CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA MUNICIPIO MAPIRIPAN-META UDS: M1 PUERTO ALVIRA

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 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	Baño no este habilitado y no funciona
Patio	La unidad de servicio cuenta con patio en tierra y pasto
Tanque de agua	N.A.

FOTOS DE LA UDS: M1 PUERTO ALVIRA



VENTANAS



TECHOS



FACHADA



PISOS

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

- 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: _____

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 MUNICIPIO MAPIRIPAN-META UDS: M1 PUERTO ALVIRA

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 esta **Estructura:** • **Muros:** Construidos En piezas de madera (tablas). • **Columnas y vigas:** bloques de madera. • **Techo o cubierta:** Generalmente con teja (de zinc, fibrocemento o termoacústica), dependiendo del diseño y clima local. • **Piso:** En cemento pulido. **2. Ventanas y puertas:** • **Ventanas: No tiene**.

	• **Puerta:** Madera **3. Acabados:** • **Pintura interior y exterior:** En colores claros, que favorecen la luminosidad y el ambiente tranquilo del salón.
Comedor	N.A.
Baños	Baño no este habilitado y no funciona
Patio	La unidad de servicio cuenta con un lugar de patio en tierra despejado.
Tanque de agua	Tanque plástico de 500 litros.

FOTOS DE LA UDS: M1 PUERTO ALVIRA



VENTANAS



TECHOS



FACHADA



PISOS

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

- 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 recepción 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:

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA MUNICIPIO MAPIRIPAN-META UDS: M1 PUERTO ALVIRA

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 Alimentarios (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 esta **Estructura:** • **Muros:** Construidos en madera. • **Columnas y vigas:** De madera con soporte en cemento, conforman la estructura portante del salón y garantizan la estabilidad. • **Techo o cubierta:** Generalmente cubierto en zinc. • **Piso:** En cemento pulido. **2. Ventanas y puertas:** • **Ventanas:** en madera. Rejas en madera.

	Salón sin puertas. **3. Acabados:** • **Color madera**.
Comedor	N.A.
Baños	Baño no este habilitado y no funciona
Patio	La unidad de servicio cuenta con patio en tierra y pasto
Tanque de agua	N.A.

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***

FOTOS DE LA UDS: M1 PUERTO ALVIRA

Conformación.

- **Pisos**
- **Ventanas**
- **Techo**
- **acabados**









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

- 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, aveces se clasifican como microorganismo

- 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 afecta 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 límpidos 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

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 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.

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.

A. 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: _____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 APLIC A	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.													

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:

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA MUNICIPIO MAPIRIPAN-META UDS: M1 PUERTO ALVIRA

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 Alimentarios (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 esta **Estructura:** • **Muros:** Construidos en madera. • **Columnas y vigas:** De madera con soporte en cemento, conforman la estructura portante del salón y garantizan la estabilidad. • **Techo o cubierta:** Generalmente cubierto en zinc. • **Piso:** En cemento pulido. **2. Ventanas y puertas:** • **Ventanas:** en madera. Rejas en madera.

	Salón sin puertas. **3. Acabados:** • **Color madera**.
Comedor	N.A.
Baños	Baño no este habilitado y no funciona
Patio	La unidad de servicio cuenta con patio en tierra y pasto
Tanque de agua	N.A.

FOTOS DE LA UDS: M1 PUERTO ALVIRA

Conformación.

- **Pisos**
- **Ventanas**
- **Techo**
- **acabados**









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

- 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, aveces se clasifican como microorganismo

- 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 afecta 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 límpidos 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

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 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.

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.

A. 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: _____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.													

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***

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA MUNICIPIO MAPIRIPAN-META UDS: SECTOR COOPERATIVA

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 cooperativa para lo que se hace necesaria la descripción de sus espacios, como se realiza a continuación

Capacidad Instalada	**Descripción de la UDS** **Especificaciones**
Cocina	En madera con estufa a gas y un fogon de leña en concreto
Salon	La uca esta **Estructura:** • **Muros:** Construidos en postes de madera • **Columnas y vigas:** De madera • **Techo o cubierta:** Estructura metálica con teja (de zinc, fibrocemento o termoacústica), dependiendo del diseño y clima local. • **Piso:** En cemento pulido. **2. Ventanas y puertas:** • **Ventanas:** No tiene ventanas • **Puerta:** No tiene puertas.

	3. Acabados: • **Pintura interior y exterior:** Sin color.
Comedor	N.A.
Baños	*Muros o paredes:* • Construidos en **madera.**
	2. Piso: • En **concreto rustico**, 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: • estructura metálica • Diseñado para evitar filtraciones y permitir ventilación adecuada.
	4. Sanitarios e instalaciones: • **Inodoro** conectado al sistema de poso séptico. • Lavadero conectado a desagüé libre. *5. Ventanas y puertas:* • Puerta **no tiene puerta.**
Patio	La unidad de servicio cuenta con patio en tierra y pasto.
Tanque de agua	Tanque de agua hecho en material como cemento y ladrillos

FOTOS DE LA UDS: SECTOR COOPERATIVA.



PISOS



FACHADA

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 recepción 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

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:

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA

MUNICIPIO MAPIRIPAN

M1 SECTOR LOMA 1

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 Alimentarios (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.

MARCO LEGAL

Para efectos de la elaboración del presente manual, se requiere el conocimiento y aplicación de la siguiente normatividad relacionada con alimentos.

- Codex Alimentarios 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 en la UDS M1 SECTOR LOMA 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	El salón se encuentra en buenas condiciones, es de material, piso en baldosa con alguna que otra grieta, ventanas sin vidrios, tomas corrientes en buenas condiciones y cuenta con silletería y mesas
Comedor	N/A
Baños	Los baños son en material en regular estado y piso de material.

Patio	El patio para recreación esta en buenas condiciones, es en croncreto y tiene canchas de futbol.
Tanque de agua	N/A

FOTOS DE LA UDS M1 SECTOR LOMA

FACHADA	**PISOS**
	
VENTANAS	**TECHO**
	
BAÑO	**OTRAS**
	

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 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.

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 EDUCACION INICIAL CAMPESINA mediante la RPP y el RI son:

ALIMENTO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
LECHE	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.
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
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 Sobre maduro

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 leche liquida; 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 (leche liquida, queso) 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

- 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:

- 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.	
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.	
	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

MAYO	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
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.	
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

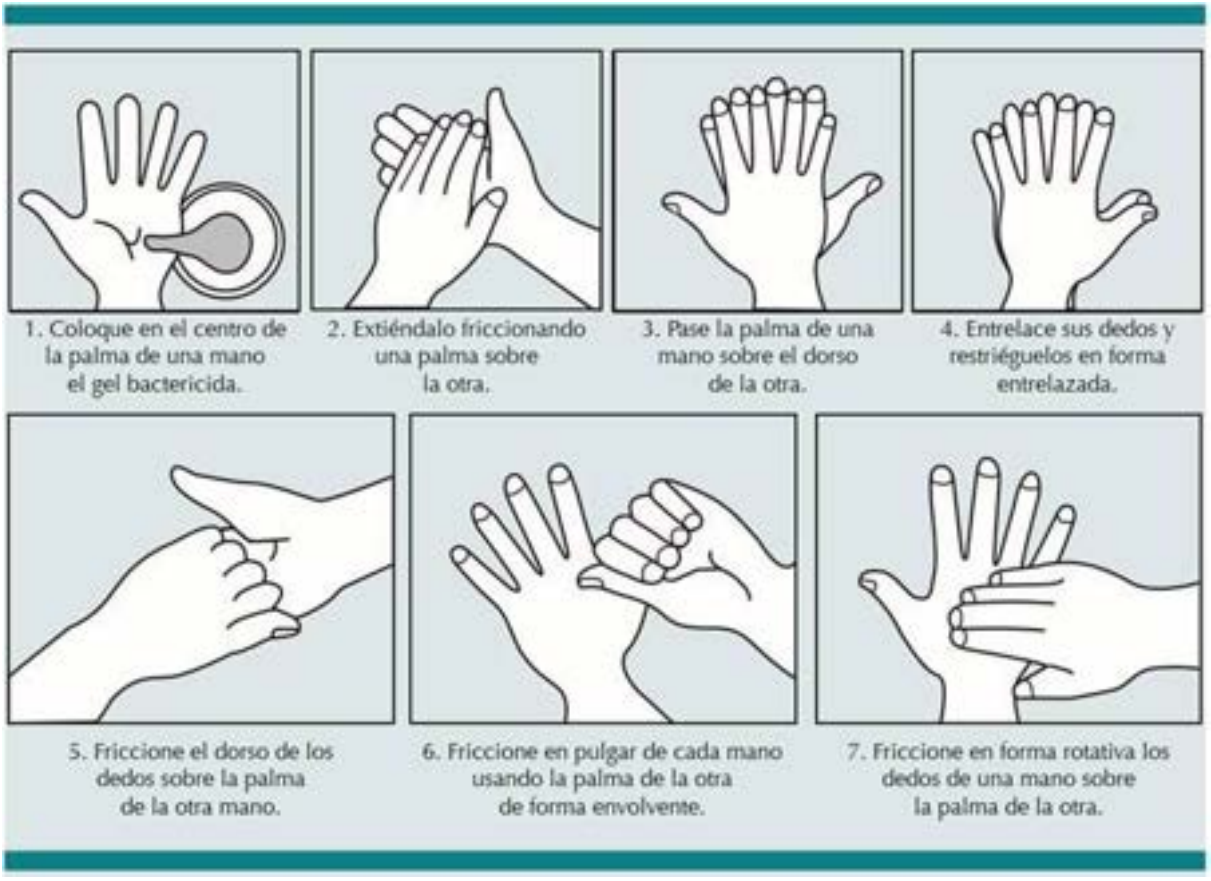
I. HIGIENE PERSONAL Y DOTACIÓN:

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:

- alizar 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

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL EDUCACIÓN

INICIAL CAMPESINA
MUNICIPIO MAPIRIP

NOMBRE DEL PROFESIONAL: NURY CARDENAS
CARGO: Agente Educativo
M1 SECTOR LOMA

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:** de madera esta costruida la infrastrutura de , 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 SECTOR LOMA



PISOS



TECHO Y FACHADA

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 recepción 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 antimaterial 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
		Portagorro, 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

ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS: M1 COROCITO MES: AGOSTO 2025

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESCOBAS	JUGUETES	FORROS DE COLCHO	TRAPEROSY ESCOBA	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIG	
06/08/2025	LD	L	L	-	-	-	LD	L	L	L	LD	FABIAN CARIVAN RODRIGUEZ(AGENTE EDUCATIVO)
21/08/2025	LD	L	L	-	-	-	LD	L	L	L	LD	FABIAN CARIVAN RODRIGUEZ(AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: FABIAN CARIVAN RODRIGUEZ Cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS: M1 COROCITO_____MES: AGOSTO 2025

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD,MM,AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A),	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		
21/08/2025	SI	NO	SI	SI	SI	HUECO DE BASURA	YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ (AGENTE EDUCATIVO)

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc…"

Revisado por: FABIAN CARIVAN RODRIGUEZ cargo: AGENTE EDUCATIVO_____

Nota: este formato se diligencia cada vez que se realice disposición de residuos.

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS: M1 COROCITO_____MES: AGOSTO 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA **(SI Ó NO)**	AGUA CON COLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	AGUA CON OLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA
06/08/2025	SI	SI	SI	HERVIR AGUA PARA EL CONSUMO DIARIO Y PREPARACION DE ALIMENTOS	FABIAN CARIVAN RODRIGUEZ (AGENTE EDUCATIVO)
21/08/2025	SI	SI	SI	HERVIR AGUA PARA EL CONSUMO DIARIO Y PREPARACION DE ALIMENTOS	FABIAN CARIVAN RODRIGUEZ (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: FABIAN CARIVAN RODRIGUEZ____cargo: AGENTE EDUCATIVO_____

Nota: este formato se diligencia diariamente

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS: M1 COROCITO_____MES: AGOSTO 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD,MM,AA)	SE ENCONTRÓ PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES
21/08/2025	NO	NO	NO	FABIAN CARIVANRODRIGUEZ(AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: FABIAN CARIVAN RODRIGUEZ__cargo: AGENTE EDUCATIVO_____
Nota: este formato se diligencia semanal

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: 11 MES: AGOSTO AÑO: 2025

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**		
	Porta gorro, cofia o gorra	SI
	Usa tapabocas adecuadamente	SI
	Se observa en buen estado de salud	SI
	Usa uniforme o bata de color claro	SI

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA **MARQUE X**	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO **MARQUE X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIÓNES Y ACCIÓNES TOMADAS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
Huevos		X						
Arroz		X			ORQUIDEA	12/04/2026		
Harina de maíz		X			SUPER AREPA	11/03/2026		
Arveja		X			SUDESPENSA	05/03/2026		
Avena		X			SUDESPENSA	27/03/2026		
Leche		X			COSMOLAC	01/03/2026		
Aceite		X			SOLISOYA	14/04/2026		
Frijol		X			SUDESPENSA	01/04/2027		
Pasta		X			LA NIEVE	10/10/2026		
Aceite		X			SOLI SOYA	28/02/2026		
panela		X			ROSSE	02/04/2026		
lentejas		X			SUDESPENSA	11/03/2026		

El formato se diligencia sobre dos paquetes de RPP en el momento del recibo en el punto de UDS.

NOMBRE DE QUIEN REALIZA FABIAN CARIVAN RODRIGUEZ CARGO: AGENTE EDUCATIVO

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP)

UDS: M1 COROCITO MES: AGOSTO 2025

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
	06/08/2025												
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.	C												
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)	C												
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.	C												
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.	C												
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.	C												
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.	C												

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

ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR - RPP

UDS: M1 escuela Jorge Eliecer Gaitán _____ FECHA: DIA: 12 MES: AGOSTO AÑO: 2025

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**	
Porta gorro, cofia o gorra	SI
Usa tapabocas adecuadamente	SI
Se observa en buen estado de salud	SI
Usa uniforme o bata de color claro	SI

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA **MARQUE X**	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO **MARQUE X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIONES Y ACCIONES TOMADAS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
Huevos		X						
Arroz		X			Orquidea	16-05-2026		
Harina de maiz		X			Super Arepa	11-09-2026		
Harina de trigo		X			Supremo	12-12-2025		
Avena		X			Su despensa	31-06-2026		
Leche		X			Recreo	31-12-2025		
Frijol		X			Su despensa	12-03-2026		
Pasta		X			La nina	07-03-2026		
Aceite		X			Solisoya	14-04-2026		
panela		X			Rosse	21-02-2026		
queso		X			San Jeronimo	13-11-2025		
lentejas		X			Su despensa	31-03-2026		

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: SANDRA LILIANA ANGULO PERAFAN CARGO: AGENTE EDUCATIVO

Powered by CamScanner

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP)

UDS: M1 escuela Jorge Eliecer Gaitán MES: JULIO 2025

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
	7/07/2025												
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.	C												
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)	C												
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.	C												
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.	C												
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.	C												
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.	C												

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: SANDRA LILIANA ANGULO PERAFAN CARGO: AGENTE EDUCATIVO

Powered by CamScanner

ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR - RPP

UDS: M1 escuela Jorge Eliecer Gaitán _____FECHA: DIA: 12 MES: AGOSTO AÑO: 2025

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**	
Porta gorro, cofia o gorra	SI
Usa tapabocas adecuadamente	SI
Se observa en buen estado de salud	SI
Usa uniforme o bata de color claro	SI

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA **MARQUE X**	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO **MARQUE X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIÓNES Y ACCIÓNES TOMADAS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
Huevos		X						
Arroz		X			FEDEARROZ	16/05/2026		
Harina de maíz		X			LA NIEVE	11/03/2026		
Harina de trigo		X			LA NIEVE	14/04/2026		
Avena		X			SUDESPENSA	08/04/2026		
Leche		X			COSMOLAC	01/04/2026		
Frijol		X			SUDESPENSA	12/05/2026		
Pasta		X			ZONIA	07/03/2026		
Aceite		X			SOLI SOYA	14/04/2026		
panela		X			ROSSE	09/04/2026		
lentejas		X			LOS ANGELES	11/03/2026		

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: YISETH JOHANA GARZON JIMENEZ____CARGO: AGENTE EDUCATIVO

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP)

UDS: M1 escuela Jorge Eliecer Gaitán MES:12 AGOSTO 2025

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
	12/08/2025												
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.	C												
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)	C												
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.	C												
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.	C												
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.	C												
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.	C												

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: YISETH JOHANA GARZON JIMENEZ_____CARGO: AGENTE EDUCATIVO

ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCION A ERA 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: M1 escuela Jorge Eliecer Gaitán _____ FECHA: DIA 12 MES agosto AÑO: 2025

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**		
	Porta gorro, cofia o gorra	SI
	Usa tapabocas adecuadamente	SI
	Se observa en buen estado de salud	SI
	Usa uniforme o bata de color claro	SI

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA MARQUE X	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO MARQUE X			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIÓNES Y ACCIÓNES TOMADAS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
Huevos		X						
Arroz		X			FEDEARROZ	14/07/2026		
Harina de maiz		X			LA NIEVE	12/05/2026.		
Harina de trigo		X			LA NIEVE	14/04/2026.		
Avena		X			SUDESPENSA	20/06/2026.		
Leche		X			COSMOLAC	.14/11/2025.		
Frijol		X			SUDESPENSA	11/07/2026.		
Pasta		X			ZONIA	12/05/2026.		
Aceite		X			SOLI SOYA	.16/06/2026.		
panela		X			ROSSE	.09/8/2026.		
queso		X			LÁCTEOS SAN JERONIMO	31/07/2027		
alverja		X			LOS ANGELES	11/04/2026.		

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: LUZ YICELA GARZÓN JIMÉNEZ _____ CARGO: AGENTE EDUCATIVO

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP)

UDS: M1 escuela Jorge Eliecer Gaitán MES: Agosto 2025

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
	12/08/25.												
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.	C												
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)	C												
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.	C												
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.	C												
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.	C												
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.	C.												

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: LUZ YICELA GARZÓN JIMÉNEZ 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

ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS: M1 OLVIDO MES: AGOSTO 2025

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESTANTES	JUGUETES	FORROS DE COLCHONETAS	TRAPEROS Y ESCOBAS	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIG	
1-08-2025	LD	-	N.A.	-	-	N.A.	LD	-	L	L	LD	Monica Rueda/A.Educativo

Revisado por: _____ Cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

Powered by CamScanner

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS: M1 OLVIDO MES: AGOSTO 2025

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD,MM,AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A).	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		
11-08-2025	NO	NO	SI	SI	NO	Reciclaje	Jenny Ruth/AEdc

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc..."

Revisado por: _____ cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se disposición de residuos.

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

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

UDS: M1 OLVIDO MES: AGOSTO 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA (SI Ó NO)	AGUA CON COLOR ADECUADO (SI, NO Ó N.A)	AGUA CON OLOR ADECUADO (SI, NO Ó N.A)	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA
11-08-2025	SI	NO	NO	Ninguna	Yoncaliz de A. Gil

Revisado por: _____ cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia diariamente

Mz 42 Casa 11 Etapa 2 La Madrid Telefono: 3123641307
Email. asopadresporfiatres@gmail.com

Powered by CamScanner

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 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS: M1 OLVIDO MES: AGOSTO 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD,MM,AA)	SE ENCONTRÓ PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES
11-08-2025	SI?	Aire	Aplicar Alcohol	Honcarkedy/A. Educ

Revisado por: _____ cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia semanal

Mz 42 Casa 11 Etapa 2 La Madrid Telefono: 3123641307
Email. asopadresporfiatres@gmail.com

Powered by CamScanner

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: M1 OLVIDO FECHA: DIA: 11 MES: AGOSTO AÑO: 2025

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) MARQUE SI O NO	
Porta gorro, cofia o gorra	SI
Usa tapabocas adecuadamente	SI
Se observa en buen estado de salud	SI
Usa uniforme o bata de color claro	SI

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA MARQUE X	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO MARQUE X			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIONES Y ACCIONES TOMADAS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
Huevos		X						
Arroz		X			Ofrijoca	19-09-2026		
Harina de maíz		X			Super Arepa	12-05-2026		
Harina de trigo		X			Nieve	14-04-2026		
Avena		X			Subespuma	20-06-2026		
Leche		X			Rocco	14-11-2025		
Queso		X			Doriano	03-09-2027		
Frijol		X			Subespuma	16-09-2026		
Pasta		X			Nieve	12-03-2026		
Aceite		X			Subespuma	16-06-2026		
panela		X			Rose	09-08-2026		
Arveja		X			Subespuma	01-04-2026		

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: AGENTE EDUCATIVO

Mz 42 Casa 11 Etapa 2 La Madrid Telefono: 3123641307

Email. asopadresporfiatres@gmail.com

Powered by CamScanner

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP)

UDS: M1 OLVIDO MES: AGOSTO 2025

CONDICIONES DE VERIFICACIÓN	Escriba (C) cumple y (NC) no cumple, según corresponda												
	día	día	Dia	día	día	día	día	día	día	día	día	Día	día
	1-08-2025												
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.	C												
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)	C												
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.	C												
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.	NC												
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.	C												
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.	C												

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: _____ CARGO: AGENTE EDUCATIVO

Powered by CamScanner

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: M1 PUERTO ALVIRA _____FECHA: DIA: _____MES AGOSTO AÑO: 2025

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) MARQUE SI O NO		
	Porta gorro, cofia o gorra	SI
	Usa tapabocas adecuadamente	SI
	Se observa en buen estado de salud	SI
	Usa uniforme o bata de color claro	SI

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA MARQUE X	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO MARQUE X			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIÓNES Y ACCIÓNES TOMADAS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
Huevos		X						
Arroz		X			FEDEARROZ	05/12/2026		
Harina de maiz		X			LA NIEVE	06/06/2026		
Harina de trigo		X			LA NIEVE	07/12/2026		
Avena		X			SUDESPENSA	08/12/2025		
Leche		X			COSMOLAC	01/11/2025		
Atún		X			ROBIN HOOD	13/11/2027		
Frijol		X			SUDESPENSA	12/11/2025		
Pasta		X			ZONIA	10/10/2025		
Aceite		X			SOLI SOYA	15/12/2025		
panela		X			ROSSE	02/12/2025		
lentejas		X			LOS ANGELES	19/09/2026		

El formato se diligencia sobre dos paquetes de RPP en el momento del recibo en el punto de UDS.

Powered by CamScanner

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP)

UDS: M1 PUERTO ALVIRA MES: AGOSTO 2025

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
	12-08-2025												
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.	C												
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)	C												
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.	C												
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.	C												
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.	C												
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.	C												

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: RODOLFO ANDRES RODRIGUEZ HOYOS CARGO: AGENTE EDUCATIVO

Powered by CamScanner

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: M1 PUERTO ALVIRA _____ FECHA: DIA: 12 MES: 08 AÑO: 2025

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**		
	Porta gorro, cofia o gorra	SI
	Usa tapabocas adecuadamente	SI
	Se observa en buen estado de salud	SI
	Usa uniforme o bata de color claro	SI

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA **MARQUE X**	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO **MARQUE X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIÓNES Y ACCIÓNES TOMADAS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
Huevos		X						
Arroz		X			Orquidea	16-05-2026		
Leche liquida		X			Regeo	15-09-2025		
Harina de maiz		X			Super Arepa	11-03-2026		
Avena		X			Sudespensa	31-06-2026		
Fruol		X			Sudespensa	12-05-2026		
Arveja		X			Sudespensa	18-03-2026		
Pasta		X			la nieve	07-03-2026		
Aceite		X			Schapya	14-04-2026		
Panela		X			Rosbe	15-09-2026		

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: MAYRA ALEJANDRA RIVEROS GUZMAN CARGO: AGENTE EDUCATIVO

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP)

UDS: M1 PUERTO ALVIRA MES: Agosto 2025

CONDICIONES DE VERIFICACIÓN	Escriba (C) cumple y (NC) no cumple, según corresponda												
	día	día	Dia	día	día	día	día	día	día	día	día	Dia	día
	12-08-2025												
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.	C												
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)	C												
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.	C												
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.	C												
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.	C												
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.	C												

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: MAYRA ALEJANDRA RIVEROS GUZMAN CARGO: AGENTE EDUCATIVO

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

ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS: M1 PTO ALVIRA MES: Agosto 2025

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESIBAS	JUGUETES	FORROS DE COLCHO	TRAPEROSY ESCOBA	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIG	
13/08/2025	**LD**	**L**	**-**	**L**	**-**	**-**	**LD**	**L**	**L**	**L**	**LD**	YESSICA PAOLA BOHORQUEZ GUZMAN (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: YESSICA PAOLA BOHORQUEZ GUZMAN Cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS: M1 PTO ALVIRA MES: Agosto 2025

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD,MM,AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A),	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		
13/08/2025	SI	NO	SI	SI	SI	HOYO DE BASURA	YESSICA PAOLA BOHORQUEZ GUZMAN (AGENTE EDUCATIVO)

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc…"

Revisado por: YESSICA PAOLA BOHORQUEZ GUZMAN cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia cada vez que se realice disposición de residuos.

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS: M1 PTO ALVIRA MES: _MES: Agosto 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA **(SI Ó NO)**	AGUA CON COLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	AGUA CON OLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA
13/08/2025	NO	NO	SI	HERVIR AGUA PARA EL CONSUMO DIARIO Y PREPARACION DE ALIMENTOS	YESSICA PAOLA BOHORQUEZ GUZMAN (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: YESSICA PAOLA BOHORQUEZ GUZMAN cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia diariamente

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS: M1 PTO ALVIRA MES: _MES: Agosto 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD,MM,AA)	SE ENCONTRÓ PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES
13/08/2025	SI	NO	EVITAR TENER AGUAS EN RECIPENTES ABIERTOS, BASURAS YA QUE HAY ES DONDE SE ACUMULA EL SANCUDO	YESSICA PAOLA BOHORQUEZ GUZMAN (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: YESSICA PAOLA BOHORQUEZ GUZMAN cargo: AGENTE EDUCATIVO
Nota: este formato se diligencia semana

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

ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR - RPP

UDS: M1 PTO ALVIRA FECHA: DIA: 12 MES: Agosto AÑO: 2025

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**		
	Porta gorro, cofia o gorra	SI
	Usa tapabocas adecuadamente	SI
	Se observa en buen estado de salud	SI
	Usa uniforme o bata de color claro	SI

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA **MARQUE X**	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO **MARQUE X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIÓNES Y ACCIÓNES TOMADAS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
Huevos		X						
Arroz		X			ORQUIDEA	19/06/2025		
Harina de maíz		X			SUPER AREPA	27/08/2026		
Harina de trigo		X			RICAUTE	15/07/2026		
Avena		X			SUDESPENSA	08/05/2026		
Leche		X			RECREO	18/10/2025		
Queso		X			SAN JERONIMO	20/09/2025		
Frijol		X			SUDESPENSA	05/05/2026		
Pasta		X			ZONIA	30/04/2026		
Aceite		X			SOLI SOYA	23/03/2026		
panela		X			ROSSE	06/08/2026		
Lenteja		X			SUDESPENSA	20/09/2026		

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: YESSICA PAOLA BOHORQUEZ GUZMAN CARGO: AGENTE EDUCATIVO

Mz 42 Casa 11 Etapa 2 La Madrid Telefono: 3123641307

Email. asopadresporfiatres@gmail.com

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP)

UDS: M1 PTO ALVIRA MES: MES: Agosto 2025

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
	13/08/2025	13/08/2025	13/08/2025										
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.	C	C	C										
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)	C	C	C										
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.	C	C	C										
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.	C	C	C										
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.	C	C	C										
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.	C	C	C										

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: YESSICA PAOLA BOHORQUEZ GUZMAN 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 PUERTO ALVIRA FECHA: DIA: 14 MES: AGOSTO AÑO: 2025

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**		
	Porta gorro, cofia o gorra	SI
	Usa tapabocas adecuadamente	SI
	Se observa en buen estado de salud	SI
	Usa uniforme o bata de color claro	NO

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA **MARQUE X**	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO **MARQUE X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIÓNES Y ACCIÓNES TOMADAS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
Huevos		X						
Arroz		X			Orquidea	16/05/2026		
Harina De Maíz		X			Super Arepa	11/03/2026		
Avena		X			Su Despensa	31/06/2026		
Leche liquida		X			Recreo	15/09/2025		
Frijol		X			Su Despensa	12/05/2026		
Pasta		X			La Nieve	10/10/2026		
Aceite		X			SoliSoya	14/04/2026		
Panela		x			Rosse	15/09/2025		
Arveja		x			Su despensa	18/03/2026		

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: PAOLA ANDREA ARIAS BOHORQUEZ CARGO: AGENTE EDUCATIVO

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP)

UDS: M1 PUERTO ALVIRA MES: AGOSTO 2025

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
	14/08/2025												
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.	C												
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)	C												
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.	C												
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.	C												
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.	C												
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.	C												

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: PAOLA ANDREA ARIAS BOHORQUEZ 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 PUERTO ALVIRA _____FECHA: DIA: 14 MES: AGOSTO AÑO: 2025

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**		
	Porta gorro, cofia o gorra	SI
	Usa tapabocas adecuadamente	SI
	Se observa en buen estado de salud	SI
	Usa uniforme o bata de color claro	SI

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA **MARQUE X**	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO **MARQUE X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIÓNES Y ACCIÓNES TOMADAS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
Huevos		X						
Arroz		X			ORQUIDEA	16/05/2026		
Harina de maíz		X			SUPER AREPA	11/03/2026		
Arveja		X			SUDESPENSA	18/03/2026		
Avena		X			SUDESPENSA	31/06/2026		
Leche		X			COSMOLAC	15/09/2025		
Aceite		X			SOLISOYA	14/04/2026		
Frijol		X			SUDESPENSA	12/05/2026		
Pasta		X			LA NIEVE	7/03/2026		
panela		X			ROSSE	15/09/2026		

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: OVOIDIO CARDENAS PIÑEROS: CARGO: AGENTE EDUCATIVO

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP)

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***

UDS: M1 PUERTO ALVIRA MES: JULIO 2025

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
	14/08/2025												
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.	C												
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)	C												
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.	C												
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.	C												
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.	C												
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.	C												

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: OVIDIO CARDENAS PIÑEROS 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

ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS: M1 SECTOR LOMA MES: AGOSTO 2025

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESIBAS	JUGUETES	FORROS DE COLCHO	TRAPEROSY ESCOBA	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIG	
05/08/2025	LD	L	-	L	-	-	LD	L	L	L	LD	YURY CATERINE ALDANA (AGENTE EDUCATIVO)
19/08/2025	LD	L	-	L	-	-	LD	L	L	L	LD	YURY CATERINE ALDANA (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: YURY CATERINE ALDANA Cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS: M1 SECTOR LOMA MES: AGOSTO 2025

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD,MM,AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A),	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		
05/08/2025	SI	NO	SI	SI	SI	CAMION DE LA BASURA	YURY CATERINE ALDANA (AGENTE EDUCATIVO)
19/08/2025	SI	NO	SI	SI	SI	CAMION DE LA BASURA	YURY CATERINE ALDANA (AGENTE EDUCATIVO)

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc…"

Revisado por: YURY CATERINE ALDANA cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia cada vez que se realice disposición de residuos.

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS: M1 SECTOR LOMA MES: AGOSTO 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA **(SI Ó NO)**	AGUA CON COLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	AGUA CON OLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA
05/08/2025	SI	SI	SI	HERVIR AGUA PARA EL CONSUMO DIARIO Y PREPARACION DE ALIMENTOS	YURY ALDANA (AGENTE EDUCATIVO)
19/08/2025	SI	SI	SI	HERVIR AGUA PARA EL CONSUMO DIARIO Y PREPARACION DE ALIMENTOS	YURY ALDANA (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: YURY CATERINE ALDANA cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia diariamente

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS: M1 SECTOR LOMA MES: AGOSTO 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD,MM,AA)	SE ENCONTRÓ PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES
05/08/2025	SI	NO	EVITAR TENER AGUAS EN RECIPENTES ABIERTOS, BASURAS YA QUE HAY ES DONDE SE ACUMULA EL SANCUDO	YURY ALDANA (AGENTE EDUCATIVO)
19/08/2025	SI	NO	EVITAR TENER AGUAS EN RECIPENTES ABIERTOS, BASURAS YA QUE HAY ES DONDE SE ACUMULA EL SANCUDO	YURY ALDANA (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: YURY CATERINE ALDANA cargo: AGENTE EDUCATIVO
Nota: este formato se diligencia semana

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: M1 SECTOR LOMA MES: AGOSTO 2025

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**	
Porta gorro, cofia o gorra	SI
Usa tapabocas adecuadamente	SI
Se observa en buen estado de salud	SI
Usa uniforme o bata de color claro	SI

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA **MARQUE X**	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO **MARQUE X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIÓNES Y ACCIÓNES TOMADAS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
Huevos		X						
Arroz		X			ORQUIDEA	19/06/2025		
Harina de maíz		X			SUPER AREPA	27/08/2026		
Harina de trigo		X			RICAUTE	15/07/2026		
Avena		X			SUDESPENSA	08/05/2026		
Leche		X			RECREO	18/10/2025		
Queso		X			SAN JERONIMO	20/09/2025		
Frijol		X			SUDESPENSA	05/05/2026		
Pasta		X			ZONIA	30/04/2026		
Aceite		X			SOLI SOYA	23/03/2026		
panela		X			ROSSE	06/08/2026		
Arveja		X			SUDESPENSA	20/09/2026		

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: YURY CATERINE ALDANA CARGO: AGENTE EDUCATIVO

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP)

UDS: M1 SECTOR LOMA MES: AGOSTO 2025

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
	05/08/2025	19/08/2025											
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.	C	C											
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)	C	C											
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.	C	C											
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.	C	C											
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.	C	C											
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.	C	C											

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: YURY CATERINE ALDANA 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***

ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS: M1 SECTOR LOMA MES: AGOSTO 2025

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESIBAS	JUGUETES	FORROS DE COLCHONETA	TRAPEROSY ESCOBAS	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIGERIO	
18/03/2025	**L**	-	**LD**	-	-	-	**LD**	**L**	**L**	**L**		NURY YOBELIS CARDENAS SALINAS (AGENTE EDUCATIVO)
23/05/2025	L	-	LD	-	-	-	LD	L	L	L		NURY YOBELIS CARDENAS SALINAS AGENTE EDUCATIVO
13/06/2025	L		LD				LD	L	L	L		NURY CARDENAS SALINAS AGENTEV EDUCTAVIO
11/07/2025	L	-	LD	-	-	-	LD	L	L	L		NURY CARDENAS AGENTE EDUCATIVO
15/08/2025	L	-	LD	-	-	-	LD	L	L	L		NURY CARDENAS AGENTE EDUCATIVO

Revisado por: NURY YOBELIS CARDENAS SALINAS Cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS: : M1 SECTOR LOMA_____MES: AGOSTO2025

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD,MM,AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A),	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		
18/03/2025	SI	NO	SI	SI	NO	HUECO DE BASURA	NURY YOBELIS CARDENAS SALINAS (AGENTE EDUCATIVO)
23/05/2025	SI	NO	SI	SI	NO	HUECO DE BASURA	NURY YOBELIS CARDENAS SALINAS AGENTE EDUCATIVO
13/06/2025	SI	NO	SI	SI	NO	HUECO DE BASURA	NURY CARDENAS SALINAS AGENTE EDUCATIVO
11/07/2025	SI	NO	SI	SI	NO	HUECO DE BASURA	NURY CARDENAS AGENTE EDUCATIVO
15/08/2025	SI	NO	NO	SI	NO	HUECO DE BASURA	NURY CARDENAS AGENTE EDUCATIVA

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc…"

Revisado por: NURY YOBELIS CARDENAS SALINAS cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia cada vez que se realice disposición de residuos.

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS: : M1 SECTOR LOMA_____MES: AGOSTO 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA **(SI Ó NO)**	AGUA CON COLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	AGUA CON OLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA
18/03/2025	SI	SI	SI	HERVIR AGUA PARA EL CONSUMO DIARIO Y PREPARACION DE ALIMENTOS	NURY YOBELIS CARDENAS SALINAS (AGENTE EDUCATIVO)
23/05/2025	SI	SI	SI	CON FILTRO	NURY CARDENAS SALINAS (AGENTE EDUCATIVO)
13/06/2025	SI	SI	SI	CON FILTRO	NURY CARDENAS SALINAS AGENTE EDUCATIVO
11/07/2025	SI	SI	SI	CONFILTRO	NURY CARDENAS SALINAS AGENTE EDUCATIVO
15/08/2025	SI	SI	SI	CONFILTRO	NURY CARDENAS AGENTE EDUCATIVO

Revisado por: NURY YOBELIS CARDENAS SALINAS cargo: AGENTE EDUCATIVO_____

Nota: este formato se diligencia diariamente

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS:M1 SECTOR LOMA MES AGOSTO 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD,MM,AA)	SE ENCONTRÓ PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES
18/03/2025	NO	NO	NO	NURY YOBELIS CARDENAS SALINAS (AGENTE EDUCATIVO)
23/05/2025	NO	NO	NO	NURY CARDENAS SALINAS (AGENTE EDUCATIVO)
13/06/2025	NO	NO	NO	NURY CARDENAS SALINAS AGENTE EDUCATIVO
11/07/2025	NO	NO	NO	NURY CARDENAS SALINAS AGENTE EDUCATIVO
15/08/2025	NO	NO	NO	NURY CARDENAS AGENTE EDUCATIVO

Revisado por: NURY YOBELIS CARDENAS SALINAS_____cargo: AGENTE EDUCATIVO_____
Nota: este formato se diligencia semanal

ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR - RPP

UDS: M1 SECTOR LOMA _____FECHA: DIA: 15 MES AGOSTO AÑO: 2025

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**		
	Porta gorro, cofia o gorra	SI
	Usa tapabocas adecuadamente	SI
	Se observa en buen estado de salud	SI
	Usa uniforme o bata de color claro	SI

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA **MARQUE X**	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO **MARQUE X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIÓNES Y ACCIÓNES TOMADAS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
Huevos		X						
Arroz		X			FEDEARROZ	16/05/2026		
Harina de maíz		X			LA NIEVE	11703/2026		
Harina de trigo		X			LA NIEVE	14/04/2025		
Avena		X			SUDESPENSA	31/03/2026		
Leche		X			RECREO	31/08/2025		
Atún		X			ROBIN HOOD	13/11/2027		
Frijol		X			SUDESPENSA	01/03/2026		
Pasta		X			ZONIA	07/03/2026		
Aceite		X			SOLI SOYA	14/04/2026		
panela		X			ROSSE	09/08/2026		
lentejas		X			LOS ANGELES	11/03/2026		

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: NURY YOBELIS CARDENAS SALINAS____CARGO: AGENTE EDUCATIVO

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP)

UDS: M1 SECTOR LOMA MES: AGOSTO 2025

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
	31/03/2025	11/04/2025	12/05/2025	13/06/2025	11/07/2025	15/08/2025							
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.	**C**	C	C	C	C	C							
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)	**C**	C	C	C	C	C							
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.	**C**	C	C	C	C	C							
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.	**C**	C	C	C	C	C							
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.	**C**	C	C	C	C	C							
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.	**C**	C	C	C	C	C							

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: NURY YOBELIS CARDENAS SALINAS 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

ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS: M1 BETANIA MES: AGOSTO 2025

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESPAS	JUGUETES	FORROS DE COLCHO	TRAPEROSY ESCOBA	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIG	
21/08/2025	LD	L	-	L	-	-	LD	L	L	L	LD	YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ(AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ Cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS: M1 BETANIA_____MES: AGOSTO 2025

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD,MM,AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A),	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		
21/08/2025	SI	NO	SI	SI	SI	CAMION DE BASURA	YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ (AGENTE EDUCATIVO)

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc…"

Revisado por: YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ cargo: AGENTE EDUCATIVO_____

Nota: este formato se diligencia cada vez que se realice disposición de residuos.

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS: M1 BETANIA_____MES: AGOSTO 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA **(SI Ó NO)**	AGUA CON COLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	AGUA CON OLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA
21/08/2025	SI	SI	SI	HERVIR AGUA PARA EL CONSUMO DIARIO Y PREPARACION DE ALIMENTOS	YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ____cargo: AGENTE EDUCATIVO_____

Nota: este formato se diligencia diariamente

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS: M1 BETANIA_____MES: AGOSTO 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD,MM,AA)	SE ENCONTRÓ PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES
21/08/2025	NO	NO	NO	YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ(AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ_____cargo: AGENTE EDUCATIVO_____
Nota: este formato se diligencia semanal

ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR - RPP

UDS: M1 BETANIA _____FECHA: DIA: 11 MES: AGOSTO AÑO: 2025

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**		
	Porta gorro, cofia o gorra	SI
	Usa tapabocas adecuadamente	SI
	Se observa en buen estado de salud	SI
	Usa uniforme o bata de color claro	SI

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA **MARQUE X**	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO **MARQUE X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIÓNES Y ACCIÓNES TOMADAS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
Huevos		X						
Arroz		X			ORQUIDEA	12/04/2026		
Harina de maíz		X			SUPER AREPA	11/03/2026		
Arveja		X			SUDESPENSA	05/03/2026		
Avena		X			SUDESPENSA	27/03/2026		
Leche		X			COSMOLAC	01/03/2026		
Aceite		X			SOLISOYA	14/04/2026		
Frijol		X			SUDESPENSA	01/04/2027		
Pasta		X			LA NIEVE	10/10/2026		
Aceite		X			SOLI SOYA	28/02/2026		
panela		X			ROSSE	02/04/2026		
lentejas		X			SUDESPENSA	11/03/2026		

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: YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ CARGO: AGENTE EDUCATIVO

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP)

UDS: M1 BETANIA MES: AGOSTO 2025

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
	11/08/2025												
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.	C												
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)	C												
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.	C												
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.	C												
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.	C												
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.	C												

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ 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

ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR - RPP

UDS: Sector Cooperativa FECHA: DIA: 11 MES: 08 AÑO: 2025

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**	
Porta gorro, cofia o gorra	Si
Usa tapabocas adecuadamente	Si
Se observa en buen estado de salud	Si
Usa uniforme o bata de color claro	Si

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA **MARQUE X**	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO **MARQUE X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIÓNES Y ACCIÓNES TOMADAS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
HUEVOS		X						
ARROZ		X			CREMOSA	16-05-2026		
LECHE LIQUIDA		X			RECREO	15-09-2025		
HARINA DE MAIZ		X			SUPER AREPA	11-03-2026		
AVENA		X			SUPERSNSA	31-06-2026		
FRIJOL		X			SUPERSNSA	12-05-2026		
ARVEJA		X			SUPERSNSA	18-03-2026		
PASTA		X			LA NENE	07-03-2026		
ACEITE		X			SOLISOYA	14-04-2026		
PANELA		X			ROSSE	15-04-2026		

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: Yesica Lorena Avila G. CARGO: AGENTE EDUCATIVO

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP)

UDS: SECTOR COOPERATIVA MES: AGOSTO 2025

CONDICIONES DE VERIFICACIÓN	Escriba (C) cumple y (NC) no cumple, según corresponda												
	día	día	Dia	día	día	día	día	día	día	día	día	Dia	día
	11-08												
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.	C												
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)	C												
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.	C												
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.	C												
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.	C												
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.	C												

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: Yesica Lorena Avila G 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

ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS: M1 BETANIA MES: AGOSTO 2025

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESPAS	JUGUETES	FORROS DE COLCHO	TRAPEROSY ESCOBA	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIG	
21/08/2025	LD	L	-	L	-	-	LD	L	L	L	LD	YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ(AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ Cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS: M1 BETANIA_____MES: AGOSTO 2025

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD,MM,AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A),	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		
21/08/2025	SI	NO	SI	SI	SI	CAMION DE BASURA	YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ (AGENTE EDUCATIVO)

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc…"

Revisado por: YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ cargo: AGENTE EDUCATIVO_____

Nota: este formato se diligencia cada vez que se realice disposición de residuos.

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS: M1 BETANIA_____MES: AGOSTO 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA **(SI Ó NO)**	AGUA CON COLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	AGUA CON OLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA
21/08/2025	SI	SI	SI	HERVIR AGUA PARA EL CONSUMO DIARIO Y PREPARACION DE ALIMENTOS	YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ____cargo: AGENTE EDUCATIVO_____

Nota: este formato se diligencia diariamente

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS: M1 BETANIA_____MES: AGOSTO 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD,MM,AA)	SE ENCONTRÓ PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES
21/08/2025	NO	NO	NO	YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ(AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ_____cargo: AGENTE EDUCATIVO_____
Nota: este formato se diligencia semanal

ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR - RPP

UDS: M1 BETANIA _____FECHA: DIA: 11 MES: AGOSTO AÑO: 2025

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**		
	Porta gorro, cofia o gorra	SI
	Usa tapabocas adecuadamente	SI
	Se observa en buen estado de salud	SI
	Usa uniforme o bata de color claro	SI

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA **MARQUE X**	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO **MARQUE X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIÓNES Y ACCIÓNES TOMADAS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
Huevos		X						
Arroz		X			ORQUIDEA	12/04/2026		
Harina de maíz		X			SUPER AREPA	11/03/2026		
Arveja		X			SUDESPENSA	05/03/2026		
Avena		X			SUDESPENSA	27/03/2026		
Leche		X			COSMOLAC	01/03/2026		
Aceite		X			SOLISOYA	14/04/2026		
Frijol		X			SUDESPENSA	01/04/2027		
Pasta		X			LA NIEVE	10/10/2026		
Aceite		X			SOLI SOYA	28/02/2026		
panela		X			ROSSE	02/04/2026		
lentejas		X			SUDESPENSA	11/03/2026		

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: YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ CARGO: AGENTE EDUCATIVO

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP)

UDS: M1 BETANIA MES: AGOSTO 2025

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
	11/08/2025												
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.	C												
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)	C												
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.	C												
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.	C												
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.	C												
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.	C												

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ 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

ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS Sector COOPERATIVA MES: AGOSTO 2025

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESCOBAS	JUGUETES	FORROS DE COLCHO	TRAPEROSY ESCOBA	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIG	
19-08-2025	LD	L	L	/	/	/	LD	LD	L	L	LD	Yesica Lorena Avila Guzman

Revisado por: Yesica Lorena Avila Guzman Cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS: SECTOR COOPERATIVA MES: AGOSTO 2025

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD,MM,AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A).	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		
19-08-2025	SI.	NO	SI (5)	SI (4)	SI (1)	ENTREGAN RESIDUOS	Yesica Avila (Agente educativo)

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc..."

Revisado por: Yesica Lorena Avila Guzmán cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia cada vez que se realice disposición de residuos.

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS: Sede Cooperativa MES: AGOSTO 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA **(SI Ó NO)**	AGUA CON COLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	AGUA CON OLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA
19-08-2025	NO	Si.	Si.	Hervir Agua.	Yesira Avila (Agente Educativo)

Revisado por: Yesira Lorena Avila Guzman cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia diariamente

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS: Sede Cooperativa MES: Agosto 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD,MM,AA)	SE ENCONTRÓ PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES
19-08-2025	NO.	NO.	N/A	Yesica Avila (Agente Educativo)

Revisado por: Yesica Lorena Avila Guzman cargo: AGENTE EDUCATIVO
Nota: este formato se diligencia semana

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 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS: M1 escuela Jorge Eliecer Gaitán MES: 2025

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESCOBAS	JUGUETES	FORROS DE COLCHO	TRAPEROSY ESCOBA	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIG	
6-08-2025	LD	L	LD	–	LD	·	LD	LD	LD	LD	LD	Sandra Angulo
20-08-2025	LD	L	LD	–	LD	·	LD	LD	LD	LD	LD	Sandra Angulo

Revisado por: SANDRA LILIANA ANGULO PERAFAN Cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

Powered by CamScanner

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. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS: : **M1 escuela Jorge Eliecer Gaitán**_____MES: Agosto 2025

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD,MM,AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A),	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		
6-08-2025	Si	No	Si (1)	Si (1)	Si (1)	Recolección	Sandra Angulo
20-08-2025	Si	No	Si (1)	Si (1)	Si (1)	Recolección	Sandra Angulo

En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc..."

Revisado por: SANDRA LILIANA ANGULO PERAFAN cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia cada vez que se realice disposición de residuos.

Powered by CamScanner

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. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS: : M1 escuela Jorge Eliecer Gaitán_____MES: Agosto 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA (SI Ó NO)	AGUA CON COLOR ADECUADO (SI, NO Ó N.A)	AGUA CON OLOR ADECUADO (SI, NO Ó N.A)	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA
6-08-2025	Si	Si	Si	Agua Bulsa	Sandra Angulo
6-08-2025	Si	Si	Si	Agua Bulsa	Sandra Angulo

Revisado por: SANDRA LILIANA ANGULO PERAFAN cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia diariamente

Powered by CamScanner

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS:M1 escuela Jorge Eliecer Gaitán MES: AGOSTO 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD,MM,AA)	SE ENCONTRÓ PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES
6-08-2025	No	No	N/A	Sandra Angulo
20-08-2025	NO	NO	N/A	Sandra Angulo

Revisado por: SANDRA LILIANA ANGULO PERAFAN cargo: AGENTE EDUCATIVO
Nota: este formato se diligencia semanal

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

ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS: M1 escuela Jorge Eliecer Gaitán MES AGOSTO 2025

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESIBAS	JUGUETES	FORROS DE COLCHONETA	TRAPEROS Y ESCOBAS	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIGERIO	
13/08/25	LD	L	LD	—	LD	—	LD	LD	L	L	LD	
21/08/25	LD	L	LD	—	LD.	—	LD	LD	L	L	LD.	

Revisado por: LUZ YICELA GARZON JIMENEZ Cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS: : M1 escuela Jorge Eliecer Gaitán **MES:** AGOSTO 2025

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD,MM,AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A).	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓ NFINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		
13-08125	Si	NO	Si (1)	Si (1)	Si (1)	Recolección B.	
21-08125.	Si	NO	Si (1)	Si (1)	Si (1).	Recolección B.	

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc..."

Revisado por: LUZ YICELA GARZON JIMENEZ cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia cada vez que se realice disposición de residuos.

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS: : M1 escuela Jorge Eliecer Gaitán_____MES: AGOSTO 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUM NISTRO DE AGUA (SI Ó NO)	AGUA CON COLOR ADECUADO (SI, NO Ó N.A)	AGUA CON OLOR ADECUADO (SI, NO Ó N.A)	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA
13/08/2025.	Si	Si	Si	Agua de botellon.	
21/08/2025	Si	Si	Si	Agua de botella	

Revisado por: LUZ YICELA GARZON JIMENEZ____cargo: AGENTE EDUCATIVO_____

Nota: este formato se diligencia diariamente

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS:M1 escuela Jorge Eliecer Gaitán MES: AGOSTO 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD,MM,AA)	SE ENCONTRÓPLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LAPLAGA	ACCIONES REALIZADASEN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DELRESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES
13/08/2025	NO	NO	N/A	
21/08/2025	NO	NO	N/A.	

Revisado por: LUZ YICELA GARZON JIMENEZ_cargo: AGENTE EDUCATIVO
Nota: este formato se diligencia semana

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 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS: M1 escuela Jorge Eliecer Gaitán MES: AGOSTO 2025

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESCOBAS	JUGUETES	FORROS DE COLCHO	TRAPEROSY ESCOBA	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIG	
08/08/2025	LD	L	LD	L	-	-	LD	L	L	L		YISETH GARZON (AGENTE EDUCATIVO)
22/08/2025	LD	L	LD	L	-	-	LD	L	L	L		YISETH GARZON (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: YISETH JOHANA GARZON JIMENEZ Cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS: : M1 escuela Jorge Eliecer Gaitán_____MES: AGOSTO 2025

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD,MM,AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A),	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		
08/08/2025	SI	NO	SI	SI	NO	CAMION DE BASURA	YISETH GARZON (AGENTE EDUCATIVO)
22/08/2025	SI	NO	SI	SI	NO	CAMION DE BASURA	YISETH GARZON (AGENTE EDUCATIVO)

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc…"

Revisado por: YISETH JOHANA GARZON JIMENEZ cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia cada vez que se realice disposición de residuos.

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS: : M1 escuela Jorge Eliecer Gaitán_____MES: AGOSTO 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA **(SI Ó NO)**	AGUA CON COLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	AGUA CON OLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA
08/08/2025	SI	SI	SI	HERVIR AGUA PARA EL CONSUMO DIARIO Y PREPARACION DE ALIMENTOS	YISETH GARZON (AGENTE EDUCATIVO)
22/08/2025	SI	SI	SI	HERVIR AGUA PARA EL CONSUMO DIARIO Y PREPARACION DE ALIMENTOS	YISETH GARZON (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado POR YISETH JOHANA GARZON JIMENEZ____cargo: AGENTE EDUCATIVO_____

Nota: este formato se diligencia diariamente

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS:M1 escuela Jorge Eliecer Gaitán MES: AGOSTO 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD,MM,AA)	SE ENCONTRÓ PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES
08/08/2025	NO	NO	NO	YISETH JOHANAGARZON (AGENTE EDUCATIVO)
22/08/2025	NO	NO	NO	YISETH JOHANA GARZON JIMENEZ (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: YISETH JOHANNA GARZON JIMENEZ_____cargo: AGENTE EDUCATIVO_____
Nota: este formato se diligencia semanal

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

ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS: M1 OLVIDO MES: AGOSTO 2025

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y SILLAS	JUGUETES	FORROS DE COLCHO	TRAPEROS Y ESCOBAS	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIG	
06-08-2025	LD	-	N/A	-	-	N/A	LD	L	L	L	LD	Mónica Rueda / Agente Educativo
20-08-2025	LD	-	N/A	-	-	N/A	LD	L	L	L	LD	Mónica Rueda / Agente Educativo

Revisado por: _____ Cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

Powered by CamScanner

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS: M1 OLVIDO MES: AGOSTO 2025

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD,MM,AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A).	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		
06-08-2025	SI	N/A	SI	SI	SI	Actividades	Jessica Rueda/AE
20-08-2025	SI	N/A	SI	SI	SI	Recolector	Jessica Rueda/AE

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc..."

Revisado por: _____ cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se disposición de residuos.

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

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

UDS: M1 OLVIDO MES: AGOSTO 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA (SI Ó NO)	AGUA CON COLOR ADECUADO (SI, NO Ó N.A)	AGUA CON OLOR ADECUADO (SI, NO Ó N.A)	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA
06-08-2025	SI	NO	NO	NINGUNA	Monica Giraldo / A. Educ
20-08-2025	Si	NO	NO	NINGUNA	Monica Giraldo / A. Educ.

Revisado por: _____ cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia diariamente

Mz 42 Casa 11 Etapa 2 La Madrid Telefono: 3123641307
Email. asopadresporfiatres@gmail.com

Powered by CamScanner

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 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS: M1 OLVIDO MES: AGOSTO 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD,MM,AA)	SE ENCONTRÓ PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES
06-08-2025	Si	Piso	Barrer, Aplicar Alcohol	Yonica Rueda / A. Educ.
20-08-2025	NO	NO	Ninguna	Yonica Rueda / A. Educ.

Revisado por: _____ cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia semanal

Mz 42 Casa 11 Etapa 2 La Madrid Telefono: 3123641307
Email. asopadresporfiatres@gmail.com

Powered by CamScanner

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)

UDS: M1 OLVIDO MES: AGOSTO 2025

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
	06/08/2025	11/08/2025											
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.	C	C											
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)	C	C											
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.	C	C											
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.	NC	NC											
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.	C	C											
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.	NC	NC											

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: _____ CARGO: AGENTE EDUCATIVO

Mz 42 Casa 11 Etapa 2 La Madrid Telefono: 3123641307
Email. asopadresporfiatres@gmail.com

Powered by CamScanner

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

NIT.800.143.122-6

Personeria Juridica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS: M1 PUERTO ALVIRA MES: Agosto 2025

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESCOBAS	JUGUETES	FORROS DE COLCHO	TRAPEROSY ESCOBA	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIG	
13-08-2025	LD	L	—	—	—	—	LD	L	L	L	LD	Mayra Alejandra Riveros Guzman

Revisado por: MAYRA ALEJANDRA RIVEROS GUZMAN Cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS: M1 PUERTO ALVIRA MES: Agosto 2025

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD,MM,AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A).	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		
13-08-2025	Si	NO	Si (3)	Si (1)	Si (1)	Entregan residuos	Mayra Riveros (Agente Educativo)

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc..."

Revisado por: MAYRA ALEJANDRA RIVEROS GUZMAN cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia cada vez que se realice disposición de residuos.

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS: M1 PUERTO ALVIRA_____MES: Agosto 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA **(SI Ó NO)**	AGUA CON COLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	AGUA CON OLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA
13-08-2025	No	Si	Si	Hervir Agua	Mayra Riveros Cagente Educativo

Revisado por: MAYRA ALEJANDRA RIVEROS GUZMAN____cargo: AGENTE EDUCATIVO_____

Nota: este formato se diligencia diariamente

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS: M1 PUERTO ALVIRA_____MES: Agosto 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD,MM,AA)	SE ENCONTRÓ PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES
13-08-2025	No	No	N/A	Mayra Riveros (Agente Educativo)

Revisado por: MAYRA ALEJANDRA RIVEROS GUZMAN_____cargo: AGENTE EDUCATIVO_____
Nota: este formato se diligencia semana

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

ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS: M1 PTO ALVIRA MES: Agosto 2025

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESIBAS	JUGUETES	FORROS DE COLCHO	TRAPEROSY ESCOBA	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIG	
13/08/2025	**LD**	**L**	**-**	**L**	**-**	**-**	**LD**	**L**	**L**	**L**	**LD**	YESSICA PAOLA BOHORQUEZ GUZMAN (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: YESSICA PAOLA BOHORQUEZ GUZMAN Cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS: M1 PTO ALVIRA MES: Agosto 2025

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD,MM,AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A),	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		
13/08/2025	SI	NO	SI	SI	SI	HOYO DE BASURA	YESSICA PAOLA BOHORQUEZ GUZMAN (AGENTE EDUCATIVO)

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc…"

Revisado por: YESSICA PAOLA BOHORQUEZ GUZMAN cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia cada vez que se realice disposición de residuos.

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS: M1 PTO ALVIRA MES: _MES: Agosto 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA **(SI Ó NO)**	AGUA CON COLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	AGUA CON OLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA
13/08/2025	NO	NO	SI	HERVIR AGUA PARA EL CONSUMO DIARIO Y PREPARACION DE ALIMENTOS	YESSICA PAOLA BOHORQUEZ GUZMAN (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: YESSICA PAOLA BOHORQUEZ GUZMAN cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia diariamente

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS: M1 PTO ALVIRA MES: _MES: Agosto 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD,MM,AA)	SE ENCONTRÓ PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES
13/08/2025	SI	NO	EVITAR TENER AGUAS EN RECIPENTES ABIERTOS, BASURAS YA QUE HAY ES DONDE SE ACUMULA EL SANCUDO	YESSICA PAOLA BOHORQUEZ GUZMAN (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: YESSICA PAOLA BOHORQUEZ GUZMAN cargo: AGENTE EDUCATIVO
Nota: este formato se diligencia semana

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

ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR - RPP

UDS: M1 PTO ALVIRA FECHA: DIA: 12 MES: Agosto AÑO: 2025

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**		
	Porta gorro, cofia o gorra	SI
	Usa tapabocas adecuadamente	SI
	Se observa en buen estado de salud	SI
	Usa uniforme o bata de color claro	SI

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA **MARQUE X**	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO **MARQUE X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIÓNES Y ACCIÓNES TOMADAS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
Huevos		X						
Arroz		X			ORQUIDEA	19/06/2025		
Harina de maíz		X			SUPER AREPA	27/08/2026		
Harina de trigo		X			RICAUTE	15/07/2026		
Avena		X			SUDESPENSA	08/05/2026		
Leche		X			RECREO	18/10/2025		
Queso		X			SAN JERONIMO	20/09/2025		
Frijol		X			SUDESPENSA	05/05/2026		
Pasta		X			ZONIA	30/04/2026		
Aceite		X			SOLI SOYA	23/03/2026		
panela		X			ROSSE	06/08/2026		
Lenteja		X			SUDESPENSA	20/09/2026		

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: YESSICA PAOLA BOHORQUEZ GUZMAN CARGO: AGENTE EDUCATIVO

Mz 42 Casa 11 Etapa 2 La Madrid Telefono: 3123641307

Email. asopadresporfiatres@gmail.com

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP)

UDS: M1 PTO ALVIRA MES: MES: Agosto 2025

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
	13/08/2025	13/08/2025	13/08/2025										
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.	C	C	C										
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)	C	C	C										
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.	C	C	C										
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.	C	C	C										
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.	C	C	C										
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.	C	C	C										

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: YESSICA PAOLA BOHORQUEZ GUZMAN 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

ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS: M1 PUERTO ALVIRA MES: Agosto

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESCOBAS	JUGUETES	FORROS DE COLCHO	TRAPEROSY ESCOBA	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIG	
21-08-2025	LD	L	—	—	—	—	LD	L	LD.	L	LD.	Rodolfo Andres Rodriguez

Revisado por: RODOLFO ANDRES RODRIGUEZ HOYOS Cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

Powered by CamScanner

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS: M1 PUERTO ALVIRA LA ORQUETA_____MES: Agosto

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD,MM,AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A).	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		
21-08-2025	Si	NO.	Si (2).	Si (1).	Si (1)	Entierran residuos	Rodolfo Rodriguez Agente educativo

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc..."

Revisado por: RODOLFO ANDRES RODRIGUEZ HOYOS cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia cada vez que se realice disposición de residuos.

Powered by CamScanner

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS: M1 PUERTO ALVIRA_____MES: AGOSTO

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA (SI Ó NO)	AGUA CON COLOR ADECUADO (SI, NO Ó N.A)	AGUA CON OLOR ADECUADO (SI, NO Ó N.A)	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA
21-08-2025	NO.	Si	Si	Hervir.	Rodolfo Rodriguez

Revisado por: RODOLFO ANDRES RODRIGUEZ HOYOS cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia diariamente

Powered by CamScanner

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS: M1 PUERTO ALVIRA_____MES: AGOSTO

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD,MM,AA)	SE ENCONTRÓ PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES
21-08-2025	NO	NO	N/A	Rodolfo Rodriguez Agente educativo

Revisado por: RODOLFO ANDRES RODRIGUEZ HOYOS cargo: AGENTE EDUCATIVO
Nota: este formato se diligencia semanal

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

ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS: M1 PUERTO ALVIRA MES: AGOSTO 2025

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESIBAS	JUGUETES	FORROS DE COLCHONETA	TRAPEROSY ESCOBAS	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIGERIO	
15/08/2025	**LD**	**L**	**-**	**L**	**-**	**-**	**LD**	**L**	**L**	**L**	**LD**	PAOLA ANDREA ARIAS BOHORQUEZ (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: PAOLA ANDREA ARIAS BOHORQUEZ Cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS: M1 PUERTO ALVIRA MES: AGOSTO 2025

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD, MM, AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A),	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		
15/08/2025	SI	NO	SI	SI	SI	SE QUEMA	PAOLA ANDREA ARIAS BOHORQUEZ (AGENTE EDUCATIVO)

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc…"

Revisado por: PAOLA ANDREA ARIAS BOHORQUEZ cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia cada vez que se realice disposición de residuos.

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS: M1 PUERTO ALVIRA MES: AGOSTO 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA **(SI Ó NO)**	AGUA CON COLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	AGUA CON OLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA
15/08/2025	SI	SI	SI	HERVIR AGUA PARA EL CONSUMO DIARIO Y PREPARACION DE ALIMENTOS	PAOLA ANDRDEA ARIAS BOHORQUEZ (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: PAOLA ANDREA ARIAS BOHORQUEZ cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia diariamente

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS: M1 PUERTO ALVIRA MES: AGOSTO 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD,MM,AA)	SE ENCONTRÓ PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES
15/08/2025	NO	NO	NO	PAOLA ANDREA ARIAS BOHORQUEZ (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: PAOLA ANDREA ARIAS BOHORQUEZ cargo: AGENTE EDUCATIVO
Nota: este formato se diligencia semana

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 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS: M1 PUERTO ALVIRA MES: AGOSTO 2025

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESIBAS	JUGUETES	FORROS DE COLCHONETA	TRAPEROSY ESCOBAS	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIGERIO	
15/08/2025	LD	L	-	L	-	-	LD	L	L	L	LD	OVIDIO CARDENAS PIÑEROS (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: OVIDIO CARDENAS PIÑERO Cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS: M1 PUERTO ALVIIRA MES: AGOSTO 2025

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD, MM, AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A),	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		
15/08/2025	SI	NO	SI	SI	SI	QUEMA	OVIDIO CARDENAS PIÑEROS (AGENTE EDUCATIVO)

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc…"

Revisado por: OVIDIO CARDENAS PIÑEROS cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia cada vez que se realice disposición de residuos.

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS: M1 PUERTO ALVIRA__MES: AGOSTO 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA **(SI Ó NO)**	AGUA CON COLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	AGUA CON OLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA
15/08/2025	SI	SI	SI	HERVIR AGUA PARA EL CONSUMO DIARIO Y PREPARACION DE ALIMENTOS	OVIDIO CARDENAS PIÑEROS (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: OVIDIO CARDENAS PIÑEROS____cargo: AGENTE EDUCATIVO_____

Nota: este formato se diligencia diariamente

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS: M1 PUERTO ALVIRA___MES: AGOSTO 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD, MM, AA)	SE ENCONTRÓ PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES
15/08/2025	NO	NO	NO	OVIDIO CARDENAS PIÑEROS (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: OVIDIO CARDENAS PIÑEROS___cargo: AGENTE EDUCATIVO_____
Nota: este formato se diligencia semanal.

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 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS: M1 SECTOR LOMA MES: AGOSTO 2025

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESIBAS	JUGUETES	FORROS DE COLCHO	TRAPEROSY ESCOBA	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIG	
05/08/2025	LD	L	-	L	-	-	LD	L	L	L	LD	YURY CATERINE ALDANA (AGENTE EDUCATIVO)
19/08/2025	LD	L	-	L	-	-	LD	L	L	L	LD	YURY CATERINE ALDANA (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: YURY CATERINE ALDANA Cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS: M1 SECTOR LOMA MES: AGOSTO 2025

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD,MM,AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A),	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		
05/08/2025	SI	NO	SI	SI	SI	CAMION DE LA BASURA	YURY CATERINE ALDANA (AGENTE EDUCATIVO)
19/08/2025	SI	NO	SI	SI	SI	CAMION DE LA BASURA	YURY CATERINE ALDANA (AGENTE EDUCATIVO)

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc…"

Revisado por: YURY CATERINE ALDANA cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia cada vez que se realice disposición de residuos.

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS: M1 SECTOR LOMA MES: AGOSTO 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA **(SI Ó NO)**	AGUA CON COLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	AGUA CON OLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA
05/08/2025	SI	SI	SI	HERVIR AGUA PARA EL CONSUMO DIARIO Y PREPARACION DE ALIMENTOS	YURY ALDANA (AGENTE EDUCATIVO)
19/08/2025	SI	SI	SI	HERVIR AGUA PARA EL CONSUMO DIARIO Y PREPARACION DE ALIMENTOS	YURY ALDANA (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: YURY CATERINE ALDANA cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia diariamente

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS: M1 SECTOR LOMA MES: AGOSTO 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD,MM,AA)	SE ENCONTRÓ PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES
05/08/2025	SI	NO	EVITAR TENER AGUAS EN RECIPENTES ABIERTOS, BASURAS YA QUE HAY ES DONDE SE ACUMULA EL SANCUDO	YURY ALDANA (AGENTE EDUCATIVO)
19/08/2025	SI	NO	EVITAR TENER AGUAS EN RECIPENTES ABIERTOS, BASURAS YA QUE HAY ES DONDE SE ACUMULA EL SANCUDO	YURY ALDANA (AGENTE EDUCATIVO)

Revisado por: YURY CATERINE ALDANA cargo: AGENTE EDUCATIVO
Nota: este formato se diligencia semana

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: M1 SECTOR LOMA MES: AGOSTO 2025

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**	
Porta gorro, cofia o gorra	SI
Usa tapabocas adecuadamente	SI
Se observa en buen estado de salud	SI
Usa uniforme o bata de color claro	SI

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA **MARQUE X**	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO **MARQUE X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIÓNES Y ACCIÓNES TOMADAS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
Huevos		X						
Arroz		X			ORQUIDEA	19/06/2025		
Harina de maíz		X			SUPER AREPA	27/08/2026		
Harina de trigo		X			RICAUTE	15/07/2026		
Avena		X			SUDESPENSA	08/05/2026		
Leche		X			RECREO	18/10/2025		
Queso		X			SAN JERONIMO	20/09/2025		
Frijol		X			SUDESPENSA	05/05/2026		
Pasta		X			ZONIA	30/04/2026		
Aceite		X			SOLI SOYA	23/03/2026		
panela		X			ROSSE	06/08/2026		
Arveja		X			SUDESPENSA	20/09/2026		

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: YURY CATERINE ALDANA CARGO: AGENTE EDUCATIVO

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP)

UDS: M1 SECTOR LOMA MES: AGOSTO 2025

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
	05/08/2025	19/08/2025											
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.	C	C											
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)	C	C											
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.	C	C											
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.	C	C											
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.	C	C											
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.	C	C											

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: YURY CATERINE ALDANA 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***

ANEXO 1. FORMATO DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PUNTOS DE ENCUENTRO

UDS: M1 SECTOR LOMA MES: AGOSTO 2025

FECHA	AREAS REALIZADAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (Registre L (si realizó únicamente limpieza) o LD (si realizó limpieza y desinfección)											RESPONSABLE
	PISOS	PAREDES	BAÑOS	CANASTILLAS Y ESIBAS	JUGUETES	FORROS DE COLCHONETA	TRAPEROSY ESCOBAS	CANECAS DE BASURA	SILLAS	MESAS	RPP / REFRIGERIO	
18/03/2025	**L**	-	**LD**	-	-	-	**LD**	**L**	**L**	**L**		NURY YOBELIS CARDENAS SALINAS (AGENTE EDUCATIVO)
23/05/2025	L	-	LD	-	-	-	LD	L	L	L		NURY YOBELIS CARDENAS SALINAS AGENTE EDUCATIVO
13/06/2025	L		LD				LD	L	L	L		NURY CARDENAS SALINAS AGENTEV EDUCTAVIO
11/07/2025	L	-	LD	-	-	-	LD	L	L	L		NURY CARDENAS AGENTE EDUCATIVO
15/08/2025	L	-	LD	-	-	-	LD	L	L	L		NURY CARDENAS AGENTE EDUCATIVO

Revisado por: NURY YOBELIS CARDENAS SALINAS Cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: Este formato se realiza todos los días que se tenga servicio en la unidad (EG, entrega de RPP, otras actividades)

ANEXO 2. FORMATO DE REGISTRO DE SALIDA DE RESIDUOS

UDS: : M1 SECTOR LOMA_____MES: AGOSTO2025

FECHA DE SALIDA DE RESIDUOS DE LA UDS DD,MM,AA	SALIDA DE RESIDUOS ORGÁNICOS (SI, NO o N.A),	SALIDA DE RESIDUOS INORGÁNICOS				*DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA ACTIVIDAD
		VIDRIO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PLÁSTICO (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	PAPEL Y CARTÓN (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)	ORDINARIOS (SI, NO o N.A y anotar el número de bolsas)		
18/03/2025	SI	NO	SI	SI	NO	HUECO DE BASURA	NURY YOBELIS CARDENAS SALINAS (AGENTE EDUCATIVO)
23/05/2025	SI	NO	SI	SI	NO	HUECO DE BASURA	NURY YOBELIS CARDENAS SALINAS AGENTE EDUCATIVO
13/06/2025	SI	NO	SI	SI	NO	HUECO DE BASURA	NURY CARDENAS SALINAS AGENTE EDUCATIVO
11/07/2025	SI	NO	SI	SI	NO	HUECO DE BASURA	NURY CARDENAS AGENTE EDUCATIVO
15/08/2025	SI	NO	NO	SI	NO	HUECO DE BASURA	NURY CARDENAS AGENTE EDUCATIVA

*En Disposición de los residuos especifique si se entregan a: camión de basura – recolector de reciclaje – compostaje etc…"

Revisado por: NURY YOBELIS CARDENAS SALINAS cargo: AGENTE EDUCATIVO

Nota: este formato se diligencia cada vez que se realice disposición de residuos.

ANEXO 3. FORMATO DE VERIFICACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

UDS: : M1 SECTOR LOMA_____MES: AGOSTO 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA	CUENTA CON SUMINISTRO DE AGUA **(SI Ó NO)**	AGUA CON COLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	AGUA CON OLOR ADECUADO **(SI, NO Ó N.A)**	ACCIONES REALIZADAS O PROCEDIMIENTO	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA
18/03/2025	SI	SI	SI	HERVIR AGUA PARA EL CONSUMO DIARIO Y PREPARACION DE ALIMENTOS	NURY YOBELIS CARDENAS SALINAS (AGENTE EDUCATIVO)
23/05/2025	SI	SI	SI	CON FILTRO	NURY CARDENAS SALINAS (AGENTE EDUCATIVO)
13/06/2025	SI	SI	SI	CON FILTRO	NURY CARDENAS SALINAS AGENTE EDUCATIVO
11/07/2025	SI	SI	SI	CONFILTRO	NURY CARDENAS SALINAS AGENTE EDUCATIVO
15/08/2025	SI	SI	SI	CONFILTRO	NURY CARDENAS AGENTE EDUCATIVO

Revisado por: NURY YOBELIS CARDENAS SALINAS cargo: AGENTE EDUCATIVO_____

Nota: este formato se diligencia diariamente

ANEXO 4. FORMATO DE VERIFICACIÓN DE AVISTAMIENTO DE PLAGAS

UDS:M1 SECTOR LOMA MES AGOSTO 2025

FECHA DE LA VERIFICACIÓN (DD,MM,AA)	SE ENCONTRÓ PLAGAS SI Ó NO (Evidencia o presencia física)	UBICACIÓN DE LA PLAGA	ACCIONES REALIZADAS EN CASO DE ENCONTRAR PLAGAS	NOMBRE Y CARGO DEL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES
18/03/2025	NO	NO	NO	NURY YOBELIS CARDENAS SALINAS (AGENTE EDUCATIVO)
23/05/2025	NO	NO	NO	NURY CARDENAS SALINAS (AGENTE EDUCATIVO)
13/06/2025	NO	NO	NO	NURY CARDENAS SALINAS AGENTE EDUCATIVO
11/07/2025	NO	NO	NO	NURY CARDENAS SALINAS AGENTE EDUCATIVO
15/08/2025	NO	NO	NO	NURY CARDENAS AGENTE EDUCATIVO

Revisado por: NURY YOBELIS CARDENAS SALINAS_____cargo: AGENTE EDUCATIVO_____
Nota: este formato se diligencia semanal

ANEXO 2 BPM. FORMATO VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD FRENTE A LA TRECIBO DE LOS ALIMENTOS DE RACION PARA PREPARAR - RPP

UDS: M1 SECTOR LOMA _____FECHA: DIA: 15 MES AGOSTO AÑO: 2025

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL PERSONAL QUE ENTREGA LOS ALIMENTOS (PROVEEDOR, CONDUCTOR U OTRO) **MARQUE SI O NO**		
	Porta gorro, cofia o gorra	SI
	Usa tapabocas adecuadamente	SI
	Se observa en buen estado de salud	SI
	Usa uniforme o bata de color claro	SI

ALIMENTOS ENTREGADOS	NO APLICA **MARQUE X**	ESTADO DEL RECIBO DEL ALIMENTO **MARQUE X**			INFORMACIÓN Y REGISTRO DE PRODUCTO			OBSERVACIÓNES Y ACCIÓNES TOMADAS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO
		BUENO	REGULAR	MALO	MARCA	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE/ FECHA DE VENCIMIENTO	
Huevos		X						
Arroz		X			FEDEARROZ	16/05/2026		
Harina de maíz		X			LA NIEVE	11703/2026		
Harina de trigo		X			LA NIEVE	14/04/2025		
Avena		X			SUDESPENSA	31/03/2026		
Leche		X			RECREO	31/08/2025		
Atún		X			ROBIN HOOD	13/11/2027		
Frijol		X			SUDESPENSA	01/03/2026		
Pasta		X			ZONIA	07/03/2026		
Aceite		X			SOLI SOYA	14/04/2026		
panela		X			ROSSE	09/08/2026		
lentejas		X			LOS ANGELES	11/03/2026		

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: NURY YOBELIS CARDENAS SALINAS____CARGO: AGENTE EDUCATIVO

ANEXO 3 BPM. VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE BPM EN LA DISTRIBUCION DE LAS RACIONES PARA PREPARAR (RPP)

UDS: M1 SECTOR LOMA MES: AGOSTO 2025

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
	31/03/2025	11/04/2025	12/05/2025	13/06/2025	11/07/2025	15/08/2025							
Dispone de elementos como jabón para lavado de manos, gel antibacterial o alcohol, solución desinfectante para los usuarios.	**C**	C	C	C	C	C							
El talento humano porta los elementos de bioseguridad (cofia o gorro, guantes, tapabocas)	**C**	C	C	C	C	C							
Las condiciones de limpieza y desinfección del lugar son apropiadas.	**C**	C	C	C	C	C							
Se cuenta con recipientes, canastillas o estibas de almacenamiento de alimentos limpias y desinfectadas.	**C**	C	C	C	C	C							
Los alimentos están ubicados garantizando que estén elevados del piso y separados de la pared.	**C**	C	C	C	C	C							
Los alimentos entregados se encuentran libre de roturas, magulladuras, y en óptimas condiciones organolépticas agradables para el consumo humano.	**C**	C	C	C	C	C							

NOMBRE DE QUIEN REVISA LA ACTIVIDAD: NURY YOBELIS CARDENAS SALINAS CARGO: AGENTE EDUCATIVO

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA
USO DE EPP
MES AGOSTO

NOMBRE DEL PROFESIONAL: YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ
CARGO: AGENTE EDUCATIVO
NOMBRE GRUPO DE ATENCION: M1 BETANIA



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: evidencia uso de EPP
AGENTE EDUCATIVO: Yimi Albeiro Rodriguez Rodriguez



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: evidencia uso de EPP
AGENTE EDUCATIVO: Yimi Albeiro Rodriguez Rodriguez

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA

USO DE ELEMENTOS EPP

MES AGOSTO

NOMBRE DEL PROFESIONAL: YESICA LORENA AVILA GUZMAN
CARGO: AGENTE EDUCATIVO
NOMBRE GRUPO DE ATENCION:M1 COOPERATIVA





DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: LOS ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL PROPORCIONA UNA BARRERA ENTRE UN DETERMINADO RIESGO Y LA PERSONA.

AGENTE EDUCATIVO: **YESICA LORENA AVILA GUZMAN**

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA
USO DE EPP
MES AGOSTO

NOMBRE DEL PROFESIONAL: FABIAN CARIVAN RODRIGUEZ
CARGO: AGENTE EDUCATIVO
NOMBRE GRUPO DE ATENCION: M1 COROCITO



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: evidencia uso de EPP
AGENTE EDUCATIVO: Fabian Carivan Rodriguez



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: evidencia uso de EPP
AGENTE EDUCATIVO: Fabian Carivan Rodriguez

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA
USO DE EPP
MES AGOSTO

SANDRA LILIANA ANGULO PERAFAN
AGENTE EDUCATIVO
M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: USO EPP
AGENTE EDUCATIVO: SANDRA LILIANA ANGULO PERAFAN



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: USO EPP
AGENTE EDUCATIVO: SANDRA LILIANA ANGULO PERAFAN

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA
USO DE EPP
MES AGOSTO

NOMBRE DEL PROFESIONAL: LUZ YICELA GARZÓN JIMÉNEZ
CARGO: AGENTE EDUCATIVO
NOMBRE GRUPO DE ATENCION: M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITÁN



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: uso de epp
AGENTE EDUCATIVO: luz yicela garzón Jiménez



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: uso de epp
AGENTE EDUCATIVO: luz yicela garzón Jiménez

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA
USO DE EPP
MES AGOSTO

YISETH JOHANA GARZON JIMENEZ
AGENTE EDUCATIVO
M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN

Mz 42 Casa 11 Etapa 2 La Madrid Telefono: 3123641307
Email. asopadresporfiatres@gmail.com



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: USO DE EPP
AGENTE EDUCATIVO: YISETH JOHANA GARZON JIMENEZ



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: USO DE EPP
AGENTE EDUCATIVO: YISETH JOHANA GARZON JIMENEZ

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA
USO EPP

MES AGOSTO

NOMBRE DEL PROFESIONAL: MONICA MARCELA RUEDA MORENO
CARGO: AGENTE EDUCATIVO
NOMBRE GRUPO DE ATENCION: OLVIDO



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD:USO EPP
AGENTE EDUCATIVO: MONICA MARCELA RUEDA MORENO



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: USO EPP
AGENTE EDUCATIVO: MONICA MARCELA RUEDA MORENO

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA
USO DE EPP
MES AGOSTO

NOMBRE DEL PROFESIONAL: MAYRA ALEJANDRA RIVEROS GUZMAN
CARGO: AGENTE EDUCATIVO
NOMBRE GRUPO DE ATENCION: M1 PUERTO ALVIRA



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: evidencia uso de EPP
AGENTE EDUCATIVO: Mayra Alejandra Riveros Guzmán



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: evidencia uso de EPP
AGENTE EDUCATIVO: Mayra Alejandra Riveros Guzmán

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA
Uso de EPP
MES AGOSTO

NOMBRE DEL PROFESIONAL: Yessica Paola Bohorquez Guzmán
CARGO: AGENTE EDUCATIVO
NOMBRE GRUPO DE ATENCION: UCA PTO ALVIRA



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: Uso de EPP
AGENTE EDUCATIVO: Yessica Paola Bohorquez



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: Uso de EPP
AGENTE EDUCATIVO: Yessica Paola Bohorquez

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION
INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA
EPP
MES AGOSTO

NOMBRE DEL PROFESIONAL: RODOLFO ANDRES RODRIGUEZ
CARGO: AGENTE EDUCATIVO
NOMBRE GRUPO DE ATENCION: M1 PUERTO ALVIRA



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: EPP

AGENTE EDUCATIVO: RODOLFO ANDRES RODRIGUEZ HOYOS



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: EPP

AGENTE EDUCATIVO: RODOLFO ANDRES RODRIGUEZ HOYOS

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA
USO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL
MES AGOSTO

NOMBRE DEL PROFESIONAL:
PAOLA ANDREA ARIAS BOHORQUEZ
CARGO:
AGENTE EDUCATIVO
NOMBRE GRUPO DE ATENCION:
M1 PUERTO ALVIRA



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: Uso De Elementos De Protección Personal
AGENTE EDUCATIVO: Paola Andrea Arias Bohorquez



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: Uso De Elementos De Protección Personal
AGENTE EDUCATIVO: Paola Andrea Arias Bohorquez

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA
USO DE EPP

_____

MES AGOSTO

NOMBRE DEL PROFESIONAL: OVIDIO CARDENAS PIÑEROS
CARGO: AGENTE EDUCATIVO
NOMBRE GRUPO DE ATENCION: M1 PUERTO ALVIRA





DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: SE REALIZA USO DE EPP COMO GUANTES, TABOPABCAS GORRO, EL CUAL TIENEN UNA GRAN IMPORTANCIA ESENCIAL ESPECIALMENTE EN SECTORES COMO LA SALUD, LA ALIMENTACION Y OTRAS ARES QUE TINEN ALTOS ESTANDARES DE SEGURIDAD E HIGIENE, EL USO AECUADO DE ESTOS NOI SO PROTEGE LA SALUD DEL PARTICIPANTE, SINO QUE TAMBIEN GENERAN CONFIANZA EN LA SEGURIDAD Y CALIDAD DEL TRABAJO REALIZADO.

AGENTE EDUCATIVO: OVIDIO CARDENAS PIÑEROS

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA USO DE EPP.

MES DE AGOSTO

NOMBRE DEL PROFESIONAL: Yury Aldana.
CARGO: Agente Educativo
NOMBRE GRUPO DE ATENCION: M1 Sector Loma

Mz 42 Casa 11 Etapa 2 La Madrid Telefono: 3123641307
Email. asopadresporfiatres@gmail.com



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: uso de EPP
AGENTE EDUCATIVO: **Yury Caterine Aldana**



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: uso de EPP
AGENTE EDUCATIVO: **Yury Caterine Aldana**

CONTRATO: 50002202025

MODALIDAD: EDUCACION
INICIAL: CAMPESINA

EVIDENCIA: FOTOGRÁFICA
USO: DE EPP
MES: AGOSTO

NURY YOBELI CARDENAS SALINAS
AGENTE EDUCATIVO
M1 SECTOR LOMA



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: USO DE EPP

AGENTE EDUCATIVO: NURY YOBELIS CARDENAS SALINAS



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: USO DE EPP

AGENTE EDUCATIVO: NURY YOBELIS CARDENAS SALINAS

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

PROGRAMA
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

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

FO-MT-149 | 1/08/2025 | Versión: 1 | Página 1 de 1 | Clasificación de la información: Pública

REGIONAL: META | MUNICIPIO: MAPIRIPAN | UNIDAD DE ATENCIÓN UDS/ UCA/UCI: | N1 SEMANA

MODALIDAD DE ATENCIÓN: PROPIA E INTERCULTURAL EDUCACION INICIAL CAMPESINA | TELÉFONO: | 3133409999

NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA O PRESTADOR (DIRECTO DEL BENIAJO): ASOCIACIÓN DE HCB PORFIA 3 | CÓDIGO CUENTAME DE LA UDS: 50002911500037 | MES DE LA ENTREGA: AGOSTO

No. DE CUPOS	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (NUIP)	NOMBRES Y APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	GRUPO POBLACIONAL: Niño/a gestante	Niños y niñas menores de 6 meses	Niños y niñas de 6 a 11 meses	Niños y niñas de 12 a 23 meses	Niños y niñas de 2 a 5 años (11 meses)	CONFORMACIÓN DE LA RACIÓN PARA PREPARAR (KPP): Arroz Blanco Orgánico 4,5 / Libras	Pasta La Hilera 2,1 / Libras	Avena Subproceso 1 Libra	Harina de Maíz Hilera 2,1 / Libras	Harina de trigo Hilera 2 Libras	Fríjol x 2,1 Libra	Fríjol (Garrapa 2, 1 Libra)	Cebolla Cabezona 2, 1 Libra	Lentejas Zanahoria con Pollo Colombina 900/500	Lenteja Sopera (Fanny 9 / 2 / 2, 2)	Queso Doble Crema (Bon Jovedina) 250Gr	Huevos AA (12 x 30 Unidades)	Yogurt Bajo Subproceso 2 y 1 Litros	Leche Subproceso 2 Litros	Alverja Subproceso 2 Libras	Aceites Aceite Vegetal Quilmaya 1.000 mL 900 ml	Fondo Nutrex (70Gr)	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 QUIE 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	Litro / Kilos	Litro / Kilos	mL/ Litro	gramos / kilos	SI / No					
1	1120478074	MAUREN YULIETH QUINTERO RODRIGUEZ	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	2L	250Gr	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Gr	SI	LUZ MARINA RODRIGUEZ DIAZ	ABUELA	1006696312	3132311701	LUZ MARINA Q.
2	1120478053	EDIER ELIAN GAITAN CARIBAN	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	2L	250Gr	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Gr	SI	GRACIELA CARIBAN ABAYA	TIA	1120472149	No reporta	Graciela
3	1120475853	SHARITH THALIANA GAITAN CASTRO	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	2L	250Gr	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Gr	SI	DEISY JOHANA CASTRO DIAZ	MADRE	1006696265	3226672045	Deisy Johana
4	1120476182	JAROL DAMIAN CARIVAN RODRIGUEZ	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	2L	250Gr	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Gr	SI	LEIDY TATIANA RODRIGUEZ RODRIGUEZ	ABUELA	1120475046	No reporto	Leidy
5	1120476008	ERICK DAVID CARIBAN RODRIGUEZ	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	2L	250Gr	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Gr	SI	YINA RODRIGUEZ CASTRO	MADRE	1120472125	3108845979	Hija
6	1120476298	ARIANA SALOME QUINTERO RODRIGUEZ	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	2L	250Gr	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Gr	SI	LUZ MARINA RODRIGUEZ DIAZ	ABUELA	1006696312	3132311701	Luz Marina Q.
7	1121881040	ANGELA LILIBETH RODRIGUEZ GAITAN	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	2L	250Gr	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Gr	SI	YENNI CRISTINA GAITAN CASTRO	MADRE	1120472152	3203308620	Yenni Castro
8	1120476115	DUVAN HEREVALO CURVELO RODRIGUEZ	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	2L	250Gr	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Gr	SI	MAIRA CRISTINA RODRIGUEZ DIAZ	MADRE	1006696957	3143383546	MAIRA
9	1140711222	WILKIN NOLBERTO AMAYA RODRIGUEZ	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	2L	250Gr	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Gr	SI	BLANCA RODRIGUEZ CASTRO	MADRE	1120472147	3132314844	Blanca
10	1120476158	SANDY VIVIANA RODRIGUEZ DIAZ	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	2L	250Gr	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Gr	SI	DEISY RODRIGUEZ DIAZ	MADRE	1006696265	3144826446	DEISY
11	1120476049	YURLEIDY DIAZ RODRIGUEZ	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	2L	250Gr	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Gr	SI	FABIAN ANDRES GAITAN CASTRO	PADRASTRO	1120472151	3174760431	FABIAN
12	1120475740	JERALDINT CARIVANA RODRIGUEZ	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	2L	250Gr	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Gr	SI	ELIZABETH RODRIGUEZ CASTRO	MADRE	1006696087	314 3367185	Elizabeth
13	1120475330	MELKIN SEBASTIAN CURVELO RODRIGUEZ	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	2L	250Gr	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Gr	SI	MAIRA CRISTINA RODRIGUEZ DIAZ	MADRE	1006696957	3143383546	MAIRA
14	1120475872	YURANI EDIT GARCIA CURVELO	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	2L	250Gr	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Gr	SI	STELLA CURVELO	MADRE	1120473914	No reporto	ESTELA
15	1120475896	DILAN STIVEN RODRIGUEZ CARIBAN	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	2L	250Gr	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Gr	SI	YANIRA CARIBAN AMAYA	MADRE	1120472122	3112976150	Yanira
16	1120476255	LESMY ALEJANDRA GARCIA CURVELO	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	2L	250Gr	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Gr	SI	STELLA CURVELO	ABUELA	1120473914	No reporto	ESTELA
17	1120475626	NILMA YOLANDA RODRIGUEZ QUINTERO	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	2L	250Gr	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Gr	SI	WILFREDY RODRIGUEZ CASTRO	PADRE	1006696243	3134778846	
18	1120475868	FAINER DANILO RODRIGUEZ QUINTERO	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	2L	250Gr	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Gr	SI	WILFREDY RODRIGUEZ CASTRO	PADRE	1006696243	3134778846	
19	1120475254	GERMAN STIVEN RODRIGUEZ QUINTERO	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	2L	250Gr	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Gr	SI	WILFREDY RODRIGUEZ CASTRO	PADRE	1006696243	3134778846	
20																													

Insertar más filas hacia abajo para completar la cantidad de usuarios recibiendo.

(IMPORTANTE): En caso de incumplimiento con la entrega, contáctenos a través de los números de la ración puede reportarla en: Línea gratuita nacional ICBF 018000 91 80 80 – Opción 4; Correo electrónico antiextorsion@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: Yinni Alberto Rodriguez
Cédula: 1120 499 116
Nombre(s) y apellido(s) completos legibles de quien entrega: Yinni Alberto Rodriguez

Nombre: _____
Representante Legal/UAS o su Delegado

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

Powered by CamScanner

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO ENTREGA MENSUAL DE RACIÓN PARA PREPARAR EN LOS SERVICIOS DE MODALIDAD INTERNADO

Versión: 1	Página 1 de 1
Clasificación de la información: Pública	

REGIONAL: META | MUNICIPIO: | MODALIDAD DE ATENCIÓN: PROPIA E INTERCULTURAL EDUCACION INICIAL COMPONENTE | TELEFONO: | UNIDAD DE ATENCIÓN (CDI/ SEDE/GDO): | DIRECCIÓN: | CONVO CUENTAME DE LA UDS: | MES DE LA ENTREGA: | INGRESO:

NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA O PRESTADOR DIRECTO DEL SERVICIO: ASOCIACIÓN DE HCB POMPAS II

GRUPO POBLACIONAL | CONFORMACIÓN DE LA RACIÓN PARA PREPARAR (MPR)

No. DE ORDEN	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (NUIP)	NOMBRES Y APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	Niño gestante	Niños y niñas lactantes de 6 meses	Niños y niñas de 6 a 11 meses	1 año a 4 años y 11 meses	Lactantes y Adultos Mayores	Aceite Mezcla Oleaginosa (L.C.) Litros	Pasta La Muela (L.C.) Litros	Avena Hojuelas(gramos) 1 Litros	Harina de Maíz Mezcla (L.C.) Litros	Alpiste de Origen Vegetal (gramos) 2 Litros	Proteína (L.C.) Litros	Arroz (descarga) (L.C.) Litros	Calcetín Colombiana (L.C.) Litros	Lentejas, Garbanzo Pardo (Colombiano Entero) (L.C.)	Leche Especial (Proteínas 6 L.C.) Litros	Bebida Vegetal Cereal (Arroz, Soya, Avena) (L.C.) Litros	Harina AA (70 a 80 consistencia)	Yogurt Bajo Azucarado (L.C.) Litros	Lentejas Enlatadas (L.C.) Litros	Arveja Enlatada (L.C.) Litros	Aceite Aceite Vegetal Enlatado (L.C.) Litros	Pasta Nutrias (250g)	RECIBE AJUSTE EN ESTA ENTREGA?	NOMBRE Y APELLIDOS COMPLETOS ACUDIENTE	PARENTESCO CON EL PARTICIPANTE	NO. DOCUMENTO DE IDENTIDAD ACUDIENTE	NUMERO DE CELULAR	FIRMA O HUELLA DEL ACUDIENTE QUE RECIBE LA RACIÓN
								80Litros	70Litros	Kilos/ Litros	Kilos/ Litros	Kilos/ Litros	Kilos/ Litros	Kilos/ Litros	Kilos/ Litros	Kilos/ Litros	Kilos/ Litros	Kilos/ Litros	Litros	Kilos/ Litros	Litros	Litros / Kilos	Litros / Kilos	mL/ Litros	gramos / kilos	Sí / No					
1	1120478342	DAIVAN JAVIER RODRIGUEZ GAITAN	-	-	X	-	-	1/Lb	1/Lb	--	1 Lb	1 Lb	1 Lb	1 Lb	--	--	--	18 Und	1 Lb	--	--	500ml	--	SI	LIA ALEJANDRA GAITAN ROJAS	MADRE	1134434682		Lia
2	1120473484	JESUS DANIEL GAITAN ROJAS	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	--	1 Lb	1 Lb	1 Lb	--	3L	250Gra	30 Und	2 Lb	--	--	500ml	250Gra	SI	LIA ALEJANDRA GAITAN ROJAS	MADRE	1134434682		Lia
3	1120473485	MARIUS FERNANDA GAITAN CARVAN	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	--	1 Lb	1 Lb	1 Lb	--	3L	250Gra	30 Und	2 Lb	--	--	500ml	250Gra	SI	YENNY ANDREA CARVAN RODRIGUEZ	MADRE	1006980010		Andrea
4	1120475795	YERLI MARIANA CARVAN RODRIGUEZ	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	--	1 Lb	1 Lb	1 Lb	--	3L	250Gra	30 Und	2 Lb	--	--	500ml	250Gra	SI	ISMENIA RODRIGUEZ RODRIGUEZ	MADRE	1006980015		Ismenia
5	1120478289	JEAN CARVAN RODRIGUEZ	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	--	1 Lb	--	1 Lb	1 Lb	1 Lb	--	2L	250Gra	30 Und	2 Lb	--	--	500ml	250Gra	SI	ISMENIA RODRIGUEZ RODRIGUEZ	MADRE	1006980015		Ismenia
6	1120475421	GROSMAN ALBERTO RODRIGUEZ CARVAN	-	X	-	-	-	4 Lb	2 Lb	1 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	800Gra	6L	250Gra	60 Und	2 Lb	2 Lb	2 Lb	1.000ml	250Gra	SI	ROCIO CARVAN RODRIGUEZ	MADRE	1120475340		Rocio
7	1120473240	ERICK SANTIAGO RODRIGUEZ AMAYA	-	-	X	-	-	1/Lb	1/Lb	--	1 Lb	--	1 Lb	1 Lb	1 Lb	--	--	--	18 Und	1 Lb	--	--	500ml	--	SI	LUZ EDITH RODRIGUEZ AMAYA	MADRE	1120473734		Luz Edith
8	1120475372	ANDERSON SUAN CURVELOS RODRIGUEZ	-	-	X	-	-	1/Lb	1/Lb	--	1 Lb	--	1 Lb	1 Lb	1 Lb	--	--	--	18 Und	1 Lb	--	--	500ml	--	SI	SANDRA PATRICIA RODRIGUEZ AMAYA	MADRE	1120472223		Sandra
9	1120473676	LISSA FERNANDA CURVELOS RODRIGUEZ	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	--	1 Lb	1 Lb	1 Lb	--	3L	250Gra	30 Und	2 Lb	--	--	500ml	250Gra	SI	SANDRA PATRICIA RODRIGUEZ AMAYA	MADRE	1120472223		Sandra
10	1120475975	ERICK SAMUEL RODRIGUEZ GAITAN	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	--	1 Lb	1 Lb	1 Lb	--	3L	250Gra	30 Und	2 Lb	--	--	500ml	250Gra	SI	JOHANA GAITAN ROJAS	MADRE	1006980041		Johana
11	1121578720	MARIA ISABELLA TREJOS CURVELOS	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	--	1 Lb	1 Lb	1 Lb	--	3L	250Gra	30 Und	2 Lb	--	--	500ml	250Gra	SI	MARIA CONSUELO CURVELO	MADRE	1006980995		Maria Curvelos
12	1120880174	MILAN GAEL GOMEZ CURVELOS	-	-	X	-	-	1/Lb	1/Lb	--	1 Lb	--	1 Lb	1 Lb	1 Lb	--	--	--	15 Und	1 Lb	--	--	500ml	--	SI	MARIA CONSUELO CURVELO	MADRE	1006980995		Maria Curvelos
13	1120475400	JHOIRY ANDERSON DIAZ AMAYA	-	X	-	-	-	4 Lb	2 Lb	1 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	800Gra	6L	250Gra	60 Und	2 Lb	2 Lb	2 Lb	1.000ml	250Gra	SI	OLGA LUCIA AMAYA RODRIGUEZ	MADRE	1120472790		Olga Lucia
14	1120475660	MATEO DE DIOS CURVELOS AMAYA	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	--	1 Lb	1 Lb	1 Lb	--	3L	250Gra	30 Und	2 Lb	--	--	500ml	250Gra	SI	YENNI PAOLA AMAYA RODRIGUEZ	MADRE	1120472286		Yenni Paola
15	1120475756	WILSON DE JESUS CURVELOS AMAYA	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	--	1 Lb	1 Lb	1 Lb	--	3L	250Gra	30 Und	2 Lb	--	--	500ml	250Gra	SI	YENNI PAOLA AMAYA RODRIGUEZ	MADRE	1120472286		Yenni Paola
16	1120475087	KEINER DAVID GAITAN 13	-	-	X	-	-	1/Lb	1/Lb	--	1 Lb	--	1 Lb	1 Lb	1 Lb	--	--	--	15 Und	1 Lb	--	--	500ml	--	SI	CARMEN ROJAS AMAYA	ABUELA	40285577		Carmen
17	1120473886	BRAYAN ALEXIS GAITAN ROJAS	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	--	1 Lb	1 Lb	1 Lb	--	3L	250Gra	30 Und	2 Lb	--	--	500ml	250Gra	SI	CARMEN ROJAS AMAYA	MADRE	40285577		Carmen
18	1120475975	DEIBER BLADIMIR ROJAS GILGUERO	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	--	1 Lb	1 Lb	1 Lb	--	3L	250Gra	30 Und	2 Lb	--	--	500ml	250Gra	SI	LUZ DARY JILGUERO ENCISO	MADRE	1120472526		Luz Dary
19	1120475876	MELANY DAYANA ROJAS GAITAN	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	--	1 Lb	1 Lb	1 Lb	--	3L	250Gra	30 Und	2 Lb	--	--	500ml	250Gra	SI	LUZ DARY JILGUERO ENCISO	CUÑADA	1120472526		Luz Dary
20																														

Nombre: Fabian Carvajal
Cédula: 1006.576.612
Firma: Fabian Carvajal R

Nombre: _____
Representante Legal ESA o su delegado

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

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

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

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

F21.M01.FP	11/MAY/2020
Versión 1	Página 1 de 2
	Clasificación de la información: Pública

REGIONAL: META | MUNICIPIO: MAPIRIPAN | UNIDAD DE ATENCIÓN/ UDSI/ UCAV/EI: M1 PUERTO ALVIRA

MODALIDAD DE ATENCIÓN: PROPIA E INTERCULTURAL EDUCACION INICIAL CAMPESINA | TELÉFONO: 3213534191

NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA O PRESTADOR DIRECTO DEL SERVICIO: ASOCIACIÓN DE HCB PORFIA 3 | CÓDIGO CUENTANME DE LA UDS: 80220501282T3 | MES DE LA ENTREGA: AGOSTO

No. DE ORDEN	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (MVP)	NOMBRES Y APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	GRUPO POBLACIONAL: Mujer gestante	Niños y niñas menores de 5 meses	Niños y niñas de 6 a 11 meses	1 año a 2 años 11 meses	3 años a 5 años 11 meses	CONFORMACIÓN DE LA RACIÓN PARA PREPARAR (RPP): Arroz (Bienestarina Chispitas 4,5 / 1 Libra)	Pasta La Muela 5, 1 Libra	Avena Bienestarina 1 Libra	Hojuelas de Maíz Muela 2, 1 Libra	Harina de Trigo mixta 2 Libras	Plátano 2, 1 Libra	Plátano (Hartón) 2, 1 Libra	Calabaza Cabocosta 2, 1 Libra	Lentejas (Lenteja sin Picos Costeñitas 500GR)	Leche Incolita (Polvo) 1 LT (LL 2LE)	Queso Doble Crema (San Jeronimito, 250Grs)	Huevos AA (12 a 30 Unidades)	Pulpa Soja Bienestarina 2 1 / 1 Libra	Lentejas Bienestarina 2 Libras	Alverjas Bienestarina 2 Libras	Aceites Aceite Vegetal Soleraya 1,000 mL, 900 ml	Panela Rosal (250g)	RECIBE AUN DE 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	1120479628	FABIAN ARBEY ROJAS NAMPIA					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	ANA YERLIN NAMPIA BARRIGON	MADRE	1126724379	3123157731	
2	1120473896	SARA ISABEL GONZALEZ GUAYAMUCO					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	LINEY YURELI GUAYAMUCO PABON	MADRE	1120474667	3142071814	Sarah Guayambuco
3	1120477212	MARIA NELLY PARRADO DIAZ					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 LIZETH DIAZ SERNA	MADRE	1010017737	3216752930	Leidy Diaz
4	1120479288	JHONATAN ANDRES IDALGO DIAZ				X		2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	LEIDY LIZETH DIAZ SERNA	MADRE	1010017737	3216752930	Leidy Diaz
5	1120586788	GRISELL GINEDIA GRANADOS GOMEZ				X		2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	NORMA JHOYO GOMEZ VERA	MADRE	1126573446	3220117567	Norma Gomez
6	1120586817	KRISTIAN ALANNA GOMEZ VERA					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	NORMA JHOYO GOMEZ VERA	MADRE	1126573446	3220117567	Norma Gomez
7	1067736088	ESNER DAVID PADILLA POLO					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	YULEIDIS MARGARITA POLO VALDES	MADRE	1067356438	3218772310	Yuleidis Polo
8	1123330927	JUAN SEBASTIAN GALEANO RODRIGUEZ					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	OLGA BERSEY RODRIGUEZ SERNA	MADRE	1121678884	3133332421	Olga
9	1120590831	AYLIN ADHARA MARIN CORDOBA		X				4 Lb	2 Lb	1 Lb	3 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	900Grs	6L	250Grs	30 Und	2 Lb	2 Lb	2 Lb	1.000ml	250Grs	SI	SOL MILENA CORDOBA ARISMENDI	MAMA	40985731	3142027295	Sol Milena C.A
10	1120478330	JUNIOR ANDRES LE KATUA				X		2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	LEIDY KATUA YAU	TIA	1101188182	3142131788	Leidy Katua
11	1122165462	ALANA ISABELLA JARAMILLO HERNANDEZ			X			1Lb	1Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	—	—	1 Und	1 Lb	—	—	500ml	—	SI	FABI DANIELA HERNANDEZ JIMENEZ	MADRE	1122121394	3104732344	Daniela Jimenez
12	1120478090	JUAN PABLO CASTAÑEDA ARIAS					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	MARYURI JISELA ARIAS ESTRADA	MADRE	1007213080	3213917981	Maryuri A
13	1120827480	DAPHNE MAHARA AVILA VERA					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 VERA JIMENEZ	MADRE	1116482173	NO REPORTA	Leidy Vera
14	1123423557	JAZMIN TALIANA AGUILAR 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	DIANA MARCELA IBAÑEZ MORENO	MADRE	1121419033	3226461350	Diana
15	1120478318	JAIR FABIAN HERNANDEZ KATUA				X		2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	LEIDY KATUA YAU	MADRE	1101188182	3204553754	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	900Grs	6L	250Grs	30 Und	2 Lb	2 Lb	2 Lb	1.000ml	250Grs	SI	DIANA MARCELA IBAÑEZ MORENO	PARTICIPANTE	1121419033	3226461350	Diana
17	1104334781	JESCOB STIVEN CAÑON MENDEZ				X		2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	YURI YULIETH MENDEZ TIRADO	MADRE	1006865648	3209402606	Yuri Mendez
18	1120387836	SALLY GABRIELA LIZARAZO TOVAR				X		2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	MAYDE LORENA TOVAR GAITAN	MADRE	1006790517	3125439678	Lorena Tovar
19	1118850417	JAMES ANDRES RESTREPO POLANCO					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	YURI ALEXANDRA POLANCO POLANCO	MADRE	1007230026	3125429495	Yuri Polanco
20	2874915	LEYDA KARINA MARQUEZ MORENO	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	LEYDA KARINA MARQUEZ MORENO	PARTICIPANTE	2874915	NO REPORTA	Karina M
21	1120478248	EMMANUEL DAVID GALAN YEPES				X		2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	WANELA ESTHER YEPES MEDINA	MADRE	9495512	3213135859	Wanela

Nota: Puede usar filas hacia abajo para completar la cantidad de usuarios recibidos.

¡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: Cual 7 2121
CC/NUIP: 1120474149
Nombre(s) y apellido(s) completos legibles de quien entrega: Rodolfo Rodriguez Hoyos

Firma: _____
Representante Legal SAS o su Delegado

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

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO ENTREGA MENSUAL 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:** 5032500125273 **MES DE LA ENTREGA:** AGOSTO

No. DE ORDEN	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (RUP)	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 Orgánico 4,2,1 Libras	Pasta La Nieve 2, 1 Libras	Avena Sudespenas 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 Cosemolac 900Grs)	Leche líquida. (Recreo 6 LI 3LL 2LI)	Queso Doble Crema (San Jeronimo, 250Grs)	Huevos AA (15 a 30 Unidades)	Fríjol Rojo Sudespenas y 2 o 1 Libras	Lenteja Sudespenas 2 Libras	Alverja Sudespenas 2 Libras	Aceites Aceite Vegetal Soleseya 1.000 ml, 500 ml	Panela Rosee (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	KELIN 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	Marthal
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	1120475290	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	1124827366	3219601747	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	1120475916	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	1120475647	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	1193566687	3227400158	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	1120955810	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: 1006835756
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

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

PUNTO ATENCIÓN Y ENTREGA DE RACIÓN PARA PREPARAR EN LOS HOGARES DE PERMANENCIA

Página 1 de 1

Clasificación de la información: Pública

REGIONAL: META MUNICIPIO: MAPIRIPAN UNIDAD DE ATENCIÓN/ JOSE UCAMARI: Nº ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN

MODALIDAD DE ATENCIÓN: PROPIA E INTERCULTURAL TELEFONO: 3142534191

CÓDIGO CENTRO DE COSTO: 3332000139435

NOMBRE RESPONSABLE ADMINISTRADORA O PRESTADOR DIRECTO DEL MODALIDAD: ALIMENTACIÓN CALIENTE POR FAMILIAS BIEN DE LA ENTREGA: AGOSTO

No. DE ORDEN	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (TIPO)	NOMBRES Y APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	GRUPO POBLACIONAL					CONFORMACIÓN DE LA RACIÓN PARA PREPARAR																				EPS	RECIBE RACIÓN 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
			Hasta gestante	Mitad y más de la vida transcurrida	Mitad y más de la vida transcurrida	Hasta 6 meses de vida	Hasta 6 meses de vida	Arroz Blanco Empacado Libra / Libra	Pasta La Muela X 1 Libra	Avena en hojuelas x 1 Libra	Harina de Maíz Blanca X 1 Libra	Harina de trigo precocida X 1 Libra	Frijol Bocachico X 1 Libra	Lenteja Seca X 1 Libra	Arveja Verde Seca X 1 Libra	Calabaza Cabezona X 1 Libra	Carne Bovina Sin Hueso Pulpa Gruesa (Costilla) (MIXTA)	Leche Deslactosada (Entera) X 1 Litro	Queso Doble Crema (Bocadillo) (MIXTA)	Huevos AA (12 a 30 Unidades)	Frijol Cargo Bocachico X 2 a 3 Libras	Lentejas Bocachico X 1 Libra	Arroz Blanco X 2 Libras	Arroz Arroz Vaporizado Bolsa x 1.000 ml	Pastas Rizos (Tipo)							
								Kilos / Libra	Kilos / Libras	Kilos / Libras	Kilos / Libras	Kilos / Libras	Kilos / Libras	Kilos / Libras	Kilos / Libras	Kilos / Libras	Gr / Libra	Litro s	Gramos	No. Unidades	Libra / Kilos	Lb s / K ilos	Libra / Kilos	mL/ Litro	g/Kilos / Kilos	SI / No							
1	1120	SHARICK NICOL RODRIGUEZ GALEANO					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	ROSA GALEANO CASTRO	ABUELA	1010061573	3125491236	
2	1120	YULIAN STIVEN CUERVO GALEANO					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	ROSARIO GALEANO CASTRO	ABUELA	1010060562	3135894743	
3	1120	IAN GAEL GAITAN RODRIGUEZ				X		2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	2L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	YANETH JILGUERO GARCIA	ABUELA	1010061627	3125491236	Yaneth
4	1020	ANDRES DAVID SALGUERO PEÑA				X		2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	2L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	DAYANNA MICHELLE PEÑA	MADRE	1120561679	3206179034	Yaneth
5	1070	HECTOR JARBEY CASTRO BERNA					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	ANA EDILMA ROBONDO	ABUELA	40378188	3143941813	Edilma Gonzalez
6	1120	DENIS MANUEL GAITAN RODRIGUEZ					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	YANETH JILGUERO GARCIA	ABUELA	1010061627	3125491236	Yaneth
7	1120	ISAU ESTEPHANI RODRIGUEZ JILGUERO					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	YANETH JILGUERO GARCIA	MADRE	1010061627	3125491236	Yaneth
8	1120	DILIS VERONICA GALEANO AMAYA					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	MARYORY AMAYA RODRIGUEZ	MADRE	1006986350	3216263021	Yaneth
9	1120	MARGARET LUCIANA PARRA QUINTERO				X		2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	2L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	OLGA MARTINEZ GAITAN	ABUELA	42540094	3216263021	-
10	1120	DEYBY JOHAN RODRIGUEZ RODRIGUEZ			X			1Lb	1Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	–	–	15 Und	1 Lb	–	–	500ml	–	SI	LINA MARIA RODRIGUEZ CASTRO	MADRE	1134434526	3108336391	Yaneth
11	1120	KAROL LUCIANA RODRIGUEZ RODRIGUEZ					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	LINA MARIA RODRIGUEZ CASTRO	MADRE	1134434526	3108336391	Yaneth
12	1120	MANUEL DAVID CALIZ FLOREZ					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	ARACELIS MARIA FLOREZ CHARRIS	MADRE	1004275830	3102799388	YANDER
13	2507	JHON FABER PARRA QUINTERO		X				4 Lb	2 Lb	1 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	90 Grs	6L	250Grs	30 Und	2 Lb	2 Lb	2 Lb	1.000ml	250Grs	SI	OLGA MARTINEZ GAITAN	ABUELA	42540094	3216263021	
14	1120	ISAIAS GONZALEZ VALENCIA				X		2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	2L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	LEYDI JOHANNA VALENCIA AMAYA	MADRE	1120472396	3105278718	
15	1120	ELISEO GONZALEZ VALENCIA				X		2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	2L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	LEYDI JOHANNA VALENCIA AMAYA	MADRE	1120472396	3105278718	
16	1120	ALAN DAVID CHIRIJE GALEANO				X		2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	2L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	FRANCY GALEANO CASTRO	ABUELA	1010060568	3214834011	Francy
17	1120	VALERY SAMANTHA ROMERO LEON				X		2 Lb	1 Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	2L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	KATERIN LEON CARVAJAL	MADRE	1104134250	3214475075	Katerin Leon
18	1120	HAILEN MARIA GONZALEZ MARQUEZ					X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	3L	250Grs	30 Und	2 Lb	–	–	500ml	250Grs	SI	YOHELIS IDELMARY MARQUEZ MARQUEZ	MADRE	25078073	3125652857	Yohelis
19	1120	FREIMAN ANDRES GONZALEZ MARQUEZ			X			1Lb	1Lb	–	1 Lb	–	1 Lb	1 Lb	1 Lb	1 Lb	–	–	–	15 Und	1 Lb	–	–	500ml	–	SI	YOHELIS IDELMARY MARQUEZ MARQUEZ	MADRE	25078073	3125652857	Yohelis
20																																

Nota: Diligenciar todos los campos para completar la verificación de los datos suministrados

OBSERVACIONES: En caso de no poder realizar la entrega con la anterior, será dentro de los 3 siguientes días de la recepción de la ración en Línea Gratuita Nacional ICBF 018000 91 44 80 - Opción 1-4, Correo electrónico orientacionpqrs@icbf.gov.co, Chat ICBF y Llamada en Línea Especializada de lunes a domingos de 24 horas, Videollamada disponible lunes a viernes de 7:30AM a 7:30PM para dar continuidad.

Firma: Nombre:
Cédula: Apoderado/Representante Legal/DNI o Delegado
Nombre(s) y apellido(s) completos de quien recibe:

¡Antes de imprimir no es necesario... piense en el medio ambiente!

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	40250202	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 LUCEVIS REYES SILVA	MADRE	1120473379	3125749824	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 GAORI 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, Visorcolombia 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

PROCESO
Protección y Prevención

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

Versión: 1

Clasificación de la información: Pública

REGIONAL: META | MUNICIPIO: | BARRIO/VDA: | UNIDAD DE ATENCIÓN UDS/ UCA/UDI: 01 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN

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

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

No. DE ORDEN	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (NUIP)	NOMBRES Y APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	GRUPO POBLACIONAL: Mujer gestante	Mujer en periodo de lactancia (6 meses)	Niños y niñas menores de 5 años	Niños y niñas de 5 a 11 años 11 meses	Adultos mayores de 60 años	CONFORMACIÓN DE LA RACIÓN PARA PREPARAR (NPP): Arroz Blanco Empacado 4,5 Lb Libras	Pasta La Muñeca 5, 1 Libras	Arroz Bodegonero 1 Libra	Harina de Maíz Blanca 5, 1 Libras	Hojuelas de Trigo enriquecidas 2 Libras	Plátanos 5, 1 Libras	Papas (Aprovisión 5, 1 Libras)	Cebolla Cabezona 5, 1 Libras	Lentejas (Lavadas con Piedras Extranjeras Visibles) Gramos	Leche Entera (Polvorosa o Lt 2 5, 2 Lt	Queso Doble Crema (Bon Jovedano, Hebras) Gramos	Huevos AA (72 a 30 Unidades)	Pollo Bajo Bodegonero 2 a 1 Libras	Lentejo Bodegonero 2 Libras	Alverjo Bodegonero 2 Libras	Aceites Aceite Vegetal (Mínimo) 1.000 mL 900 ml	Panela Rasca (250g)	RECIBE ACEITE EN ESTA ENTREGA? SI / No	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	1120473628	MAXIMILIANO . PERTUZ LEON	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	250Gm	30 Un	2 Lb	—	—	500ml	250Gm	SI	CAROLINA LEON CUERVO	MADRE	1006668058	3124779189	
2	1120479232	LAURA SOFIA LEON CUERVO	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	2L	250Gm	30 Un	2 Lb	—	—	500ml	250Gm	SI	CAROLINA LEON CUERVO	MADRE	1006668058	3124779189	
3	1120473085	YOHANA . RODRIGUEZ RODRIGUEZ	X	-	-	-	-	4 Lb	2 Lb	1 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	900Gm	6L	250Gm	30 Un	2 Lb	2 Lb	2 Lb	1.000ml	250Gm	SI	OLGA MARTINEZ GAITAN	ABUELA	42540084	3208179014	
4	1120479218	DEREK SANTIAGO FLOREZ ROMERO	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	2L	250Gm	30 Un	2 Lb	—	—	500ml	250Gm	SI	JUAN SEBASTIAN FLORES	PADRE	1120473664	3214620553	
5	1120479118	JESUS DAVID ANTUANES ROMERO	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	2L	250Gm	30 Un	2 Lb	—	—	500ml	250Gm	SI	ALCIDES JOSE ANTUANES	PADRE	12164288	3134139523	
6	1120479247	VANESSA . ROMERO CHAVEZ	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	2L	250Gm	30 Un	2 Lb	—	—	500ml	250Gm	SI	CLAUDIA CHAVEZ GAITAN	MADRE	1006668052	3218341980	
7	1120479740	VALERIA DANEYI . ROMERO CHAVEZ	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	2L	250Gm	30 Un	2 Lb	—	—	500ml	250Gm	SI	CLAUDIA CHAVEZ GAITAN	MADRE	1006668052	3218341980	
8	1120668526	MARIANA VALENTINA LEIVA GONZALEZ	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	2L	250Gm	30 Un	2 Lb	—	—	500ml	250Gm	SI	YUDY GONZALEZ DUCUARA	MADRE	1193642471	3102367258	
9	1120479276	JOE ANTONELA TANGARIFE BARRETO	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	2L	250Gm	30 Un	2 Lb	—	—	500ml	250Gm	SI	ALEXANDRA BARRETO CASTRO	MADRE	1120472406	3114539149	
10	1120479124	SORAHY MICHAEL SOLANGUE PARRA	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	2L	250Gm	30 Un	2 Lb	—	—	500ml	250Gm	SI	YULI PARRA	MADRE	1148437461	3126624379	
11	1120479273	ANDRES ESTIVEN PEREZ REYES	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	2L	250Gm	30 Un	2 Lb	—	—	500ml	250Gm	SI	DEISY PAOLA REYES SILVA	MADRE	1120474188	3214629062	
12	1120827782	HALAN HAIRAH MARTINEZ SANCHEZ	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	2L	250Gm	30 Un	2 Lb	—	—	500ml	250Gm	SI	YEMI PAOLA SANCHEZ	MADRE	1105467965	3114480862	
13	1120479412	YIBER ALFONSO UBALTE RODRIGUEZ	-	X	-	-	-	4 Lb	2 Lb	1 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	900Gm	6L	250Gm	30 Un	2 Lb	2 Lb	2 Lb	1.000ml	250Gm	SI	SANDRA RUBIMIRA RODRIGUEZ ROJAS	MADRE	1006698488	3102797699	
14	1120479218	MICHELLE LUCIANA RODRIGUEZ AREVALO	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	2L	250Gm	30 Un	2 Lb	—	—	500ml	250Gm	SI	SHANIT MADELLE AREVALO CASTAÑEDA	MADRE	1106773137	3118936404	
15	1118136769	MONICA ALEXANDRA CHAVEZ GUTIERREZ	X	-	-	-	-	4 Lb	2 Lb	1 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	900Gm	6L	250Gm	30 Un	2 Lb	2 Lb	2 Lb	1.000ml	250Gm	SI	MONICA ALEXANDRA CHAVEZ GUTIERREZ	PARTICIPANTE	1118136769	3235463758	
16	1120479948	ERIKA DAYANA PEREZ REYES	-	-	-	-	X	2 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	2L	250Gm	30 Un	2 Lb	—	—	500ml	250Gm	SI	DEISY PAOLA REYES SILVA	MADRE	1120474188	3214629062	
17	1121660948	RUBEN . SALGADO CORTES	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	2L	250Gm	30 Un	2 Lb	—	—	500ml	250Gm	SI	ANGELA PATRICIA CORTES GONZALEZ	MADRE	1121660349	3135652170	
18	1121660948	ANGELA . PATRICIA CORTES GONZALEZ	X	-	-	-	-	4 Lb	2 Lb	1 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	900Gm	6L	250Gm	30 Un	2 Lb	2 Lb	2 Lb	1.000ml	250Gm	SI	ANGELA PATRICIA CORTES GONZALEZ	PARTICIPANTE	1121660349	3135652170	
19	9060219175	ANGEL DE DIOS . GALEANO CASTAÑEDA	-	-	-	X	-	2 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	2L	250Gm	30 Un	2 Lb	—	—	500ml	250Gm	SI	MILEDYS CASTAÑEDA	MADRE	1065196757	3135573409	
20																														

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

¡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 anticorrupcion@icbf.gov.co; Chat ICBF y Llamada en Línea disponibles de lunes a domingos las 24 horas, Videollamada disponible lunes a viernes de 7:30AM a 7:30PM jornada continua.

Firma: Yiseth G.
Cédula: 1118550037
Nombre y apellidos completos legibles de quien entrega: Yiseth Johana Gonzon Jimenez

Firma: _____
Representante Legal IAS o su delegado

Powered by CamScanner

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

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!

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!

PROCESO
PREPARACIÓN Y PREPARACIÓN

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

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

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

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

No. DE ORDEN	No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (NUIP)	NOMBRES Y APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	GRUPO POBLACIONAL: Mujeres gestantes	Mujeres lactantes menores de 6 meses	Niños y niñas 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 Orgánico 4,2 Libras	Pasta La Rosa 2, 1 Libra	Avena Bustelo para 1 Libra	Harina de Maíz Rosal Amarilla 2, 1 Libras	Harina de Trigo Rosal 2 Libras	Fideos 2, 1 Libra	Pasta Navarra 2, 1 Libras	Galleta Caricosa 2, 1 Libra	Lácteo Zuchy en Polvo Deslactosado 800Grs	Leche Entera Rosal 6 L2 1/2, 2L2	Queso Doble Crema Rico Jerusalma, 2500Grs	Huevo AA (12 u 30 Unidades)	Aceite Vegetal Rubisoya 1.000 mL 900 ml	Aceite Aceite Vegetal Rubisoya 1.000 mL 900 ml	Panela Rosca (250g)	RECIBE ALIMENTACIÓN EN ESTA ENTREGA?	NOMBRE Y APELLIDOS COMPLETOS DE 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	Libra	Gramos	No. Unidades	Litro / Kilos	Litros / Kilos	Litros / Kilos	mL/ Litro	gramos / kilos	SI / No					
1	1116535506	ISRAEL ADRIAN SALGADO MOÑINO	-	-	-	X	-	2Lb	1Lb	—	1Lb	—	1Lb	1Lb	1Lb	—	2L	250Grs	30 Und	2Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	BEATRIZ ADRIANA SALGADO ARMERO	MADRE	846734	3108538617	Beatriz Salgado
2	1120594573	LAURA CRISTINA GUERRERO MENDIETA	-	-	-	X	-	2Lb	1Lb	—	1Lb	—	1Lb	1Lb	1Lb	—	2L	250Grs	30 Und	2Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	BLANCA YENNI MENDIETA AGUDELO	MADRE	1121950990	3144714096	B-Yenni mendieta A
3	1118860669	THIAGO JOSE FUENTES FONTALVO	-	-	-	X	-	2Lb	1Lb	—	1Lb	—	1Lb	1Lb	1Lb	—	2L	250Grs	30 Und	2Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	KEILA ADRIANA FONTALVO URIBE	MADRE	1118860535	NO TIENE	Perla Fontalvo
4	1118886139	MARIA FERNANDA MARTINEZ GOMEZ	-	-	-	-	X	2Lb	1Lb	1Lb	2Lb	—	1Lb	1Lb	1Lb	—	3L	250Grs	30 Und	2Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	LUISA FERNANDA GOMEZ URREA	MADRE	1006863151	3212423843	Luisa Gomez
5	1118886808	JAZIEL MARTINEZ GOMEZ	-	-	-	X	-	2Lb	1Lb	—	1Lb	—	1Lb	1Lb	1Lb	—	2L	250Grs	30 Und	2Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	LUISA FERNANDA GOMEZ URREA	MADRE	1006863151	3212423843	Luisa Gomez
6	1119872131	JARAVIS JULIANA DAVIRA RUBIO	-	-	-	X	-	2Lb	1Lb	—	1Lb	—	1Lb	1Lb	1Lb	—	2L	250Grs	30 Und	2Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	LAURA MARIA RUBIO RUBIO	MADRE	1121941224	3219479488	Laura Rubio.
7	1120478183	AHISEL VICTORIA FONTECHA JAIMES	-	-	-	X	-	2Lb	1Lb	—	1Lb	—	1Lb	1Lb	1Lb	—	2L	250Grs	30 Und	2Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	YURY JAKELEY JAIMES MORENO	MADRE	1006247841	3214599326	Yuri Jaimes
8	1120470496	KAROL JULIETH RODRIGUEZ LANCHEROS	-	-	-	X	-	2Lb	1Lb	—	1Lb	—	1Lb	1Lb	1Lb	—	2L	250Grs	30 Und	2Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	YESMY PAOLA LANCHEROS GOMEZ	MADRE	1120470470	3138817345	Yesmy paola L.
9	1123845378	THIAGO FELIPE RODRIGUEZ RAMIREZ	-	-	-	X	-	2Lb	1Lb	—	1Lb	—	1Lb	1Lb	1Lb	—	2L	250Grs	30 Und	2Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	LUISA FERNANDA RAMIREZ LOPEZ	MADRE	1118614542	3214699365	Luisa fernanda R.
10	1123421717	YAMIR ALEJANDRO RODRIGUEZ RAMIREZ	-	-	-	-	X	2Lb	1Lb	1Lb	2Lb	—	1Lb	1Lb	1Lb	—	3L	250Grs	30 Und	2Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	LUISA FERNANDA RAMIREZ LOPEZ	MADRE	1118614542	3214699365	Luisa fernanda R.
11	1120447091	MARIA GABRIELA JUSTINIANO TABARES	-	-	-	-	X	2Lb	1Lb	1Lb	2Lb	—	1Lb	1Lb	1Lb	—	3L	250Grs	30 Und	2Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	YONATHAN JUSTINIANO VASQUEZ 91109157	PADRE	91109157	3232414527	Yonathan Justin
12	1123453367	MARIA ISABEL DIAZ SEPULVEDA	-	-	-	-	X	2Lb	1Lb	1Lb	2Lb	—	1Lb	1Lb	1Lb	—	3L	250Grs	30 Und	2Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	DIANA MARCELA DIAZ SEPULVEDA	MADRE	1121885249	3144858140	Diana Diaz
13	1124841479	ANDERSON DAVID RODRIGUEZ MOLINA	-	-	X	-	-	1Lb	1Lb	—	1Lb	—	1Lb	1Lb	1Lb	—	—	—	15 Und	1Lb	—	—	500ml	—	SI	VERONICA ANDREA MOLINA ESTRELLA	MADRE	1118843087	3212403338	Veronica M
14	1004141132	EMILIANNY ANTHONELLA GUILLEN CONTRERAS	-	-	-	-	X	2Lb	1Lb	1Lb	2Lb	—	1Lb	1Lb	1Lb	—	3L	250Grs	30 Und	2Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	DARLYS JANETH CONTRERAS PEREZ	MADRE	34952482	3218666972	Darlys contreras
15	1004140344	DOMAR JOSE DIAZ CONTRERAS	-	-	-	X	-	2Lb	1Lb	—	1Lb	—	1Lb	1Lb	1Lb	—	3L	250Grs	30 Und	2Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	DARLYS JANETH CONTRERAS PEREZ	MADRE	34952482	3218666972	Darlys contreras
16	1118866307	JUAN DAVID GORDINHO CALDERON	-	-	-	-	X	2Lb	1Lb	1Lb	2Lb	—	1Lb	1Lb	1Lb	—	3L	250Grs	30 Und	2Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	DORIS OMAIRA CALDERON VARGAS	MADRE	1006388403	3202341084	Doris Calderon
17	1120847198	VALERY DANIELA MARROQUIN VARGAS	-	-	-	-	X	2Lb	1Lb	1Lb	2Lb	—	1Lb	1Lb	1Lb	—	3L	250Grs	30 Und	2Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	MARIA VICTORIA MARROQUIN VARGAS	MADRE	1121879564	3233021732	Maria Victoria
18	1120847106	ERICK MATIAS MARROQUIN VARGAS	-	-	-	-	X	2Lb	1Lb	1Lb	2Lb	—	1Lb	1Lb	1Lb	—	3L	250Grs	30 Und	2Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	MARIA VICTORIA MARROQUIN VARGAS	MADRE	1121879564	3233021732	Maria Victoria
19	1068080478	JHON ALEJANDRO GUILLEN PARADA	-	-	-	-	X	2Lb	1Lb	1Lb	2Lb	—	1Lb	1Lb	1Lb	—	3L	250Grs	30 Und	2Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	YEIDI CELINA GUILLEN PARADA	MADRE	36939627	3144377833	Yeidi Guillen
20	1120470105	EMANUEL GERARDO LEON MATEUS	-	-	X	-	-	1Lb	1Lb	—	1Lb	—	1Lb	1Lb	1Lb	—	—	—	15 Und	1Lb	—	—	500ml	—	SI	HEIDY ANDREA MATEUS FONTECHA	MADRE	1101757588	NO TIENE	Heidy. A Mateus
21	1120470880	YINDON ARLEY GARCIA AMAYA	-	-	-	-	X	2Lb	1Lb	1Lb	2Lb	—	1Lb	1Lb	1Lb	—	3L	250Grs	30 Und	2Lb	—	—	500ml	250Grs	SI	HEIDY CAROLINA AMAYA RODRIGUEZ	MADRE	1120473766	3225875832	Nati Cardina

Notas: Imprima esta hoja tantas veces sea necesario para completar la cantidad de usuarios necesaria.

REPORTE PQR: 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 webcomunicaciones@icbf.gov.co; Chat ICBF y Llamado 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: 1006593767
Nombre(s) y apellido(s) completos legibles de quien entrega: PAOLA ANDREA ARIAS

Firma: _____
Representante Legal OAI o su delegado

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

Scanned with CamScanner

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

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

FO-GTI-FP

Versión 1

Página 1 de 1

Clasificación de la información
Pública

REGIONAL: META MUNICIPIO: MAPIRIPAN UNIDAD DE ATENCIÓN/ UDS/ UCA/UDI: 01 SECTOR LOMA

MODALIDAD DE ATENCIÓN: PROPIA E INTERCULTURAL EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA TELEFONO:

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

No. DE ORDEN	No. DE IDENTIFICACIÓN DE BENEFICIARIO (NUIP)	NOMBRES Y APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	GRUPO POBLACIONAL					COMPOSICIÓN 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
			6 dias gestación	6Mes y 29dias cumplidos de 6 meses	30dias y 29 de 12 meses	1 año y 0 dias y 11 meses	5 años y 11 años 11 meses	Arroz Blanco Orgánico 4,5 (1 Libra)	Pasta La Rosa 4,5 (1Libra)	Avena Quebrantosa 1 Libra	Harina de Trigo Premium 1 Libra	Aceite de Oliva Exprimido Virgen 0,1 (1 Libra)	Platano 2,1 (1Libra)	Papa Pastusa 2,1 (1Libra)	Zanahoria Cubanesa 2,1 (1Libra)	Lentejas Extra con Piedra Cosechadas (Medida)	Leche Deslactosada (Entera 0 % G, 0,6	Queso Doble Crema (Bajo Sodio, Semiduro, Entero)	Huevos AA (12 x 30 Unidades)	Pollo Sano Quebrantoso 2 Libras (1Libra)	Lomitos Quebrantosos 2 Libras	Atún/Sardina Quebrantosa 2 Libras	Aceites Aceite Vegetal Refinado 1 Litro mL Oliva mL	Fruta/s Nacional (Gramos)	REVISE LISTA EN ESTA CASILLA?				
								Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Kilos/ Libras	Gramos	Litros	Gramos	Und. Unidades	Litros / Kilos	Litros / Kilos	Litros / Kilos	mL/ Litro	gramos / Kilos	SI / No				
1	1122543888	JHON ESTIVEN BEJARANO QUINTERO	-	-	-	X	-	3 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	200Gm	20 Und	2 Lb	—	—	800ml	200Gm	SI	Diana Marcela Quintero Perez	MADRE	1101453838	3136535844	Diana Quintero
2	1122559132	SHARIT FERNANDA NOGUERA PARADA	-	-	-	-	X	3 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	200Gm	30 Und	2 Lb	—	—	800ml	200Gm	SI	Natalia Parada Tambyo	MADRE	1122477268	3206146828	Natalia
3	1119852280	SANTIAGO ALEJANDRO LONDOÑO ZAMBRANO	-	-	-	X	-	3 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	200Gm	30 Und	2 Lb	—	—	800ml	200Gm	SI	Arinda Mercedes Zambrano Carrero	MADRE	34176898	3142711152	Arinda Zambrano
4	1120364191	JUAN DIEGO PAEZOS BARRERA	-	-	-	X	-	3 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	200Gm	30 Und	2 Lb	—	—	800ml	200Gm	SI	Harly Alejandra Barrera	MADRE	1006865827	3214288823	Harly Barrera
5	1120366960	EVELIN SAMANTA GONZALES PEREZ	-	X	-	-	-	4 Lb	2 Lb	1 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	900Gm	6L	200Gm	30 Und	2 Lb	2 Lb	2 Lb	1.200ml	200Gm	SI	Diana Lujan Barbosa Guzman	ABUELA	1122127303	3174883640	
6	1120366881	ANDREA YISELA CAICEDO VERGARA	-	-	X	-	-	1Lb	1Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	—	—	15 Und	1 Lb	—	—	600ml	—	SI	Yusmeli Dhamaris Vergara Rojas	MADRE	1006866857	3165214888	Daharis V.F.
7	1118362765	ANDRY YULITZA VERGARA CAICEDO	-	-	X	-	-	1Lb	1Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	—	—	15 Und	1 Lb	—	—	600ml	—	SI	Dasmine Paola Caicedo Paez	MADRE	1120120824	3165214888	
8	1120364828	LIAN SANTIAGO JURADO MONGE	-	-	-	X	-	3 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	200Gm	20 Und	2 Lb	—	—	800ml	200Gm	SI	Leonardo Jurado Arango	PADRE	1122624440	NO REPORTA	Leonardo J
9	1122364778	DYLAN SANTIAGO PEDRAZA CARRION	-	-	-	X	-	3 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	200Gm	30 Und	2 Lb	—	—	800ml	200Gm	SI	Marcela Carrion Torres	MADRE	1006823248	3142886233	Marcela Carrion
10	1120475986	NATALIA PARADA TAMBYO	X	-	-	-	-	4 Lb	2 Lb	1 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	2 Lb	900Gm	6L	200Gm	30 Und	2 Lb	2 Lb	2 Lb	1.200ml	200Gm	SI	Natalia Parada Tambyo	PARTICIPANTE	1122477268	3206146828	Natalia
11	1120475257	JOAN SEBASTIAN BARRETIA ALDANA	-	-	-	X	-	3 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	200Gm	30 Und	2 Lb	—	—	800ml	200Gm	SI	Yury Catherine Aldana Agudelo	MADRE	1006865729	3134787643	Yuri Aldana
12	1120447766	ISABELLA CARDENAS SALINAS	-	-	-	X	-	3 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	200Gm	30 Und	2 Lb	—	—	800ml	200Gm	SI	Sara Cardenas Salinas	MADRE	1122763600	3216142788	
13	1120364200	DYLAN ALEXANDER CHAMUCH RAMIREZ	-	-	-	X	-	3 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	200Gm	30 Und	2 Lb	—	—	800ml	200Gm	SI	Laura Fernanda Ramirez Barrios	MADRE	1006867145	3206230418	Laura Fernanda
14	1120527598	ROSA VICTORIA VELASQUEZ ROJAS	-	-	-	-	X	3 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	200Gm	30 Und	2 Lb	—	—	800ml	200Gm	SI	Jimena Andrea Rojas Benavides	MADRE	1121886 675	3205410800	Ximena Rojas
15	1121966864	ANDREY ESTIVEN SANCHEZ CASTAÑO	-	-	X	-	-	3 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	200Gm	30 Und	2 Lb	—	—	800ml	200Gm	SI	Angela Patricia Castaño Vega	MADRE	1122439894	3112619882	Angela
16	1120558781	ADRIANA SOFIA RIVEROS SANCHEZ	-	-	-	-	X	3 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	200Gm	30 Und	2 Lb	—	—	800ml	200Gm	SI	Raquel Hernandez Rubio	ABUELA	40444887	3112365223	Raquel Hernandez
17	1117554436	CARMEN LIZETH SANCHEZ BOLAÑOS	-	-	-	X	-	3 Lb	1 Lb	—	1 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	200Gm	30 Und	2 Lb	—	—	800ml	200Gm	SI	Raquel Hernandez Rubio	ACUDIENTE	40444887	3112365223	Raquel Hernandez
18	1120365552	GABRIELA DAPOA DEPINA	-	-	-	-	X	3 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	200Gm	30 Und	2 Lb	—	—	800ml	200Gm	SI	Clara Marcela Depina Vega	MADRE	1122626138	3134437879	Marcela Depina
19	1122764213	BRIANNA ANTONELLA REYES VALENCIA	-	-	-	-	X	3 Lb	1 Lb	1 Lb	2 Lb	—	1 Lb	1 Lb	1 Lb	—	3L	200Gm	30 Und	2 Lb	—	—	800ml	200Gm	SI	Sara Julia Patiños Vega	ABUELA	52231808	3212443238	
20																														

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

¡IMPORTANTE: En caso de inconformidades con la entrega, cantidades o calidad 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.

Nota: Nury Cabrera Salinas
Cédula: 1014 68350 7167
Nombre(s) y apellido(s) recepción rapidez de quien entrega

Nota:
Representante Legal EA o su delegado

Evite de imprimir este documento... piense en el medio ambiental

Powered by CamScanner

REGIONAL:
SERVICIO:
NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA DEL SERVICIO:
NOMBRE UNIDAD DE ESERVICIO:

ZONA: RURAL
MODALIDAD: SERVICIO DE EDUCACIÓN INICIAL RURAL (R)
ASOCIACIÓN DE MADRES FAMILIA:
N° SESIONES:

CENTRO ZONAL:
MES DE ENTREGA:

VILLANCICOS I
ASUNTO
NOMBRE DE LA UNIDAD DE ATENCIÓN:

MUNICIPIO: BARRANCAS
CÓDIGO DANE/NAP DE LA UDA: 99001-LIMIT
N° BENEFICIARIOS:

N° ORDEN	NOMBRES Y APELLIDOS DEL USUARIO	TIPO DE IDENTIFICACIÓN	N° DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN DEL USUARIO	GRUPO POBLACIONAL DEL USUARIO: Gestación y Lactantes	Niños y niñas de 1 a 11 meses	Niños y niñas 1 año a 4 años	ENCUENTRO No 1 Fecha: 05/09/2025 ALIMENTOS ENTREGADOS: Usuario activo con Acompañante (SI / NO)	Gestante Nutrición con acompañante	Lactante	DATOS DE LA PERSONA QUE RECIBE: NOMBRE COMPLETO	N° DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	FIRMA O HUELLA	ENCUENTRO No 2 Fecha: 21/09/2025 ALIMENTOS ENTREGADOS: Usuario activo con Acompañante (SI / NO)	Nueva Cartilla	Papa nutricia	Lactancia	DATOS DE LA PERSONA QUE RECIBE: NOMBRE COMPLETO	N° DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	FIRMA O HUELLA
1	MAURIN YULIETH QUINTERO RODRIGUEZ	RC	1120478674			X	SI	X	X										
2	EDER ELIAN DAITHI CARBAH	RC	1120478852			X	SI	X	X										
3	SHANTY THALIANA DAITHI CASTRO	RC	1120478852			X	SI	X	X										
4	JAROL DASHAI CARVAJAN RODRIGUEZ	RC	1120478152			X	SI	X	X										
5	ERICK DAVID CARBAH RODRIGUEZ	RC	1120478608			X	SI	X	X										
6	MIRIAM SALOME QUINTERO RODRIGUEZ	RC	1120478288			X	SI	X	X										
7	ANGELA LIZBETH RODRIGUEZ DAITHI	RC	1121.480446			X	SI	X	X										
8	OLIVAN HERENALDO CURVELO RODRIGUEZ	RC	1120478116			X	SI	X	X										
9	WILSON ADALBERTO MARIA RODRIGUEZ	RC	1140741222			X	SI	X	X										
10	SANDY YAMARA RODRIGUEZ DIAZ	RC	1120478108			X	SI	X	X										
11	YURLEIDY . DIAZ RODRIGUEZ	RC	1120478246			X	SI	X	X										
12	JERALDINE . CARVAN RODRIGUEZ	RC	1120478140			X	SI	X	X										
13	NELSON SEBASTIAN CURVELO RODRIGUEZ	RC	1120478208			X	SI	X	X										
14	YURANI EDIT GARCIA CURVELO	RC	1120478812			X	SI	X	X										
15	OMJAR STIVEN RODRIGUEZ CARBAH	RC	1120478368			X	SI	X	X										
16	LEIMY ALEJANDRA GARCIA CURVELO	RC	1120478284			X	SI	X	X										
17	NILBIA YOLANDA RODRIGUEZ QUINTERO	RC	1120478208			X	SI	X	X										
18	YAMEIDI DANIELA RODRIGUEZ QUINTERO	RC	1120478340			X	SI	X	X										
19	GIOVANNI STIVEN RODRIGUEZ QUINTERO	RC	1120478284			X	SI	X	X										
20																			

	ENCUENTRO No 1	ENCUENTRO No 2
Firma de quien entrega por parte de la EAS:	Jimmy Rodriguez	Jimmy Rodriguez
Nombre Completo y legible de quien entrega EAS:	1120 472 116	1120 472 116

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

REGIONAL: META | CENTRO ZONAL: VILLAVICENCIO 1 | MUNICIPIO: MAPIRIPAN

SERVICIO: SERVICIO DE EDUCACIÓN INICIAL RURAL (F) | MES DE ENTREGA: AGOSTO | CODIGO CUENTAME DE LA UDS: 80328118483

NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA DEL SERVICIO: ASOCIACION DE HOB PORFIA S | M1 SECTOR COOPERATIVA

NOMBRE UNIDAD DE SERVICIO: M1 SECTOR COOPERATIVA | NOMBRE DE LA UNIDAD DE ATENCIÓN: M1 SECTOR COOPERATIVA

Nº ORDEN	NOMBRES Y APELLIDOS DEL USUARIO	TIPO DE IDENTIFICACION	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACION DEL USUARIO	GRUPO POBLACIONAL DEL USUARIO			ENCUENTRO No 1 Fecha: 19/08/2025										DATOS DE LA PERSONA QUE RECIBE			ENCUENTRO No ___ Fecha:										DATOS DE LA PERSONA QUE RECIBE		
				Gestantes y Lactantes	Niñas y niños de 6 a 11 meses	Niñas y niños 1 año a 5 años	Usuario asiste con Acompañante (SI / NO)	ALIMENTOS ENTREGADOS Avena	Arepas con queso								NOMBRE COMPLETO	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	FIRMA O HUELLA	Usuario asiste con Acompañante (SI / NO)	ALIMENTOS ENTREGADOS									NOMBRE COMPLETO	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	FIRMA O HUELLA
1	ERIKA YURLEI REYES PIEDRAHITA	RC	1120475905			X	SI	X	X								YOSI YARELIS PIEDRAHITA HERRERA	1006895802	·YOSI P.												
2	SALOME PEREZ CULMA	RC	1144726370			X	SI	X	X								LEIDY TATIANA CULMA OSPINA	1006824958	·Leidy Culma												
3	ERICK SANTIAGO RIVEROS PINILLA	RC	1120391477			X	SI	X	X								LEIDY YUBENY PINILLA VELASCO	1006827149	·Leidy P.												
4	VALERI JULIETH REYES ZAMORA	RC	1120475906			X	SI	X	X								LISA JULIETH ZAMORA PAREDES	1120472279	·Lisa Julieth												
5	JOAN DAVID RAMOS RUIZ	RC	1116020588			X	SI	X	X								YOLEIDY RUIZ CARRILLO	1006423061	·Yolcidy R.												
6	NEITHAN REYES RINCON	RC	1120391093			X	SI	X	X								DAYHANA ALEJANDRA RINCON MARTINEZ	1006886835	Dayhana Alejandra												
7	MIA ISABELLA GARCIA PRIETO	RC	1120847979		X		SI	X	X								LUISA FERNANDA PRIETO ROCHA	1122918392	Luisa Rocha												
8	IAN GAEL ZAMORA REYES	RC	1234796122		X		SI	X	X								LAURA GABRIELA REYES BEDOYA	1010119923	Laura Reyes												
9	NILCE GUADALUPE GUTIERREZ LOPEZ	RC	1120475997			X	SI	X	X								WENDY ALEJANDRA LOPEZ PINILLA	1120474452	Wendy Lopez												
10	ELIZABETH RUBIO LIEVANO	RC	1029601315			X	SI	X	X								ERIKA MAYERLY LIEVANO GALLEGO	1007293262	Erika Lievano												
11	JUAN ANDRES JIMENEZ IBAÑEZ	RC	1120475917			X	SI	X	X								YULEIMA MILENA IBAÑEZ CARO	1003505574	milena Ibañez												
12	MAUREN CATALELLA JIMENEZ IBAÑEZ	RC	1120476342		X		SI	X	X								YULEIMA MILENA IBAÑEZ CARO	1003505574	milena Ibañez												
13	ANGIE KATERINE SOLOSA ROMERO	CC	1006837085	X			NO	X	X								ANGIE KATERINE SOLOSA ROMERO	1006837085	Angie Solosa												
14	DHALIA LIZETH ZAMORA GUTIERREZ	RC	1120506556			X	SI	X	X								KARLA JULIETH GUTIERREZ CANTE	1123056007	KARLA GUTIERREZ												
15	GABRIELA MONTENEGRO NIEVES	RC	1113543550			X	SI	X	X								YULY DORAYNE NIEVES PEÑA	1097332811	Yuly Nieves												
16	EMILIN SOFIA GONZALEZ GIL	RC	1120391487			X	SI	X	X								PAULA ANDREA GIL SANCHEZ	1120370685	Paula andrea GIL												
17	LINDA ISABELLA ROMAN RUIZ	RC	1120392610			X	SI	X	X								GINA DAYERLY RUIZ RAMIREZ	1122626549	GINA RUIZ												
18	DAYLIN MAHELETH BALAS RODRIGUEZ	RC	1121150074		X		SI	X	X								ESTEFANIA DE JESUS RODRIGUEZ MENESES	69602612	Estefania												
19	LISA JULIETH ZAMORA PAREDES	CC	1120472279	X			SI	X	X								LISA JULIETH ZAMORA PAREDES	1120472279	·Lisa Julieth												
20	LAURA CAMILA LOZADA FORERO	RC	1120393750			X	SI	X	X								DAYANA FORERO TRIVIÑO	1016001556	dayana Ft												

ENCUENTRO No 1 | ENCUENTRO No ___

Firma de quien entrega por parte de la EAS:

Nombre Completo y legible de quien entrega EAS: Yesica Brena Avila G.

OBSERVACIONES:

BIENESTAR FAMILIAR

REGIONAL: META | CENTRO ZONAL: VILLAVICENCIO 1 | MUNICIPIO: RAPIPIRAN

SERVICIO: SERVICIO DE EDUCACIÓN INICIAL RURAL (X) | MES DE ENTREGA: AGOSTO | CODIGO CLIENTAME DE LA UDS: 50251193493

NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA DEL SERVICIO: ASOCIACIÓN DE MCS PORFIA 3

NOMBRE UNIDAD DE SERVICIO: MI SECTOR COOPERATIVA | NOMBRE DE LA UNIDAD DE ATENCIÓN: MI SECTOR COOPERATIVA

Nº ORDEN	NOMBRES Y APELLIDOS DEL USUARIO	TIPO DE IDENTIFICACIÓN	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN DEL USUARIO	GRUPO POBLACIONAL DEL USUARIO			ENCUENTRO No 1 Fecha: 18/08/2025										DATOS DE LA PERSONA QUE RECIBE			ENCUENTRO No ___ Fecha:							DATOS DE LA PERSONA QUE RECIBE		
				Gestante y Lactantes	Niñas y niños de 6 a 11 meses	Niñas y niños 1 año a 5 años	Usuario asiste con Acompañante (SI / NO)	ALIMENTOS ENTREGADOS Avena	Arepas con queso								NOMBRE COMPLETO	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	FIRMA O HUELLA	Usuario asiste con Acompañante (SI / NO)	ALIMENTOS ENTREGADOS						NOMBRE COMPLETO	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	FIRMA O HUELLA
1	MIA TATIANA LOZADA FORERO	RC	1122395248			X	SI	X	X								DAYANA FORERO TRIVIÑO	1015001056	Dayana Ft									
2	IAN SANTIAGO PARDO DELGADO	RC	1122394527			X	SI	X	X								ADRIANA LUCIA DELGADO MENDEZ	1006693776	Adriana Lucia D.									
3																												
4																												
5																												
6																												
7																												
8																												
9																												
10																												
11																												
12																												
13																												
14																												
15																												
16																												
17																												
18																												
19																												
20																												

ENCUENTRO No 1 | ENCUENTRO No ___

Firma de quien entrega por parte de la EAS:

Nombre Completo y legible de quien entrega EAS: Yessica Lorena Avila G.

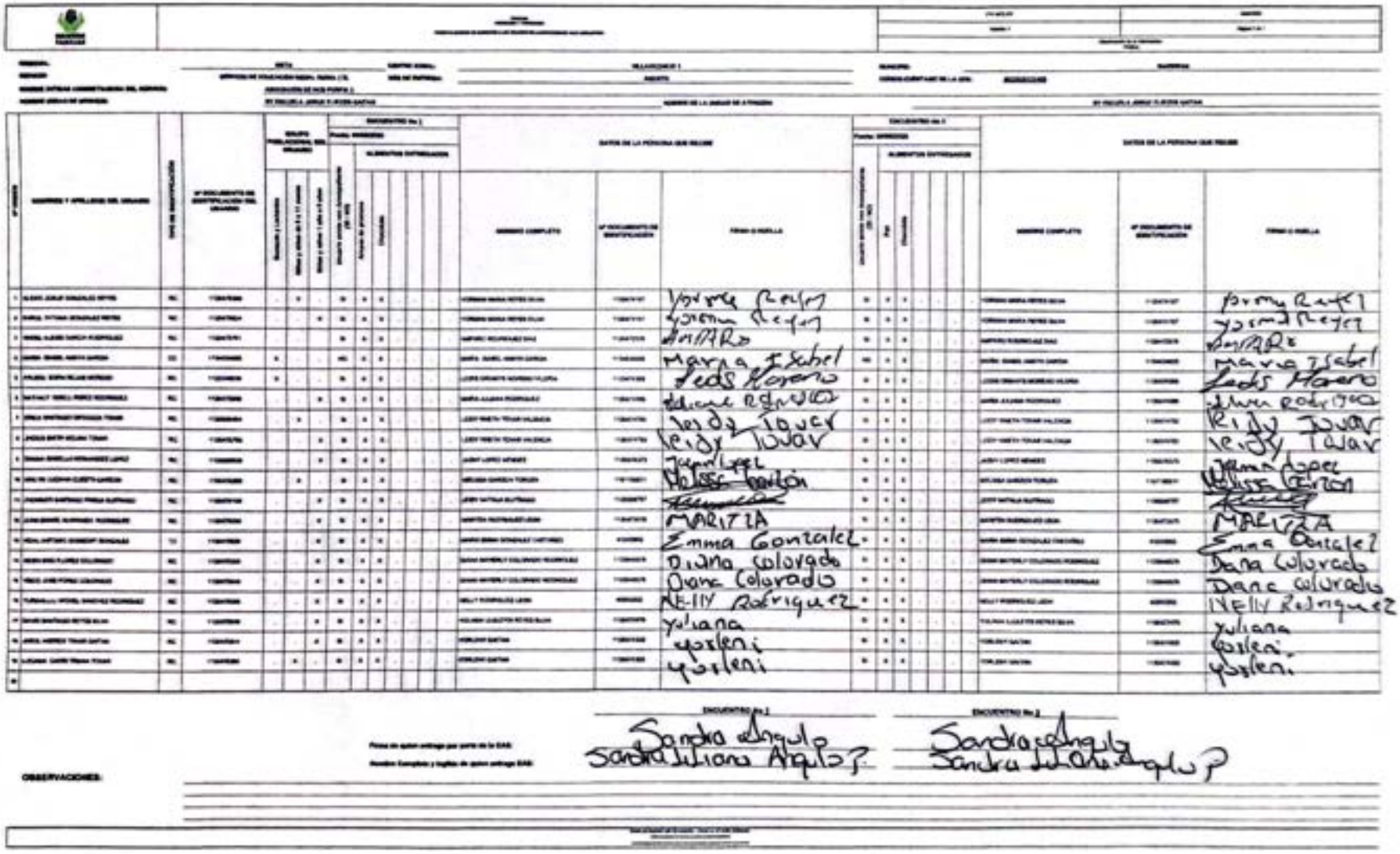
OBSERVACIONES:

N°	Nombres y apellidos del usuario	Tipo ID	N° documento	Encuentro No 1 – Nombre completo	N° documento	Firma o huella	Encuentro No 2 – Nombre completo	N° documento	Firma o huella
1	[illegible]	RC	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Lia	[illegible]	[illegible]	Lia
2	[illegible]	RC	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Lia	[illegible]	[illegible]	Lia
3	[illegible]	RC	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Andrea	[illegible]	[illegible]	Andrea
4	[illegible]	RC	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Ismenia	[illegible]	[illegible]	Ismenia
5	[illegible]	RC	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Ismenia	[illegible]	[illegible]	Ismenia
6	[illegible]	RC	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Rocio	[illegible]	[illegible]	Rocio
7	[illegible]	RC	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Luz Edith	[illegible]	[illegible]	Luz Edith
8	[illegible]	RC	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Sandra	[illegible]	[illegible]	Sandra
9	[illegible]	RC	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Sandra	[illegible]	[illegible]	Sandra
10	[illegible]	RC	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Zoraida	[illegible]	[illegible]	Zoraida
11	[illegible]	RC	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	
12	[illegible]	RC	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	
13	[illegible]	RC	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Olgalucia	[illegible]	[illegible]	olgalucia
14	[illegible]	RC	[illegible]	[illegible]	[illegible]	yenni paola	[illegible]	[illegible]	yenni paola
15	[illegible]	RC	[illegible]	[illegible]	[illegible]	yenni paola	[illegible]	[illegible]	yenni paola
16	[illegible]	RC	[illegible]	[illegible]	[illegible]	carmen	[illegible]	[illegible]	carmen
17	[illegible]	RC	[illegible]	[illegible]	[illegible]	carmen	[illegible]	[illegible]	carmen
18	[illegible]	RC	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Luz Dari	[illegible]	[illegible]	Luz Dari
19	[illegible]	RC	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Luz Dari	[illegible]	[illegible]	Luz Dari
20									

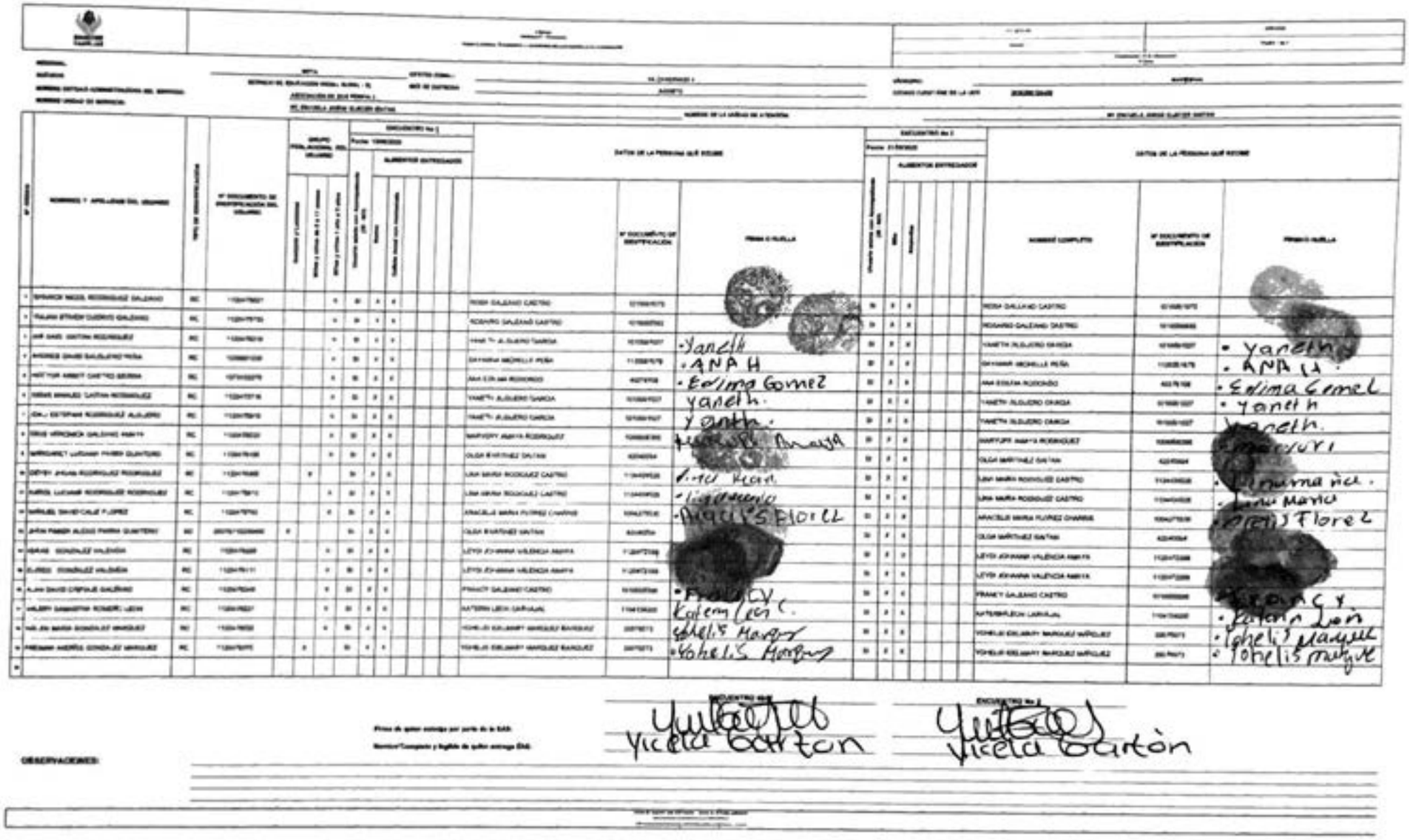
	Encuentro No 1	Encuentro No 2
Firma de quien entrega por parte de la EAS	Fabian Caivan	Fabian Caivan
Nombre completo y legible de quien entrega EAS	Fabian Caivan	Fabian Caivan

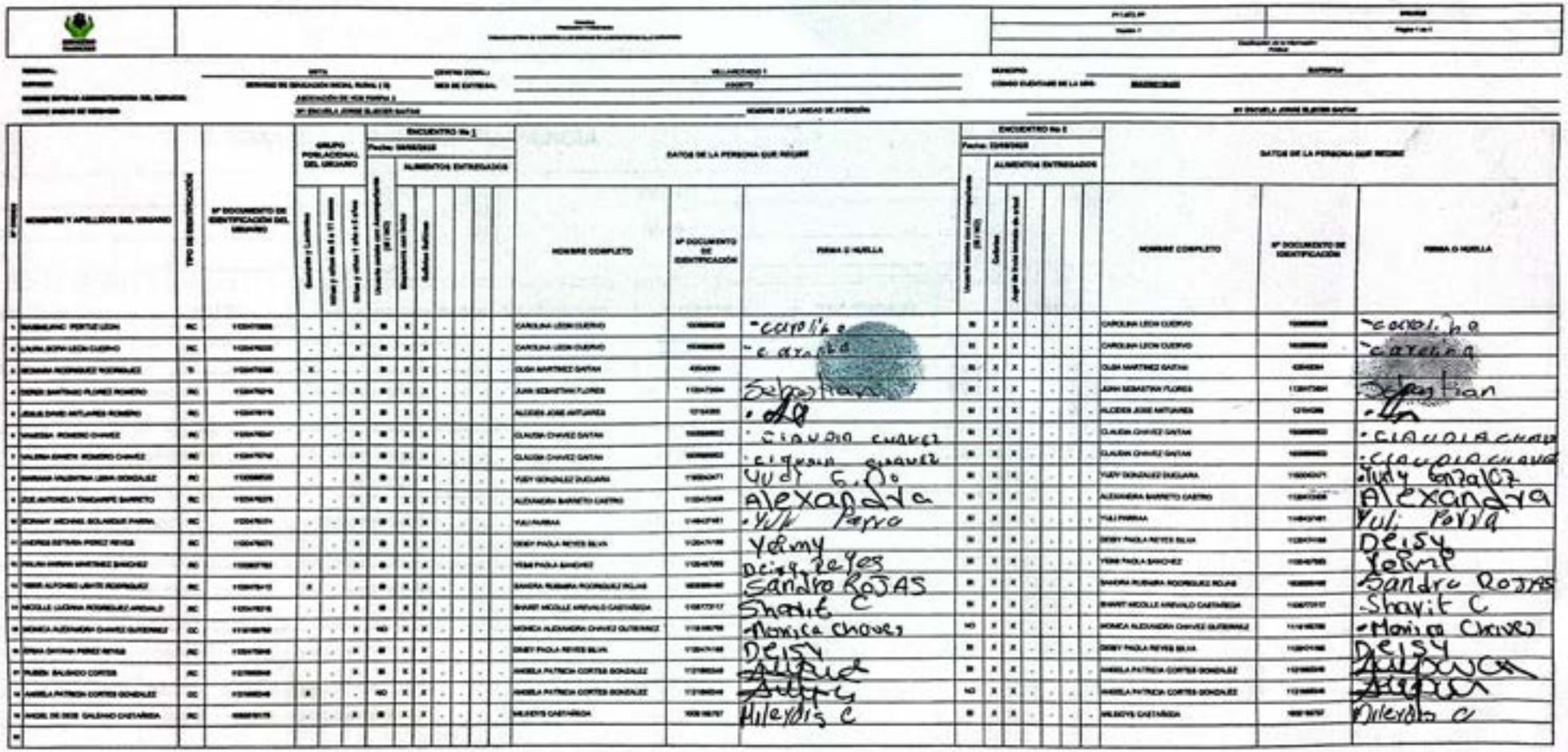
OBSERVACIONES

Powered by CamScanner



Powered by CamScanner





Nº ITEM	NOMBRES Y APELLIDOS DEL USUARIO	TIPO DE IDENTIFICACIÓN	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN DEL USUARIO	GRUPO POBLACIONAL DEL USUARIO			ENCUENTRO No 1 Fecha: 09/05/2025							DATOS DE LA PERSONA QUE RECIBE			ENCUENTRO No 2 Fecha: 23/05/2025							DATOS DE LA PERSONA QUE RECIBE		
				Gestantes y Lactantes	Niñas y niños de 6 a 11 meses	Niñas y niños 1 año a 5 años	Usuario asistió con Acompañante (SI / NO)	ALIMENTOS ENTREGADOS: Alimentos con leche	Alimentos Sólidos					NOMBRE COMPLETO	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	FIRMA O HUELLA	Usuario asistió con Acompañante (SI / NO)	ALIMENTOS ENTREGADOS: Galletas	Jugo de fruta tomada de sobre					NOMBRE COMPLETO	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	FIRMA O HUELLA
1	MARIBELINC PERTUZ LEON	RC	1120473809	-	-	X	SI	X	X	-	-	-	-	CAROLINA LEON CUERVO	1039886038	"CAROLINA	SI	X	X	-	-	-	-	CAROLINA LEON CUERVO	1039886038	"CAROLINA
2	LAURA SOFIA LEON CUERVO	RC	1120474220	-	-	X	SI	X	X	-	-	-	-	CAROLINA LEON CUERVO	1039886038	"CAROLINA	SI	X	X	-	-	-	-	CAROLINA LEON CUERVO	1039886038	"CAROLINA
3	MONIANA RODRIGUEZ RODRIGUEZ	TI	1120473388	X	-	-	SI	X	X	-	-	-	-	OLGA MARTINEZ GAITAN	45543654		SI	X	X	-	-	-	-	OLGA MARTINEZ GAITAN	45543654	
4	DIDIER SANTIAGO FLOREZ ROMERO	RC	1120475216	-	-	X	SI	X	X	-	-	-	-	JUAN SEBASTIAN FLORES	1120473894	Sebastian	SI	X	X	-	-	-	-	JUAN SEBASTIAN FLORES	1120473894	Sebastian
5	JESUS DAVID ARTUARES ROMERO	RC	1120476116	-	-	X	SI	X	X	-	-	-	-	ALCIDES JOSE ARTUARES	12154385	• JA	SI	X	X	-	-	-	-	ALCIDES JOSE ARTUARES	12154385	• JA
6	VANESSA ROMERO CHAVEZ	RC	1120476547	-	-	X	SI	X	X	-	-	-	-	CLAUDIA CHAVEZ GAITAN	1039886902	" CLAUDIA CHAVEZ	SI	X	X	-	-	-	-	CLAUDIA CHAVEZ GAITAN	1039886902	• CLAUDIA CHAVEZ
7	VALERIA SANETH ROMERO CHAVEZ	RC	1120476742	-	-	X	SI	X	X	-	-	-	-	CLAUDIA CHAVEZ GAITAN	1039886902	" CLAUDIA CHAVEZ	SI	X	X	-	-	-	-	CLAUDIA CHAVEZ GAITAN	1039886902	• CLAUDIA CHAVEZ
8	MARIANA VALENTINA LEMA GONZALEZ	RC	1120588520	-	-	X	SI	X	X	-	-	-	-	YUDY GONZALEZ DUEÑAS	1120634371	Yudy G. Do	SI	X	X	-	-	-	-	YUDY GONZALEZ DUEÑAS	1120634371	Yudy Gonzalez
9	ZOE ANTONELLA TINOCANTE BARRETO	RC	1120476378	-	-	X	SI	X	X	-	-	-	-	ALEXANDRA BARRETO CASTRO	1120473408	Alexandra	SI	X	X	-	-	-	-	ALEXANDRA BARRETO CASTRO	1120473408	Alexandra
10	JEHINNY MICHAEL BOLAÑOZ PARRA	RC	1120476374	-	-	X	SI	X	X	-	-	-	-	YULI PARRA	1140427481	• Yuli Parra	SI	X	X	-	-	-	-	YULI PARRA	1140427481	Yuli Parra
11	ANDRES ESTEBAN PEREZ REYES	RC	1120476375	-	-	X	SI	X	X	-	-	-	-	DEISY PAOLA REYES SILVA	1120474198	Yeimy	SI	X	X	-	-	-	-	DEISY PAOLA REYES SILVA	1120474198	Deisy
12	KELVIN ARIANA MARTINEZ SANCHEZ	RC	1120887783	-	-	X	SI	X	X	-	-	-	-	YEIMI PAOLA SANCHEZ	1120487585	Deisy Reyes	SI	X	X	-	-	-	-	YEIMI PAOLA SANCHEZ	1120487585	Yeimi
13	YEISER ALFONSO UBAITE RODRIGUEZ	RC	1120476412	X	-	-	SI	X	X	-	-	-	-	SANDRA RUBIANA RODRIGUEZ ROJAS	1039886482	Sandra R C	SI	X	X	-	-	-	-	SANDRA RUBIANA RODRIGUEZ ROJAS	1039886482	Sandra Rojas
14	NICOLLE LUCIANA ROSENBLUZ AREVALO	RC	1120476216	-	-	X	SI	X	X	-	-	-	-	SHARIT NICOLLE AREVALO CASTAÑEDA	1120737117	Sharit C	SI	X	X	-	-	-	-	SHARIT NICOLLE AREVALO CASTAÑEDA	1120737117	Sharit C
15	MONICA ALEXANDRA CHAVEZ GUTIERREZ	CC	1121487790	-	-	X	NO	X	X	-	-	-	-	MONICA ALEXANDRA CHAVEZ GUTIERREZ	1118186758	Monica Chavez	NO	X	X	-	-	-	-	MONICA ALEXANDRA CHAVEZ GUTIERREZ	1118186758	Monica Chavez
16	DEISY CATIANA PEREZ REYES	RC	1120476345	-	-	X	SI	X	X	-	-	-	-	DEISY PAOLA REYES SILVA	1120474198	DEISY	SI	X	X	-	-	-	-	DEISY PAOLA REYES SILVA	1120474198	DEISY
17	RUBEN BALBINO CORTES	RC	1121886048	-	-	X	SI	X	X	-	-	-	-	ANGELA PATRICIA CORTES GONZALEZ	1121886048	Angela	SI	X	X	-	-	-	-	ANGELA PATRICIA CORTES GONZALEZ	1121886048	Angela
18	ANGELA PATRICIA CORTES GONZALEZ	CC	1121886048	X	-	-	NO	X	X	-	-	-	-	ANGELA PATRICIA CORTES GONZALEZ	1121886048	Angela	NO	X	X	-	-	-	-	ANGELA PATRICIA CORTES GONZALEZ	1121886048	Angela
19	ANGEL DE JESUS GALEANO CASTAÑEDA	RC	1008196179	-	-	X	SI	X	X	-	-	-	-	WILSEYIS CASTAÑEDA	1008196797	Wileydis C	SI	X	X	-	-	-	-	WILSEYIS CASTAÑEDA	1008196797	Wileydis C
20																										

ENCUENTRO No 1 — ENCUENTRO No 2

Firma de quien entrega por parte de la EAS: Yiseth G. — Yiseth G.

Nombre Completo y legible de quien entrega EAS: Yisethdohana Gutzón — Yisethdohana Gutzón

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

REGIONAL: META

SERVICIO: EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA RURAL

MUNICIPIO: VILLAVICENCIO

NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA DEL SERVICIO: [illegible]

NOMBRE UNIDAD DE SERVICIO: [illegible]

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS DEL USUARIO	TIPO DE IDENTIFICACIÓN	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN DEL USUARIO	ENCUENTRO No 1 – DATOS DE LA PERSONA QUE RECIBE: NOMBRE COMPLETO	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	FIRMA O HUELLA	ENCUENTRO No 2 – DATOS DE LA PERSONA QUE RECIBE: NOMBRE COMPLETO	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	FIRMA O HUELLA
1	[illegible]	RC	[illegible]	PATRICIA DIAZ MESA	[illegible]	Patricia	PATRICIA DIAZ MESA	[illegible]	Patricia
2	[illegible]	[illegible]	[illegible]	YINA GAITAN [illegible]	[illegible]		YINA GAITAN [illegible]	[illegible]	Yina
3	[illegible]	RC	[illegible]	ANGELICA QUINTERO CASTRO	[illegible]	Angelica	ANGELICA QUINTERO CASTRO	[illegible]	Angelica
4	[illegible]	RC	[illegible]	ANGELICA QUINTERO CASTRO	[illegible]	Angelica	ANGELICA QUINTERO CASTRO	[illegible]	Angelica
5	[illegible]	RC	[illegible]	LUZ DAYANA GAITAN GAITAN	[illegible]	Luz Dayana	LUZ DAYANA GAITAN GAITAN	[illegible]	Luz Dayana
6	[illegible]	RC	[illegible]	SOLEDAD CARDENAS GAITAN	[illegible]	Soledad	SOLEDAD CARDENAS GAITAN	[illegible]	Soledad
7	[illegible]	RC	[illegible]	PATRICIA DIAZ MESA	[illegible]	Patricia	PATRICIA DIAZ MESA	[illegible]	Patricia
8	[illegible]	RC	[illegible]	YINA GAITAN [illegible]	[illegible]		YINA GAITAN [illegible]	[illegible]	Yina
9	[illegible]	RC	[illegible]	SOLEDAD CARDENAS GAITAN	[illegible]		SOLEDAD CARDENAS GAITAN	[illegible]	Soledad
10	[illegible]	RC	[illegible]	SOLEDAD CARDENAS GAITAN	[illegible]		SOLEDAD CARDENAS GAITAN	[illegible]	Soledad
11	[illegible]	RC	[illegible]	PAOLA ANDREA REYES GAITAN	[illegible]	Paola	PAOLA ANDREA REYES GAITAN	[illegible]	Paola
12	[illegible]	RC	[illegible]	ADELA GAITAN GAITAN	[illegible]	Adela	ADELA GAITAN GAITAN	[illegible]	Adela
13	[illegible]	RC	[illegible]	NANCY [illegible]	[illegible]	Nanci	NANCY [illegible]	[illegible]	Nancy
14	[illegible]	RC	[illegible]	YINA GAITAN [illegible]	[illegible]	Yina	YINA GAITAN [illegible]	[illegible]	Yina
15	[illegible]	RC	[illegible]	ADELA GAITAN GAITAN	[illegible]	Adela	ADELA GAITAN GAITAN	[illegible]	Adela
16	[illegible]	RC	[illegible]	ADELA GAITAN GAITAN	[illegible]	Adela	ADELA GAITAN GAITAN	[illegible]	Adela
17	[illegible]	RC	[illegible]	ANGELICA QUINTERO CASTRO	[illegible]	Angelica	ANGELICA QUINTERO CASTRO	[illegible]	Angelica
18	[illegible]	[illegible]	[illegible]	RUBIELA GARCIA CURVELO	[illegible]		RUBIELA GARCIA CURVELO	[illegible]	Rubiela
19	[illegible]	RC	[illegible]	SOLEDAD CARDENAS GAITAN	[illegible]	Soledad	SOLEDAD CARDENAS GAITAN	[illegible]	Soledad
20	[illegible]	RC	[illegible]	NOHORA ESPERANZA QUINTERO CURVELO	[illegible]	NOHORA	NOHORA ESPERANZA QUINTERO CURVELO	[illegible]	NOHORA

Firma de quien entrega por parte de la EAS:

Nombre Completo y legible de quien entrega EAS:

ENCUENTRO No 1: Monica Marcela Rueda

ENCUENTRO No 2: Monica Marcela Rueda

OBSERVACIONES:

REGIONAL: META CENTRO ZONAL: VILLAVICENCIO 1 MUNICIPIO: VILLAVICENCIO

SERVICIO: SERVICIO DE EDUCACIÓN INICIAL RURAL (0 A 5) MES DE ENTREGA: AGOSTO CÓDIGO CUENTAME DE LA UDS: 3050001350070

NOMBRE RAZÓN O ADMINISTRADORA DEL SERVICIO: ASOCIACIÓN DE HOG PUNTA 3

NOMBRE UNIDAD DE SERVICIO: MI PUEBLITO ALOYA NOMBRE DE LA UNIDAD DE ATENCIÓN: MI PUEBLITO ALOYA

Nº ORDEN	NOMBRES Y APELLIDOS DEL USUARIO	TIPO DE IDENTIFICACIÓN	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN DEL USUARIO	GRUPO POBLACIONAL DEL USUARIO			ENCUENTRO No 1 Fecha: 14/08/2025											DATOS DE LA PERSONA QUE RECIBE			ENCUENTRO No ___ Fecha:									DATOS DE LA PERSONA QUE RECIBE		
				Gestantes y Lactantes	Niños y niñas de 6 a 11 meses	Niños y niñas 1 año a 5 años	Usuario asiste con Acompañante (SI / NO)	ALIMENTOS ENTREGADOS										NOMBRE COMPLETO	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	FIRMA O HUELLA	Usuario asiste con Acompañante (SI / NO)	ALIMENTOS ENTREGADOS									NOMBRE COMPLETO	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	FIRMA O HUELLA
								Almuerzo Fecha Inicio	Refrigerio Agosto																							
1	YOMER LAEL ZUCH HERNANDEZ	RC	1122261510			X	SI	X	X									GLADIS GONZALEZ REINA	41241250	GLADIS GONZALEZ													
2	RAFAEL OCHUARY HUERTAS HUERTAS	RC	1194823711	X			SI	X	X									PAULA ANDREA GUTIERREZ PALACIOS	1122511994	Paula Gutierrez													
3	SARAI MAITE FUREDI GALEANO	RC	1124878567			X	SI	X	X									MARIA DORA GALEANO DURAN	1064895484	[redacted]													
4	SHERLEN MAYOM GONZALEZ RODRIGUEZ	RC	1148711239			X	SI	X	X									MARLEN RODRIGUEZ VELEZ	1064895478	Maverbi													
5	BRITNEY JAIRI GUTIERREZ GUZMAN	RC	1122478305			X	SI	X	X									LILIA ALVAREZ ORTIZ	40278403	Lilia													
6	EVELYN JULIETH RODRIGUEZ SAENZ	RC	1121965830			X	SI	X	X									EVENYE ALEJANDRA SAENZ JARAMILLO	1121822963	ANGIE SAENZ													
7	YAMISON VALERIA ORTIZ OVALLE	RC	1026281393			X	SI	X	X									CAROLINA OVALLE ALVIRA	1122471931	Carolina Ovalle.													
8	ISABELA TATIANA FERNANDEZ TORRES	RC	1122478288			X	SI	X	X									VIVIANA TORRES LIZARAZO	1124820431	VIVIANA													
9	EMILIANO FERNANDEZ TORRES	RC	1124824702			X	SI	X	X									VIVIANA TORRES LIZARAZO	1124820431	Viviana													
10	YEISON MATEO RODRIGUEZ MELENDEZ	RC	1148711236			X	SI	X	X									CLAUDIA MILENA MARTINEZ PARDO	1064895580	[redacted]													
11	ISABELLA ALEJANDRA OLIVEROS HERNANDEZ	RC	1124478318			X	SI	X	X									MARIAM YIRLES HERNANDEZ GONZALEZ	1124251457	Miam													
12	EVELYN ISABELA QUINCHES HERNANDEZ	RC	1124478340			X	SI	X	X									MARIAM YIRLES HERNANDEZ GONZALEZ	1124251457	Miam													
13	DAMIAN LEONARDO FUGUEN HERNANDEZ	RC	1121967213		X		SI	X	X									YESSENIA VIVIANA HERNANDEZ GONZALEZ	1124251503	Andrea													
14	NEBULA SOFIA RODRIGUEZ GALVIS	RC	1122884833			X	SI	X	X									FLORA RODRIGUEZ GALVIS	1124824323	Flora													
15	SAMUEL FELIPE GUTIERREZ RODRIGUEZ	RC	1122478457			X	SI	X	X									KATERINE RODRIGUEZ VELASCO	1121965548	KATERINE R.V													
16	MATEO RODRIGUEZ RODRIGUEZ	RC	1121478215			X	SI	X	X									JEOVICH RODRIGUEZ CASTILLEJO	1122965416	[redacted]													
17	EMIANA JADIER DAZA COELLO	RC	1122478123			X	SI	X	X									WILDER MAGNETH COELLO GONZALEZ	9823897	Wilder Pollo													
18	CALEB SANCHEZ CORDOBA	RC	1122482239			X	SI	X	X									KEYDI YINETH CORDOBA MARTINEZ	1121482028	Keydi													
19	SAMUEL ELIAS NIVIAYO OPJENES	RC	1122470116			X	SI	X	X									LEIDIMAR PAULA DAVIDSON	22728917	Leidi Dany Pinillos													
20	AXLEEN LUCIANA PARRA DAVILA	RC	1122329121			X	SI	X	X									YALENA YURLEIDI CARON VERGARA	1122965316	Yurelin cañon													

ENCUENTRO No 1 ENCUENTRO No ___

Firma de quien entrega por parte de la EAS: Mayra Rivera

Nombre Completo y legible de quien entrega EAS: Mayra Alejandra Rivera

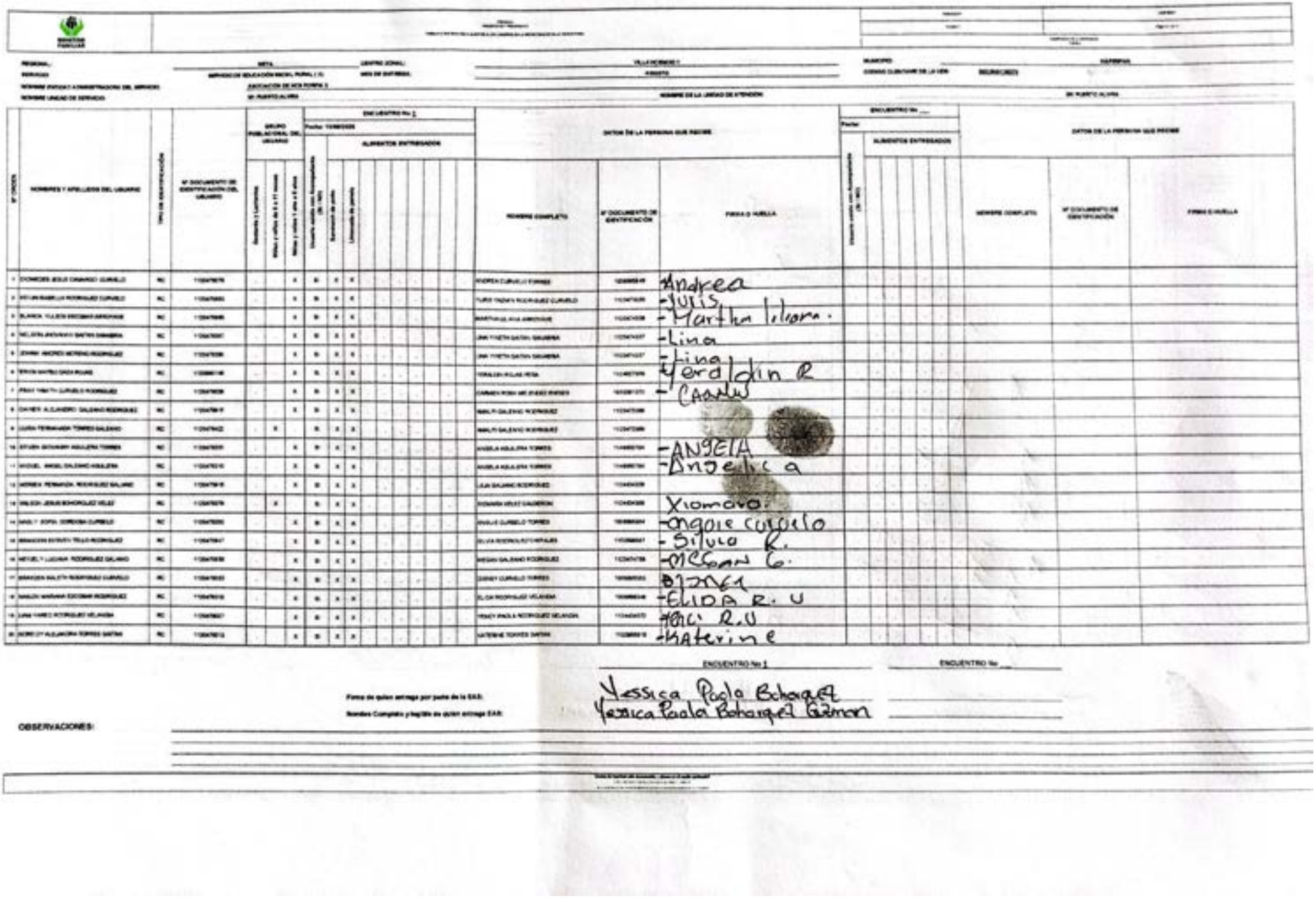
OBSERVACIONES:

REGIONAL: META
CENTRO ZONAL: VILLAVICENCIO 1
MUNICIPIO: [illegible]
SERVICIO: SERVICIO DE EDUCACIÓN INICIAL RURAL [illegible]
MES DE ENTREGA: AGOSTO
NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA DEL SERVICIO: ASOCIACIÓN DE [illegible]
CÓDIGO CUÉNTAME DE LA UDS: [illegible]
NOMBRE UNIDAD DE SERVICIO: [illegible] PUERTO ALVIRA
NOMBRE DE LA UNIDAD DE ATENCIÓN: [illegible] PUERTO ALVIRA

N° ORDEN	NOMBRES Y APELLIDOS DEL USUARIO	TIPO DE IDENTIFICACIÓN	N° DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN DEL USUARIO	GRUPO POBLACIONAL DEL USUARIO: Gestante y Lactante	Niños y niñas de 6 a 11 meses	Niños y niñas 1 año a 5 años	ENCUENTRO No 1, Fecha: [illegible] — Cuarto adulto con acompañante (SI / NO)	ALIMENTOS ENTREGADOS: [illegible]	[illegible]	DATOS DE LA PERSONA QUE RECIBE: NOMBRE COMPLETO	N° DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	FIRMA O HUELLA	ENCUENTRO No __, Fecha: — Cuarto adulto con acompañante (SI / NO)	ALIMENTOS ENTREGADOS	DATOS DE LA PERSONA QUE RECIBE: NOMBRE COMPLETO	N° DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	FIRMA O HUELLA
1	[illegible]	[illegible]	[illegible]	-	X	-	[illegible]	X	X	[illegible]	[illegible]	Sandra					
2																	
3																	
4																	
5																	
6																	
7																	
8																	
9																	
10																	
11																	
12																	
13																	
14																	
15																	
16																	
17																	
18																	
19																	
20																	

	ENCUENTRO No 1	ENCUENTRO No __
Firma de quien entrega por parte de la EAS:	Mayra Riveros	
Nombre Completo y legible de quien entrega EAS:	Mayra Alejandra Riveros	

OBSERVACIONES:



Nº ORDEN	NOMBRES Y APELLIDOS DEL USUARIO	TIPO DE IDENTIFICACIÓN	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN DEL USUARIO	GRUPO POBLACIONAL DEL USUARIO: Gestantes y Lactantes	Niños y niñas de 6 a 11 meses	Niños y niñas 1 año a 5 años	ENCUENTRO No 1 — Fecha: 10/08/2025 — ALIMENTOS ENTREGADOS: Usuario recibe una Complementaria (SI / NO)	Kumanol de pollo	Leche de polvo	DATOS DE LA PERSONA QUE RECIBE: NOMBRE COMPLETO	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	FIRMA O HUELLA	ENCUENTRO No ___ — Fecha: — ALIMENTOS ENTREGADOS: Usuario recibe una Complementaria (SI / NO)	DATOS DE LA PERSONA QUE RECIBE: NOMBRE COMPLETO	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	FIRMA O HUELLA
1	DOMICIS JESUS CHAMOSO CURVELO	RC	1126478078			X	SI	X	X	ANDREA CURVELO TORRES	1226888149	Andrea				
2	KEVIN ISABELLA RODRIGUEZ CURVELO	RC	1126478483			X	SI	X	X	YURIS YADIRA RODRIGUEZ CURVELO	1123473026	-Juris				
3	BLANCA YULIETH ERCIDIAH ARROYAVE	RC	1126478686			X	SI	X	X	MARTHA ELENA ARROYAVE	1123474106	- Martha Liliana.				
4	NELSON ANTONIO SATIVA SANABRIA	RC	1126478307			X	SI	X	X	JINA YINETH SATIVA SANABRIA	1123474307	-Lina				
5	JOHAN ANDRES MORENO RODRIGUEZ	RC	1126478386			X	SI	X	X	JINA YINETH SATIVA SANABRIA	1123474307	-Lina				
6	BRYAN MATEO DAZA ROJAS	RC	1126861148			X	SI	X	X	YERALDIN ROJAS PEÑA	1124487696	-Yeraldin R				
7	FREY YINETH CURVELO RODRIGUEZ	RC	1126478838			X	SI	X	X	CARMEN ROSA MEJIA RIVERA	1123871372	- CARMEN				
8	DAVIER ALEJANDRO GALEANO RODRIGUEZ	RC	1126478819			X	SI	X	X	NIBALFI GALEANO RODRIGUEZ	1123473386					
9	LUISA FERNANDA TORRES GALEANO	RC	1126478423		X		SI	X	X	NIBALFI GALEANO RODRIGUEZ	1123473386					
10	SIYURI BENJAMIN AGUILERA TORRES	RC	1126478331			X	SI	X	X	ANGELA AGUILERA TORRES	1124880784	-ANGELA				
11	MIGUEL ANGEL GALEANO AGUILERA	RC	1126478310			X	SI	X	X	ANGELA AGUILERA TORRES	1124880784	-Angelica				
12	ADRIEN FERNANDA RODRIGUEZ GALEANO	RC	1126478618			X	SI	X	X	LILIA GALEANO RODRIGUEZ	1123474338					
13	WALTER JESUS BOHORQUEZ VELEZ	RC	1126478278		X		SI	X	X	YOHANA VELEZ CALDERON	1124474388	Xiomara.				
14	ANGELY SOFIA CORDOBA CURVELO	RC	1126478350			X	SI	X	X	ANGELIE CURVELO TORRES	1123880624	-angelie curvelo				
15	SEBASTIAN ESTEVEN TELLO RODRIGUEZ	RC	1126478347			X	SI	X	X	SILVIA RODRIGUEZ CHIPALES	1123880647	- Silvia R.				
16	MIGUEL LUCIANA RODRIGUEZ GALEANO	RC	1126478338			X	SI	X	X	MEGAN GALEANO RODRIGUEZ	1123474788	-MEGAN G.				
17	BRAYDEN MALETH RODRIGUEZ CURVELO	RC	1126478333			X	SI	X	X	JORDY CURVELO TORRES	1123880333	BIANCA				
18	MALEN MARIANA ESCOBAR RODRIGUEZ	RC	1126478318			X	SI	X	X	ELIDA RODRIGUEZ VELASCO	1123880348	-ELIDA R. U				
19	LUNA YAREC RODRIGUEZ VELASCO	RC	1126478327			X	SI	X	X	YERLY PAOLA RODRIGUEZ VELASCO	1124474373	YERLI R.U				
20	JOSE LUIS ALEJANDRA TORRES SATIVA	RC	1126478312			X	SI	X	X	KATERINE TORRES SATIVA	1123880318	-Katerine				

ENCUENTRO No 1

Yessica Paola Bohorquez
Yessica Paola Bohorquez Gaman

ENCUENTRO No ___

Firma de quien entrega por parte de la EAS:

Nombre Completo y legible de quien entrega EAS:

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

REGIONAL: META: CENTRO ZONAL: (VILLAVICENCIO) I MUNICIPIO: HOMBRES

SERVICIO: SERVICIO DE EDUCACIÓN INICIAL: PARAL I: II MES DE ENTREGA: ASISTO: CÓDIGO CUENTAME DE LA JDA: SEGUIMIENTO

NOMBRE EVENTUAL COMPAÑERO/MADRINA DEL SERVICIO: MODALIDAD: FAMILIAR I

NOMBRE UNIDAD DE SERVICIO: NO PUESTO ALIANZA: NOMBRE DE LA UNIDAD DE ATENCIÓN: NO PUESTO ALIANZA:

Nº ORDEN	NOMBRES Y APELLIDOS DEL USUARIO	TIPO DE IDENTIFICACIÓN	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN DEL USUARIO	GRUPO POBLACIONAL DEL USUARIO: Gestante y Lactantes	Niños y niñas de 6 a 11 meses	Niños y niñas 1 año a 5 años	ENCUENTRO No 1 Fecha: 13/08/2025 — ALIMENTOS ENTREGADOS: Usuario asistió con Acompañante (SI / NO)	Suplemento de grasa	Suplemento de proteína	Leche entera	DATOS DE LA PERSONA QUE RECIBE: NOMBRE COMPLETO	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	FIRMA O HUELLA	ENCUENTRO No ___ Fecha: — ALIMENTOS ENTREGADOS: Usuario asistió con Acompañante (SI / NO)	DATOS DE LA PERSONA QUE RECIBE: NOMBRE COMPLETO	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	FIRMA O HUELLA
1	LYDA TAMARA HERNANDEZ TORRES	RC	1098685302			X	SI	X	X		ANGELICA HERNANDEZ TORRES	1098685302	Angelica				
2																	
3																	
4																	
5																	
6																	
7																	
8																	
9																	
10																	
11																	
12																	
13																	
14																	
15																	
16																	
17																	
18																	
19																	
20																	

ENCUENTRO No 1 ENCUENTRO No ___

Firma de quien entrega por parte de la EAS: Yessica Poda Bohorquez

Nombre Completo y registro de quien entrega EAS: Yessica Poda Bohorquez Osmara

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

ENCUENTRO No. 1

DATOS DE LA PERSONA QUE RECIBE

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS DEL USUARIO	TIPO DE IDENTIFICACIÓN	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN DEL USUARIO	GRUPO POBLACIONAL DEL USUARIO			ALIMENTOS ENTREGADOS										NOMBRE COMPLETO	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	FIRMA O HUELLA
1	FABIAN ARBEY ROJAS NAMPIA	RC	[illegible]	-	-	X	M	X	X	-	-	-	-	-	-	-	ANA YERLIN NAMPIA BARRAGON	[illegible]	Ana.
2	SARA ISABEL GONZALEZ GUAYAMBUCO	RC	[illegible]	-	-	X	M	X	X	-	-	-	-	-	-	-	LAUDY YURELI GUAYAMBUCO PABON	[illegible]	Laudy
3	MARIA NELLY PARRADO DIAZ	RC	[illegible]	-	-	X	M	X	X	-	-	-	-	-	-	-	LEIDY LIZETH DIAZ SERNA	[illegible]	Leidy Diaz
4	JHONATAN ANDRES IDALGO DIAZ	RC	[illegible]	-	-	X	M	X	X	-	-	-	-	-	-	-	LEIDY LIZETH DIAZ SERNA	[illegible]	Leidy Diaz
5	GISELL XIMENA GRANADOS GOMEZ	RC	[illegible]	-	-	X	M	X	X	-	-	-	-	-	-	-	NORMA JHADYD GOMEZ VERA	[illegible]	Norma Gomez
6	KRISTIAN ALANNA GOMEZ VERA	RC	[illegible]	-	-	X	M	X	X	-	-	-	-	-	-	-	NORMA JHADYD GOMEZ VERA	[illegible]	Norma Gomez
7	REINER DAVID PADILLA POLO	RC	[illegible]	-	-	X	M	X	X	-	-	-	-	-	-	-	YIRLEDIS MARGARITA POLO VALDES	[illegible]	Yirleidis
8	JUAN SEBASTIAN SALGADO RODRIGUEZ	RC	[illegible]	-	-	X	M	X	X	-	-	-	-	-	-	-	DILIA BERSEY RODRIGUEZ SERNA	[illegible]	Dib Rodrguez
9	AYLIN ADHARA MARIN CORDOBA	RC	[illegible]	X	-	-	M	X	X	-	-	-	-	-	-	-	SOL MILENA CORDOBA ARISMENDI	[illegible]	sol milena Cordoba
10	JUNIOR ANDRES URATUA	RC	[illegible]	-	-	X	M	X	X	-	-	-	-	-	-	-	LEIDY KATUA YAU	[illegible]	Leidy
11	ALANA ISABELLA JARAMILLO HERNANDEZ	RC	[illegible]	X	-	-	M	X	X	-	-	-	-	-	-	-	FABI DANIELA HERNANDEZ JIMENEZ	[illegible]	Fabi Daniela
12	JUAN PABLO CASTAÑEDA ARIAS	RC	[illegible]	-	-	X	M	X	X	-	-	-	-	-	-	-	MARYURI ANGELA ARIAS ESTRADA	[illegible]	Maryuri Arias.
13	DAPHNE MAMARA AVILA VERA	RC	[illegible]	-	-	X	M	X	X	-	-	-	-	-	-	-	LEIDY VERA JIMENEZ	[illegible]	leidy Vera
14	JAZMIN TALIANA AGUILAR IBAÑEZ	RC	[illegible]	-	-	X	M	X	X	-	-	-	-	-	-	-	DIANA MARCELA IBAÑEZ MORENO	[illegible]	Diana
15	JAIR FABIAN HERNANDEZ KATUA	RC	[illegible]	-	-	X	M	X	X	-	-	-	-	-	-	-	LEIDY KATUA YAU	[illegible]	leidy.
16	DIANA MARCELA IBAÑEZ MORENO	CC	[illegible]	X	-	-	MG	X	X	-	-	-	-	-	-	-	DIANA MARCELA IBAÑEZ MORENO	[illegible]	Diana
17	JEICOB STIVEN CAÑON MENDEZ	RC	[illegible]	-	-	X	M	X	X	-	-	-	-	-	-	-	YURI YULIETH MENDEZ TIRADO	[illegible]	Yuri Mendez
18	SALLY GABRIELA LIZARAZO TOVAR	RC	[illegible]	-	-	X	M	X	X	-	-	-	-	-	-	-	ANGIE LORENA TOVAR GAITAN	[illegible]	lorena Tovar.
19	JAMES ANDRES RESTREPO POLANCO	RC	[illegible]	-	-	X	M	X	X	-	-	-	-	-	-	-	YURI ALEXANDRA POLANCO POLANCO	[illegible]	Yuri Polanco
20	LEYDA KARINA MARQUEZ MORENO	CC	[illegible]	X	-	-	MG	X	X	-	-	-	-	-	-	-	LEYDA KARINA MARQUEZ MORENO	[illegible]	Karina Marquez

ENCUENTRO No. 1 | ENCUENTRO No.___

Firma de quien entrega por parte de la EAS: [signature]

Nombre Completo y legible de quien entrega EAS: Rodolfo Andres Rodriguez

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

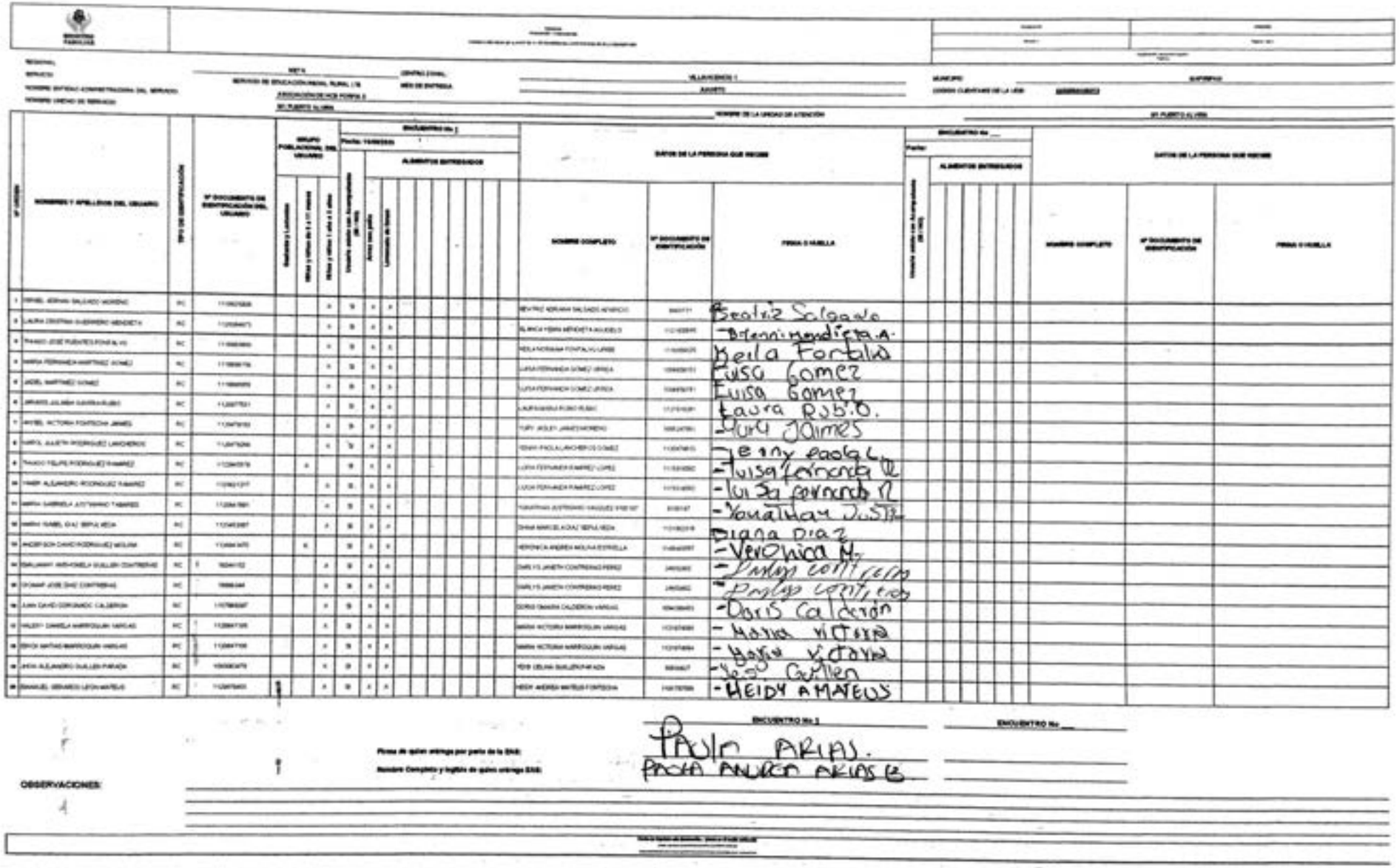
REGIONAL: META
SERVICIO: SERVICIO DE EDUCACIÓN INICIAL RURAL
CENTRO ZONAL: VILLAVICENCIO
MES DE ENTREGA: AGOSTO
NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA DEL SERVICIO: ASOCIACIÓN [illegible]
NOMBRE UNIDAD DE SERVICIO: EL PUERTO ALEGRA
MUNICIPIO: [illegible]
CÓDIGO CUÉNTAME DE LA UDS: [illegible]
NOMBRE DE LA UNIDAD DE ATENCIÓN: EL PUERTO ALEGRA

N° ORDEN	NOMBRES Y APELLIDOS DEL USUARIO	TIPO DE IDENTIFICACIÓN	N° DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN DEL USUARIO	GRUPO POBLACIONAL DEL USUARIO				ENCUENTRO No 1 – ALIMENTOS ENTREGADOS													DATOS DE LA PERSONA QUE RECIBE: NOMBRE COMPLETO	N° DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	FIRMA O HUELLA	ENCUENTRO No ___ – ALIMENTOS ENTREGADOS	DATOS DE LA PERSONA QUE RECIBE: NOMBRE COMPLETO	N° DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	FIRMA O HUELLA
1	EMANUEL DAVID GALAN YEPES	RC	[illegible]	.	.	X	III	X	X	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	MARIELA ESTHER YEPES MEDINA	[illegible]	mariela				
2																											
3																											
4																											
5																											
6																											
7																											
8																											
9																											
10																											
11																											
12																											
13																											
14																											
15																											
16																											
17																											
18																											
19																											
20																											

	ENCUENTRO No 1	ENCUENTRO No ___
Firma de quien entrega por parte de la EAS:	[signature]	
Nombre Completo y legible de quien entrega EAS:	Rodolfo Andres Rodriguez Rojo	

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner



Nº UNIDAD	NOMBRES Y APELLIDOS DEL USUARIO	TIPO DE IDENTIFICACIÓN	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN DEL USUARIO	GRUPO POBLACIONAL DEL USUARIO: Gestantes y Lactantes	Niños y niñas de 6 a 11 meses	Niños y niñas 1 año a 5 años	ENCUENTRO No. 1 Fecha: 11/06/2025 — ALIMENTOS ENTREGADOS: Usuario recibió los Complementos (SI / No)	Aceite	Leche entera en polvo	Leche de Vaca	DATOS DE LA PERSONA QUE RECIBE: NOMBRE COMPLETO	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	FIRMA O HUELLA
1	[illegible]	RC	[illegible]			x	S	x	x			[illegible]	Beatriz Salgado
2	[illegible]	RC	[illegible]			x	S	x	x			[illegible]	Brenimondiga A.
3	[illegible]	RC	[illegible]			x	S	x	x			[illegible]	Keila Fortalia
4	[illegible]	RC	[illegible]			x	S	x	x			[illegible]	Luisa Gomez
5	[illegible]	RC	[illegible]			x	S	x	x			[illegible]	Luisa Gomez
6	[illegible]	RC	[illegible]			x	S	x	x			[illegible]	Laura R.S.B.
7	[illegible]	RC	[illegible]			x	S	x	x			[illegible]	Yury Jaimes
8	[illegible]	RC	[illegible]			x	S	x	x			[illegible]	Jenny Paola L.
9	[illegible]	RC	[illegible]		x		S	x	x			[illegible]	Luisa Fernanda M.
10	[illegible]	RC	[illegible]			x	S	x	x			[illegible]	Luisa Fernanda M.
11	[illegible]	RC	[illegible]			x	S	x	x			[illegible]	Yonathan Justo
12	[illegible]	RC	[illegible]			x	S	x	x			[illegible]	Diana Diaz
13	[illegible]	RC	[illegible]		x		S	x	x			[illegible]	Veronica M.
14	[illegible]	RC	[illegible]			x	S	x	x			[illegible]	Paulys Contreras
15	[illegible]	RC	[illegible]			x	S	x	x			[illegible]	Paulys Contreras
16	[illegible]	RC	[illegible]			x	S	x	x			[illegible]	Doris Calderón
17	[illegible]	RC	[illegible]			x	S	x	x			[illegible]	Maria Victoria
18	[illegible]	RC	[illegible]			x	S	x	x			[illegible]	Maria Victoria
19	[illegible]	RC	[illegible]			x	S	x	x			[illegible]	Yoselin Guillen
20	[illegible]	RC	[illegible]			x	S	x	x			[illegible]	HEIDY AMAYA

ENCUENTRO No. 1

ENCUENTRO No. ___

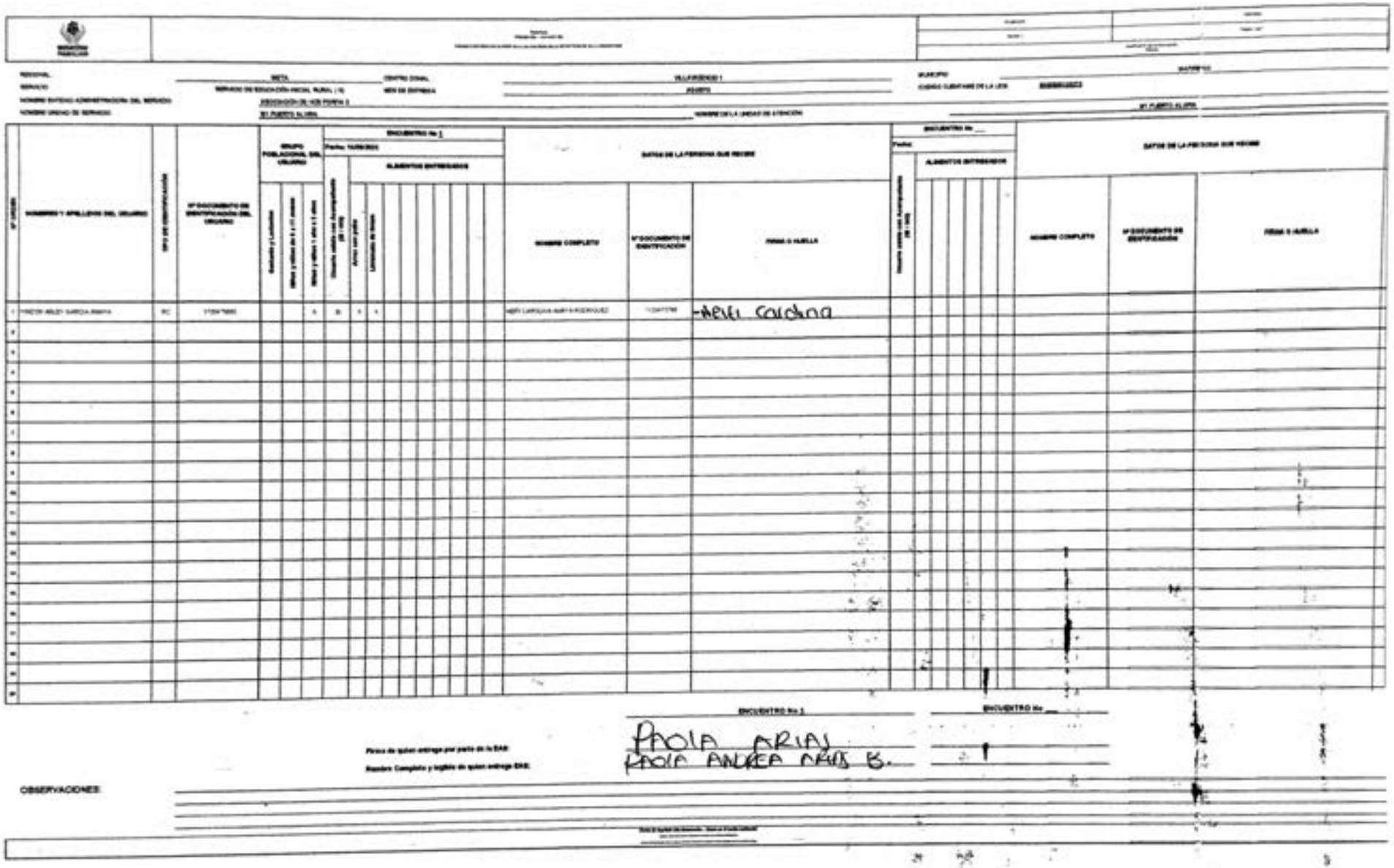
Firma de quien entrega por parte de la EAS:

Nombre Completo y legible de quien entrega EAS:

PAULA ARIAS.

PAULA ANDREA ARIAS B.

OBSERVACIONES:



REGIONAL META CENTRO ZONAL VILLAVICENCIO 1 MUNICIPIO

SERVICIO SERVICIO DE EDUCACIÓN INICIAL RURAL / EI MODALIDAD ACUERDO

NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA DEL SERVICIO MODALIDAD DE ENTREGA

NOMBRE UNIDAD DE SERVICIO

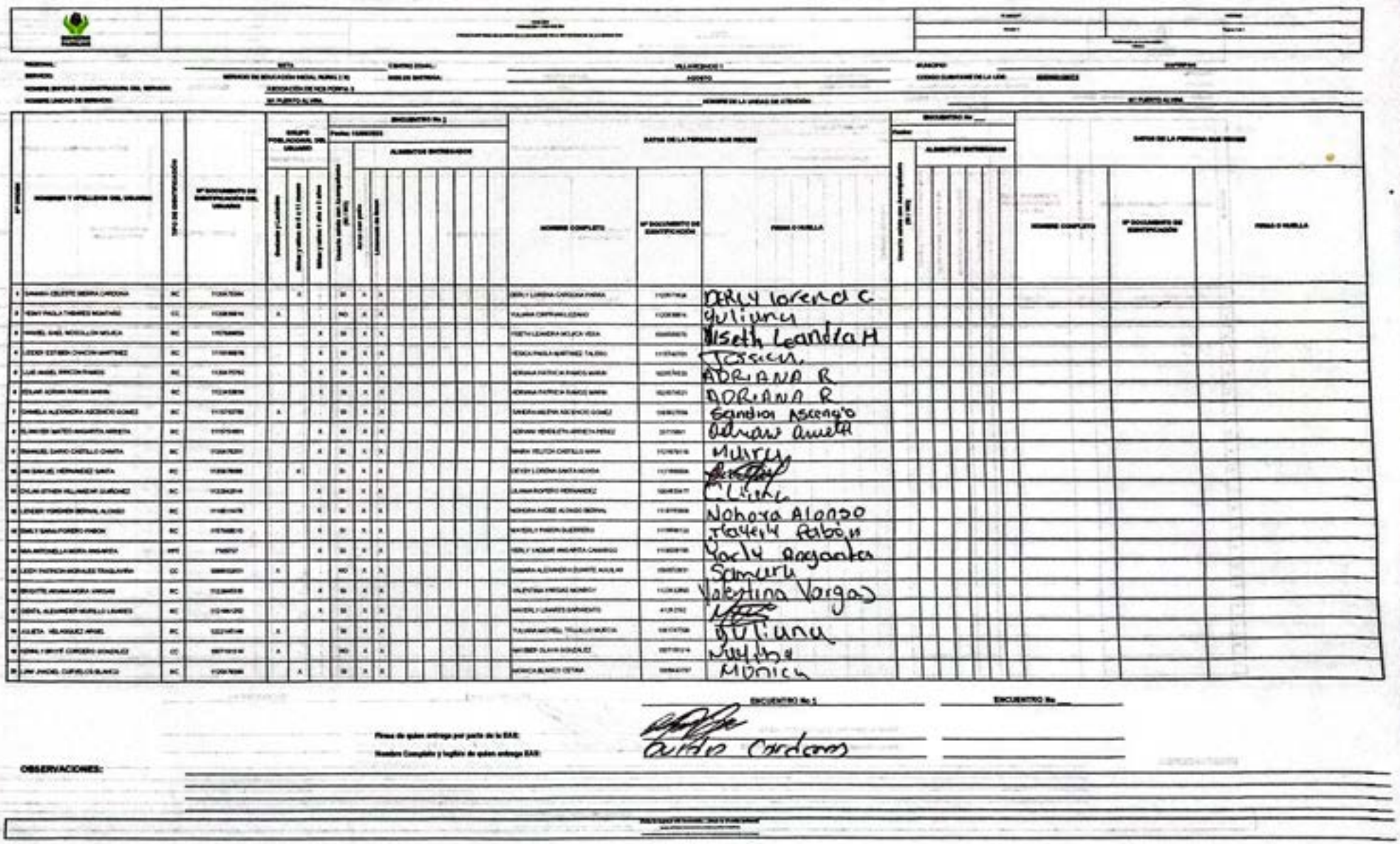
Nº UNIDAD	NOMBRES Y APELLIDOS DEL USUARIO	SEXO DEL USUARIO	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN DEL USUARIO	GRUPO POBLACIONAL DEL USUARIO			ENCUENTRO No. 1												DATOS DE LA PERSONA QUE RECIBE			ENCUENTRO No. ___												DATOS DE LA PERSONA QUE RECIBE		
							Fecha: 14/08/2025															Fecha														
										ALIMENTOS ENTREGADOS													ALIMENTOS ENTREGADOS														
				Gestantes y Lactantes	Niños y niñas de 1 a 11 meses	Niños y niñas de 1 año a 4 años	Desayuno caliente con Acompañante (DE / DA)	Almuerzo con pollo	Almuerzo de Amor														Desayuno Caliente con Acompañante (DE / DA)														
1	YINETH ARLEY GARCIA ANAYA	FC	1125475885			1	D	1	1										YINETH GARCIA ANAYA	1125475885	Arley Garcia														
2																																				
3																																				
4																																				
5																																				
6																																				
7																																				
8																																				
9																																				
10																																				
11																																				
12																																				
13																																				
14																																				
15																																				
16																																				
17																																				
18																																				
19																																				
20																																				

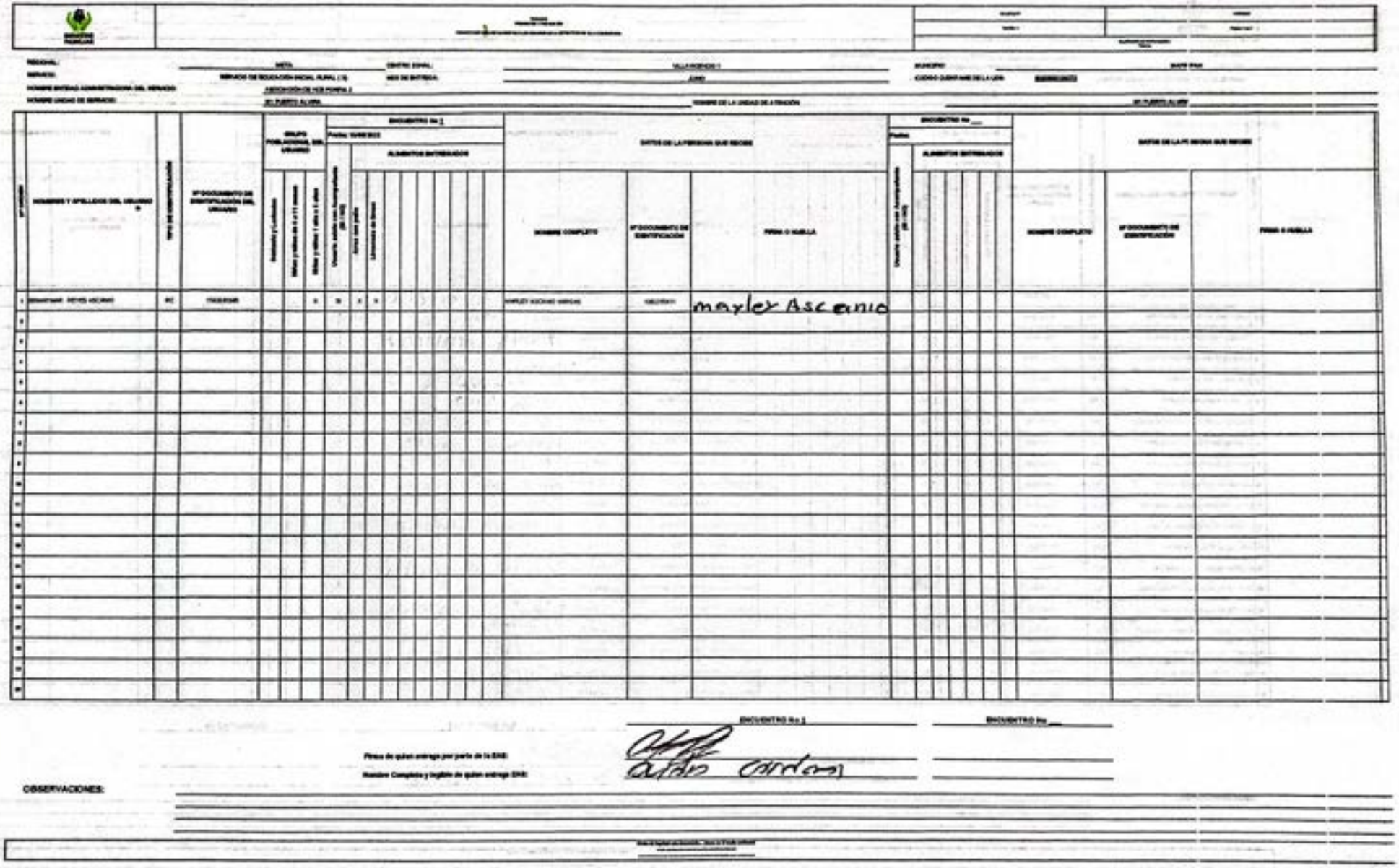
ENCUENTRO No. 1 ENCUENTRO No. ___

Firma de quien entrega por parte de la EAS: PAOLA ARIAS

Nombre Completo y legible de quien entrega EAS: PAOLA ANDREA ARIAS B.

OBSERVACIONES:





maylex Ascanio

Aldo cardenas

REGIONAL: META — CENTRO ZONAL: VILLAVICENCIO 1 — MUNICIPIO: — MODALIDAD:

SERVICIO: SERVICIO DE EDUCACIÓN INICIAL RURAL (10) — MES DE ENTREGA: AGOSTO — CÓDIGO CUENTA MADRE DE LA UDS: 50006314000

NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA DEL SERVICIO: ASOCIACIÓN DE PADRES FAMILIA 3

NOMBRE UNIDAD DE SERVICIO: 01 SECTOR LORA — NOMBRE DE LA UNIDAD DE ATENCIÓN: 01 SECTOR LORA

Nº ORDEN	NOMBRES Y APELLIDOS DEL USUARIO	TIPO DE IDENTIFICACIÓN	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN DEL USUARIO	GRUPO POBLACIONAL DEL USUARIO			ENCUENTRO No 1 Fecha: 30/08/2025							DATOS DE LA PERSONA QUE RECIBE			ENCUENTRO No 2 Fecha: 13/09/2025							DATOS DE LA PERSONA QUE RECIBE		
				Gestantes y Lactantes	Niños y niñas de 0 a 11 meses	Niños y niñas 1 año a 5 años	Usuario asiste con Acompañante (SI / NO)	ALIMENTOS ENTREGADOS: Racionalidad de mayo	Unidades de pesaje					NOMBRE COMPLETO	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	FIRMA O HUELLA	Usuario asiste con Acompañante (SI / NO)	ALIMENTOS ENTREGADOS: Pago de cierre	Unidades de pesaje					NOMBRE COMPLETO	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	FIRMA O HUELLA
1	ERICK SANTIAGO RIVERA CAMPOSLAS	RC	1120475349	.	.	X	SI	X	X	.	.	.	.	EIDY CAMPOSLAS GARCIA	1123629648	EIDY CAMPOS LAS	SI	X	X	.	.	.	.	EIDY CAMPOSLAS GARCIA	1123629648	EIDY CAMPOS LAS
2	DAYNE ISABELLA MEJIA IBARRA	RC	1120475416	X	.	.	SI	X	X	.	.	.	.	MARLY DAYANA IBARRA CASTELLANO	1124217528		SI	X	X	.	.	.	.	MARLY DAYANA IBARRA CASTELLANO	1124217528	
3	DANIELA PARDO MONTENEGRO	CC	1120473264	X	.	.	NO	X	X	.	.	.	.	DANIELA PARDO MONTENEGRO	1120473264	Daniela P.	NO	X	X	.	.	.	.	DANIELA PARDO MONTENEGRO	1120473264	Daniela P.
4	LUIS EMANUEL SANABRIA GARCIA	RC	1101756234	.	.	X	SI	X	X	.	.	.	.	ELSA LUCIA GARCIA AVILA	1006844431		SI	X	X	.	.	.	.	ELSA LUCIA GARCIA AVILA	1006844431	
5	ETHAN ALEJANDRO SARMIENTO HOYUNO	RC	1120475258	.	.	X	SI	X	X	.	.	.	.	ANA JULIETH HOYUNO MARTINEZ	1121653536	LEIDA VIZCAINO	SI	X	X	.	.	.	.	ANA JULIETH HOYUNO MARTINEZ	1121653536	LEIDA VIZCAINO.
6	JUAN SANTIAGO MARTINEZ SANDOVAL	RC	1120475497	.	.	X	SI	X	X	.	.	.	.	ALVARO SCOLLY SANDOVAL RIVERA	1006823668	Alexis Sandoval	SI	X	X	.	.	.	.	ALVARO SCOLLY SANDOVAL RIVERA	1006823668	Alexis Sandoval
7	DARINA LUCIA PEREZ ESPINOSA	RC	1120475717	.	.	X	SI	X	X	.	.	.	.	ADRIANA LIZETH ESPINOSA VALENCIA	1121657139		SI	X	X	.	.	.	.	ADRIANA LIZETH ESPINOSA VALENCIA	1121657139	
8	DEYBI YAQUELINE RIVERA VIASCA	CC	1120654288	X	.	.	NO	X	X	.	.	.	.	DEYBI YAQUELINE RIVERA VIASCA	1120654288	Deybi Ruiz V.	NO	X	X	.	.	.	.	DEYBI YAQUELINE RIVERA VIASCA	1120654288	Deybi Ruiz V.
9	EYTHAN LUCIANI BARRERA RIVEROS	RC	1120475344	.	X	.	SI	X	X	.	.	.	.	MAYRA ALEJANDRA RIVEROS GUZMAN	1224788731	Mayra Riveros	SI	X	X	.	.	.	.	MAYRA ALEJANDRA RIVEROS GUZMAN	1224788731	Mayra Riveros
10	LINA TATIANA GARCIA AVILA	RC	1120475480	.	X	.	SI	X	X	.	.	.	.	MARIA FLOR GARCIA	26524279	Maria Flor Arguello	SI	X	X	.	.	.	.	MARIA FLOR GARCIA	26524279	Maria Flor Arguello
11	LINA CATHERINE TRIANA MORALES	RC	1120475710	.	.	X	SI	X	X	.	.	.	.	INGRID GISETH MORALES VILCHE	1013419820		SI	X	X	.	.	.	.	INGRID GISETH MORALES VILCHE	1013419820	
12	DAVID MATHIAS ESPINOSA BURITICA	RC	1120475417	.	.	X	SI	X	X	.	.	.	.	LAURA YESENIA BURITICA MORENO	1121662574	Laura Buritica	SI	X	X	.	.	.	.	LAURA YESENIA BURITICA MORENO	1121662574	Laura Buritica
13	MA ANTONELLA TAFUR MONTENEGRO	RC	1120666667	.	.	X	SI	X	X	.	.	.	.	NIDIA TRIANA ARIZA	21227849	NIDIA TRIANA	SI	X	X	.	.	.	.	NIDIA TRIANA ARIZA	21227849	NIDIA TRIANA
14	JHONAIR EMILIO PEREZ APONTE	RC	1120656719	.	.	X	SI	X	X	.	.	.	.	CHASTERINE APONTE ROMERO	1123663656	Katherine Aponte	SI	X	X	.	.	.	.	CHASTERINE APONTE ROMERO	1123663656	Katherine Aponte
15	GERARD ONEL DAVID ZAMBRANO	RC	1006167364	.	.	X	SI	X	X	.	.	.	.	ERIKA LINEY ZAMBRANO SAAVEDRA	1121670764		SI	X	X	.	.	.	.	ERIKA LINEY ZAMBRANO SAAVEDRA	1121670764	
16	KAREN DAYANA MIRA FERNANDEZ	CC	1052666271	X	.	.	NO	X	X	.	.	.	.	KAREN DAYANA MIRA FERNANDEZ	1052666271	Karen Mira	NO	X	X	.	.	.	.	KAREN DAYANA MIRA FERNANDEZ	1052666271	Karen Mira
17	ALMA VICTORIA CANTOR VARGAS	RC	1120458291	X	.	.	SI	X	X	.	.	.	.	NIDIA CUNEME JIMENEZ	40286942	Nidia Cuneme	SI	X	X	.	.	.	.	NIDIA CUNEME JIMENEZ	40286942	Nidia Cuneme.
18	LIAM ALEXIS BENITEZ TORRES	AS	1120475120	.	.	X	SI	X	X	.	.	.	.	ROSMARY TORRES NEIRA	1120472366	Rosmira torres neira	SI	X	X	.	.	.	.	ROSMARY TORRES NEIRA	1120472366	Rosmira torres
19	SAMARA PEÑA BARON	RC	1120475219	.	.	X	SI	X	X	.	.	.	.	MARLY DAYANA IBARRA CASTELLANO	1124217528		SI	X	X	.	.	.	.	MARLY DAYANA IBARRA CASTELLANO	1124217528	
20																										

ENCUENTRO No 1

Yuri Aldana
Yury Caterine Aldana A.

ENCUENTRO No 2

Yuri Aldana
Yury Caterine Aldana.

Firma de quien entrega por parte de la EAS:

Nombre Completo y legible de quien entrega EAS:

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

Nº ORDEN	NOMBRES Y APELLIDOS DEL USUARIO	TIPO DE IDENTIFICACIÓN	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN DEL USUARIO	GRUPO POBLACIONAL DEL USUARIO: Gestantes y Lactantes	Niños y niñas de 0 a 11 meses	Niños y niñas de 1 año a 5 años	ENCUENTRO No 1 Fecha: 13/08/2025 ALIMENTOS ENTREGADOS: Vasos de leche con Complemento (SI / NO)	Arroz con pollo	Lonchada					DATOS DE LA PERSONA QUE RECIBE: NOMBRE COMPLETO	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	FIRMA O HUELLA	ENCUENTRO No 2 Fecha: ALIMENTOS ENTREGADOS: Vasos de leche con Complemento (SI / NO)							DATOS DE LA PERSONA QUE RECIBE: NOMBRE COMPLETO	Nº DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	FIRMA O HUELLA
1	AXON ESTIVEN BEJARANO QUINTERO	RC	1122543000			X	M	X	X	-	-	-	-	DIANA MARCELA QUINTERO PEREZ	1101443639	Diana Quintero	-	-	-	-	-	-	-			
2	ISHAD* FERNANDA NOGUERA PARADA	RC	1120581133			X	M	X	X	-	-	-	-	NATALIA PARADA TAMAYO	1120473095	Natalia Parada	-	-	-	-	-	-	-			
3	SANTIAGO ALEJANDRO LONDOÑO ZAMBRANO	RC	1118855000			X	M	X	X	-	-	-	-	ARMIDA MERCEDES ZAMBRANO CARREÑO	34176000	Armida Zambrano	-	-	-	-	-	-	-			
4	JUAN DIEGO PIÑEROS BARRERA	RC	1120591101			X	M	X	X	-	-	-	-	MARLY ALEJANDRA BARRERA	1006533007	Marly Barrera	-	-	-	-	-	-	-			
5	EVELIN SAMANTA GONZALES PEREZ	RC	1123586083	X			M	X	X	-	-	-	-	DIANA LILIANA BARBOSA GUZMAN	1122127303	[illegible]	-	-	-	-	-	-	-			
6	ANDREA YISELA CAICEDO VERGARA	RC	1120585681		X		M	X	X	-	-	-	-	YURMILI DAMARIS VERGARA ROJAS	1006655557	Damaris V.D.	-	-	-	-	-	-	-			
7	ANDRY YULITZA VERGARA CAICEDO	RC	1123527553		X		M	X	X	-	-	-	-	DAMARIS PAOLA CAICEDO PAEZ	1122123534	[illegible]	-	-	-	-	-	-	-			
8	LIAN SANTIAGO JURADO MONGE	RC	1126594488			X	M	X	X	-	-	-	-	LISANDRO JURADO ARANDO	1123444440	Lisandro J.	-	-	-	-	-	-	-			
9	DYLAN SANTIAGO PEDRAZA CARRION	RC	1123841726			X	M	X	X	-	-	-	-	MARCELA CARRION TORRES	1006820240	[illegible]	-	-	-	-	-	-	-			
10	NATALIA . PARADA TAMAYO	CC	1120473095	X			MO	X	X	-	-	-	-	NATALIA PARADA TAMAYO	1120473095	Natalia Parada	-	-	-	-	-	-	-			
11	JOAN SEBASTIAN BARBOSA ALDANA	RC	1126476267			X	M	X	X	-	-	-	-	YURY CATERINE ALDANA AGUDELO	1006685729	Yury Aldana	-	-	-	-	-	-	-			
12	ISABELLA . CARDENAS SALINAS	RC	1123847799			X	M	X	X	-	-	-	-	SARA CARDENAS SALINAS	1122538650	Sara	-	-	-	-	-	-	-			
13	DYLAN ALEXANDER CHAMBACO RAMIREZ	RC	1120594255			X	M	X	X	-	-	-	-	LAURA FERNANDA RAMIREZ BARRIOS	1006687183	Laura Fernanda.	-	-	-	-	-	-	-			
14	ROSA VICTORIA VELASQUEZ ROJAS	RC	1120621739			X	M	X	X	-	-	-	-	JIMENA AVORIA ROJAS BENAVIDES	1121685724	Ximena Rojas	-	-	-	-	-	-	-			
15	ANDREY ESTIVEN SANCHEZ CAETAÑO	RC	1121560864		X		M	X	X	-	-	-	-	ANGELA PATRICIA CAETAÑO VEGA	1120486264	Patricia	-	-	-	-	-	-	-			
16	ADRIANA SOFIA RAMIROS SANCHEZ	RC	1120557591			X	M	F	F	-	-	-	-	RAQUEL HERNANDEZ RUSIO	49448667	Raquel Hernandez	-	-	-	-	-	-	-			
17	CARMEN JUDITH SANCHEZ BOLAÑOS	RC	1117534435			X	M	X	X	-	-	-	-	RAQUEL HERNANDEZ RUSIO	49448667	Raquel Hernandez	-	-	-	-	-	-	-			
18	GABRIELA . GARCIA OSPINA	RC	1120510252			X	M	X	X	-	-	-	-	CLARA MARCELA OSPINA VEGA	1120536139	Marcela Ospina.	-	-	-	-	-	-	-			
19	BRIANNA ANTONELLA REYES VALENCIA	RC	1122754312			X	M	X	X	-	-	-	-	SARA JULIA PIÑEROS VEGA	52302458	[illegible]	-	-	-	-	-	-	-			
20																										

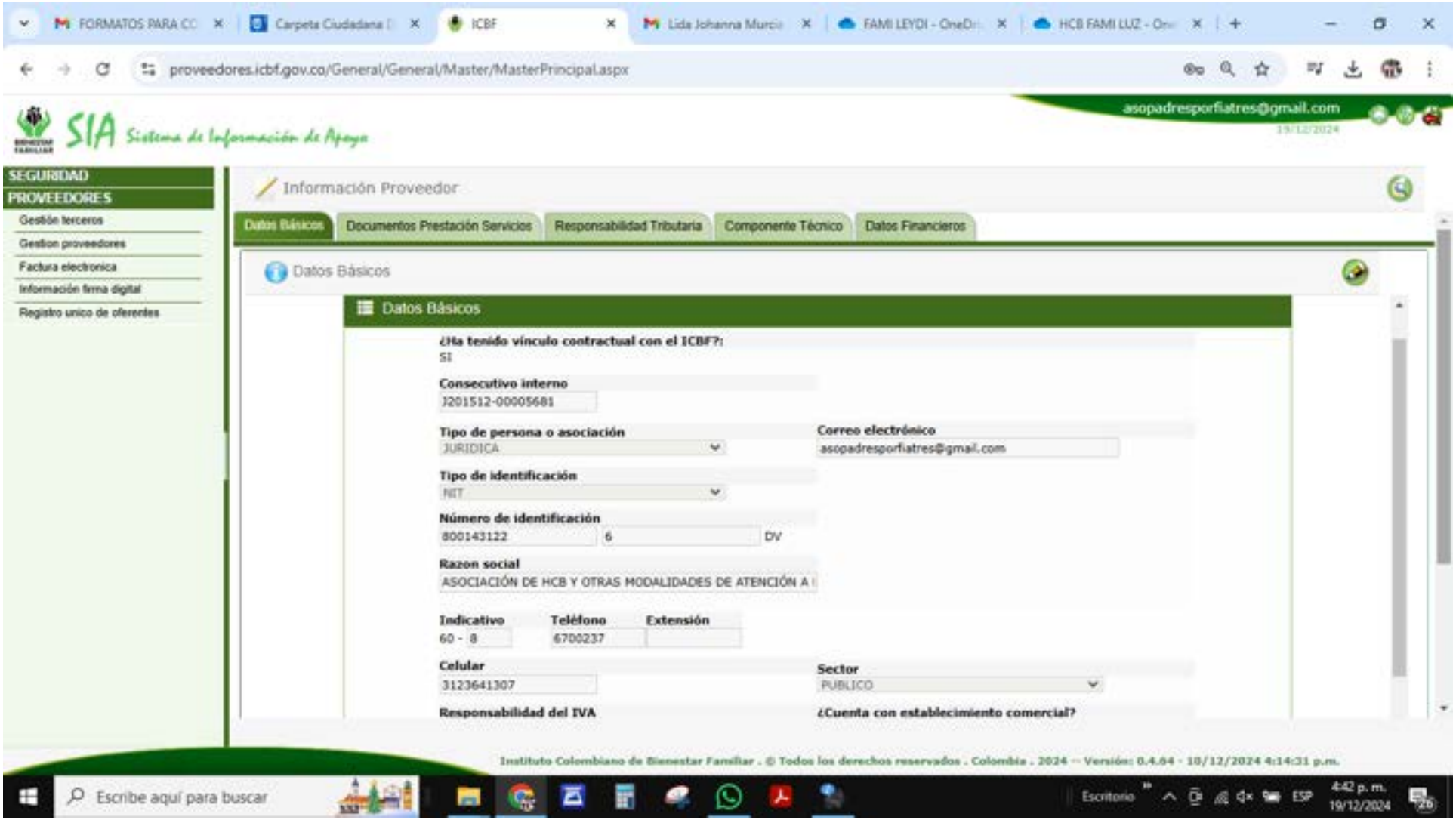
ENCUENTRO No 1 ENCUENTRO No

