C Grados Celsius, para evitar la multiplicación de microorganismos; de esta manera se aumenta la vida útil de los alimentos y se detiene o reduce la velocidad del crecimiento de los gérmenes.

Los alimentos refrigerados (yogurt y kumis) se deben mantener debidamente etiquetados con lote y fecha de vencimiento.

Hay que anotar que el número de neveras es indistinto al requerimiento del número de termómetros, pues puede utilizarse uno sólo para verificar la temperatura de varias neveras.

E. ROCEDIMIENTO PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN PUNTOS DE ENCUENTRO

El objetivo es evitar que se contaminen, deterioren o adulteren los alimentos mientras inicia el proceso de embalaje o almacenamiento. Dentro de los principales parámetros que se deben tener en cuenta están: limpieza, orden, e identificación de cada producto (rotulados), estando siempre alerta de protegerlos de las condiciones externas perjudiciales por sus características.

Actividades del responsable del punto de encuentro:

- Mantener limpio y aseado el lugar destinado para el almacenamiento de los refrigerios y disposición de paquetes alimentarios.
- Recibir los productos alimenticios
- Coordinar el estibado, almacenado e inspección de los alimentos
- Coordinar la seguridad de los productos alimenticios
- Realizar el inventario de los productos alimenticios y solicitudes de alimentos para usuarios.

RECEPCION DE LOS PRODUCTOS: Se refiere a las acciones que ocurren una vez los alimentos son recibidos por quien asume la responsabilidad de la conservación antes de la distribución al usuario final.

PLANIFICACIÓN DE LA RECEPCIÓN:

- Disponer de espacio físico para el almacenamiento del alimento.
- Antes de cualquier ingreso el lugar debe estar perfectamente limpio.
- No se debe permitir el descargue de alimentos bajo la lluvia, pues el agua daña los empaques y puede mojar el alimento

INSPECCIÓN DE LOS VEHÍCULOS:

- Verificar que el vehículo cumpla con las condiciones de aseo, la carga debe estar aislada del piso del vehículo para evitar contaminación.
- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos con sustancias químicas peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de la contaminación del alimento como combustibles, agroquímicos, detergentes etc.

INSPECCIÓN INICIAL DE LA CARGA:

- Inspeccionar ocularmente la carga para verificar que en general, se encuentra en buen estado.
- Los empaques no deben estar rotos, averiados, ni abiertos y no debe existir evidencia de contaminación o infestación por insectos. En caso de presentarse alguna de estas alteraciones no se debe recibir la carga y debe ser devuelta a su lugar de origen.

DESCARGUE DE LOS ALIMENTOS:

- Supervisar que los alimentos sean descargados con cuidado.
- Levantar los paquetes no arrastrarlos.
- No dejar caer los paquetes alimentarios o alimentos.
- No cargar o descargar bajo la lluvia porque la humedad daña el empaque.
- Las pérdidas generadas durante el descargue se deben recolectar mediante (barrido) y llevar al sitio destinado para estos desechos.
- Los alimentos que evidentemente se encuentren alterados (mojados, empaques rotos o se evidencia que el alimento se encuentra deteriorado o descompuesto se debe separar y cuantificar para su devolución.

CONFORMACIÓN DE ESTIBAS, PILAS Y/O ARRUMES:

- Tener siempre presente las instrucciones que traen algunos de los empaques (la cantidad que se puede apilar y como deben ser colocados.
- Los arrumes deben conformarse sobre las estibas a una altura de 15 cm del suelo.
- Los productos deben permanecer en los empaques originales y organizarlos por tipo de producto
- Fijarse siempre en la fecha de vencimiento.
- Mantener los productos tóxicos (insecticidas, combustibles, detergentes, desinfectantes) cerrados, bien identificados y separados de los alimentos.
- Cuando no existan estibas o estantes el alimento nunca deberá estar en contacto directo con el piso
- Las estibas, pilas y/o arrumes deben estar separados mínimo 60cm con respecto a las paredes perimetrales y disponerse sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

F. DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR Y RACIONES INDUSTRIALIZADAS

Además de lo mencionado en los ítems anteriores en relación a las normas de Bioseguridad, el proceso de transporte y recepción de los alimentos y Raciones para Preparar y las raciones industrializadas, establece las siguientes medidas para cumplimiento obligatorio por parte del Talento Humano encargado de realizar la entrega efectiva a las familias usuarias de la modalidad:

- Usar correctamente el tapabocas y hacer el correspondiente cambio cuando se encuentre húmedo, roto y/o sucio.
- Asegurar que la persona que entregue las RI y las RPP, realice el lavado y desinfección de manos según los protocolos establecidos.
- Asegurar que las zonas donde se realice la entrega de las Raciones Para Preparar se encuentren limpia y desinfectada.
- Realizar limpieza y desinfección de las RPP y de las RI en el momento de la recepción.
- Toda persona que entre a las UDS, debe ingresar con su respectiva mascarilla o tapabocas de protección.
- Solicitar a los usuarios que en el momento de la entrega de la Ración para Preparar asista solo un miembro de la familia, sin niños y sin mascotas.
- Incentivar el lavado de manos de acuerdo a los protocolos del Ministerio de Salud o uso del gel antibacterial.

G. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR

Todas las personas que realicen labores de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para realizar las tareas que se le asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

MES DE EJECUCION	TEMA	PRACTICAS DE CUIDADO Y CRIANZA O ESTÁNDAR	OBJETIVO ESPECIFICO	NÚMERO DE HORAS
MARZO	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Generalidades del manual de BPM y diligenciamiento de los formatos de control de las BPM	Práctica 2/ Estándar 18	Garantizar la implementación de los procesos operativos descritos, documentando las acciones realizadas en las BPM de acuerdo con los formatos para su monitoreo y control.	1 HORA
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Generalidades del PSB y diligenciamiento de formatos de control del PSB	Práctica 2/ Estándar 17	Garantizar la implementación de los procesos operativos descritos, documentando las acciones realizadas en cada uno de los programas establecidos mediante el diligenciamiento de los formatos para su monitoreo y control.	
ABRIL	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: prevención de ETAS	Práctica 2/ Estándar 18	Socializar al personal de la unidad los procedimientos para la garantía de la calidad e inocuidad en la alimentación de la UDS, mediante la aplicación de las BPM para prevenir las ETAs y para la correcta implementación de las prácticas higiénicas	1 HORA
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: programas de limpieza y desinfección y manejo de residuos sólidos y líquidos	Práctica 2/ Estándar 17	Garantizar la implementación del programa de limpieza y desinfección y del programa de manejo de residuos conforme a lo establecido en el documento aprobado por la supervisión, con el fin de fortalecer capacidades y comprensiones sobre la ejecución del programa.	
MAYO	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: propiedades y dilución de productos de limpieza y desinfección	Estándar 17	Garantizar el uso correcto de los productos químicos para el proceso de limpieza y desinfección de la unidad de servicio.	1 HORA
	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Socialización de minuta patrón; guía de preparaciones, lista de intercambios.	Estándar 18	Brindar las herramientas necesarias para la correcta entrega y conocimiento de la minuta patrón.	
MES DE EJECUCION	**TEMA**	**PRACTICAS DE CUIDADO Y CRIANZA O ESTÁNDAR**	**OBJETIVO ESPECIFICO**	**NÚMERO DE HORAS**
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: limpieza y desinfección de empaques de alimentos.	Estándar 17	Garantizar la limpieza y desinfección de empaques de alimentos socializados los protocolos establecidos en el Manual de Plan de Saneamiento Básico.	

JUNIO	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Buenas prácticas de manufactura en la recepción de alimentos	Estándar 18	Fortalecer las habilidades y conocimientos del personal manipulador y las agentes educativas en los diferentes momentos de la prestación del servicio.	1 HORA
JULIO	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS : malas prácticas del manipulador de alimentos	Estándar 18	Garantizar la implementación del manual de BPM para la prestación del servicio de alimentación en condiciones de calidad e inocuidad.	1 HORA
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Programa de abastecimiento de agua	Estándar 17	Fortalecer la implementación del programa de abastecimiento de agua conforme a lo establecido en el documento aprobado por la supervisión, con el fin de garantizar capacidades y comprensiones sobre la ejecución del programa.	
AGOSTO	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Buenas prácticas de manufactura en el almacenamiento de alimentos	Estándar 18	Fortalecer las habilidades y conocimientos del personal manipulador y las agentes educativas en los diferentes momentos de la prestación del servicio.	1 HORA
SEPTIEMBRE	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: almacenamiento y rotulado de productos químicos	Estándar 17	Adoptar las medidas necesarias para el almacenamiento y manejo adecuado de los productos químicos utilizados durante la ejecución del contrato; de acuerdo con la normatividad vigente.	1 HORA
OCTUBRE	MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Buenas prácticas de manufactura en la distribución de alimentos.	Estándar 18	Fortalecer las habilidades y conocimientos del personal manipulador y las agentes educativas en los diferentes momentos de la prestación del servicio.	1 HORA
NOVIEMBRE	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Programa de control de plagas	Estándar 17	Fortalecer la implementación del programa de control de plagas conforme a lo establecido en el documento aprobado por la supervisión, con el fin de garantizar capacidades y comprensiones sobre la ejecución del programa.	1 HORA
DICIEMBRE	EVALUACION DEL PSB Y BPM: concurso al manipulador de alimentos	Estándar 17	Evaluar los conocimientos adquiridos respecto al PSB y BPM	1 HORA

A. HIGIENE PERSONAL Y DOTACIÓN:

Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar prácticas higiénicas y medidas de protección, dentro de las que se deben cumplir en la modalidad de DIMF se encuentra:

- Realizar baño diario
- Manos limpias, realizando el lavado correcto y cada vez que sea necesario.
- Usar tapabocas cubriendo nariz y boca siempre que manipule los alimentos.
- Cabello recogido, limpio y cubierto con un gorro o malla que impida la caída de cabello sobre los alimentos.
- En caso de tener heridas, cubrirlas con vendajes impermeables.

- Si es necesario el uso de guantes, estos deben ser impermeables, deben mantenerse limpios y sin roturas y deben recibir el mismo cuidado higiénico que las manos.
- Evitar comer, beber, masticar cualquier tipo de alimento u objeto.
- Evita prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, estornudar, etc, sobre los alimentos.

PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS



El lavado de manos es una práctica que debe ser constante y cada vez que sea necesario, ya que elimina el 85% de los riesgos de contaminación de los alimentos ocasionada por el hombre, es por esto que se hace indispensable un cambio de actitud y de conducta hacia la higiene personal.

MATERIALES:

- Jabón antibacterial líquido
- Toallas de papel o tela (limpia)
- Caneca

PROCEDIMIENTO:

1. Abra la llave
2. Humedezca las manos y antebrazos
3. Adicione jabón líquido en las palmas de las manos
4. Frote palma con palma, palma con dorso y entre los dedos por 30 segundos
5. Frote los antebrazos desde la muñeca hacia los codos
6. Cepille las uñas con el cepillo personal
7. Enjuague los brazos y las manos desde la punta de los dedos hacia los codos.
8. Enjuague el cepillo con abundante agua y ubíquelo en el lugar correspondiente.
9. Seque las manos con una toalla de papel o al aire libre.
10. Deseche la toalla en la caneca.

FRECUENCIA

Todo manipulador se debe lavar y desinfectar correctamente las manos

- Al iniciar el trabajo
- Antes y después de manipular alimentos.

Después de:

- Usar el sanitario
- Toser o tacarse cualquier parte del cuerpo, especialmente la nariz, boca, cabeza.
- Estornudar
- Fumar o comer
- Limpiarse el sudor
- Recoger sobras de alimentos
- Manipular recipientes de basura, traperos, utensilios sucios
- Terminar la jornada de trabajo
- Tocarse el cabello
- Cada vez que lo considere conveniente.

BIBLIOGRAFIA

Circular No. 017 de 2020, Expedida por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social.

Circular 023 de 2017, Expedida por Ministerio de Salud y Protección Social "Acciones en salud pública para la vigilancia, prevención, manejo y control de la Infección Respiratoria Aguda (IRA).

Circular 18 de 2020, Expedida entre el Ministerio de Trabajo, Departamento Administrativo de la Función Pública y Ministerio de Salud y Protección Social "Acciones de contención ante el COVID 19 y la prevención de enfermedades asociadas al primer pico epidemiológico de enfermedades respiratorias".

Resolución 2674 de 2013, Expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social "Por la cual establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos".

GUIA TECNICA DEL COMPONENTE DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS MISIONALES DEL ICBF. https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/procesos/g6.pp_guia_tecnica_del_componente_de_alimentacion_y_nutricion_v1.pdf

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 2025

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM

ANEXO 1 BPM. FORMATO DE VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE AL RECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION INDUSTRIALIZADA- REFRIGERIO

UDS: _____ MES: _____AÑO: _____

FECHA DE LA VERIFICACIÓN **DIA/MES/AÑO**	GRUPOS DE ALIMENTOS ENTREGADOS	CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**				ESTADO DE RECIBO DE LOS ALIMENTOS **MARQUE CON UNA X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTOS			OBSERVACIÓN Y ACCIÓN TOMADA EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		Porta gorro, cofia o cofia	Usa tapabocas adecuadamente	Se observa en buen estado de	Usa uniforme o bata de color	Bueno	Regular	Malo	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
Fecha: _____ _____ Semana:____	Lácteos											
	Panificados											
	Frutas											
Fecha: _____ _____ Semana:____	Lácteos											
	Panificados											
	Frutas											
Fecha: _____ _____ Semana: _____	Lácteos											
	Panificados											
	Futas											

NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD: _____CARGO

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRASMODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

"Construyendo con amor un futuro mejor" VERSION 6 – 2025

ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR

- RPP

UDS: _____ FECHA: DIA: _____ MES: _____ AÑO: _____

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**		
	Porta gorro, cofia o gorra	
	Usa tapabocas adecuadamente	
	Se observa en buen estado de salud	
	Usa uniforme o bata de color claro	

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO **MARQUE X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIÓNES Y ACCIÓNES TOMADAS EN
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	CASO DE INCUMPLIMIENTO
Huevos								
Arroz								
Harina de maíz								
Harina de trigo								
Avena								
Leche								
Atún								
Frijol								
Lenteja								
Panela								
Aceite								
Otro:								

El formato se diligencia sobre dos paquetes de RPP en el momento del recibo en el punto de UDS.

NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD: _____ CARGO: _____

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP) Y REFRIGERIOS

UDS: _____MES _____

CONDICIONES DE VERIFICACIÓN	Escriba (C) cumple y (NC) no cumple, según corresponda												
	día	día	Día	día	día	día	día	día	día	día	día	Día	día
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.													
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)													
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.													
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de													
almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.													
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.													
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.													

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: _____CARGO: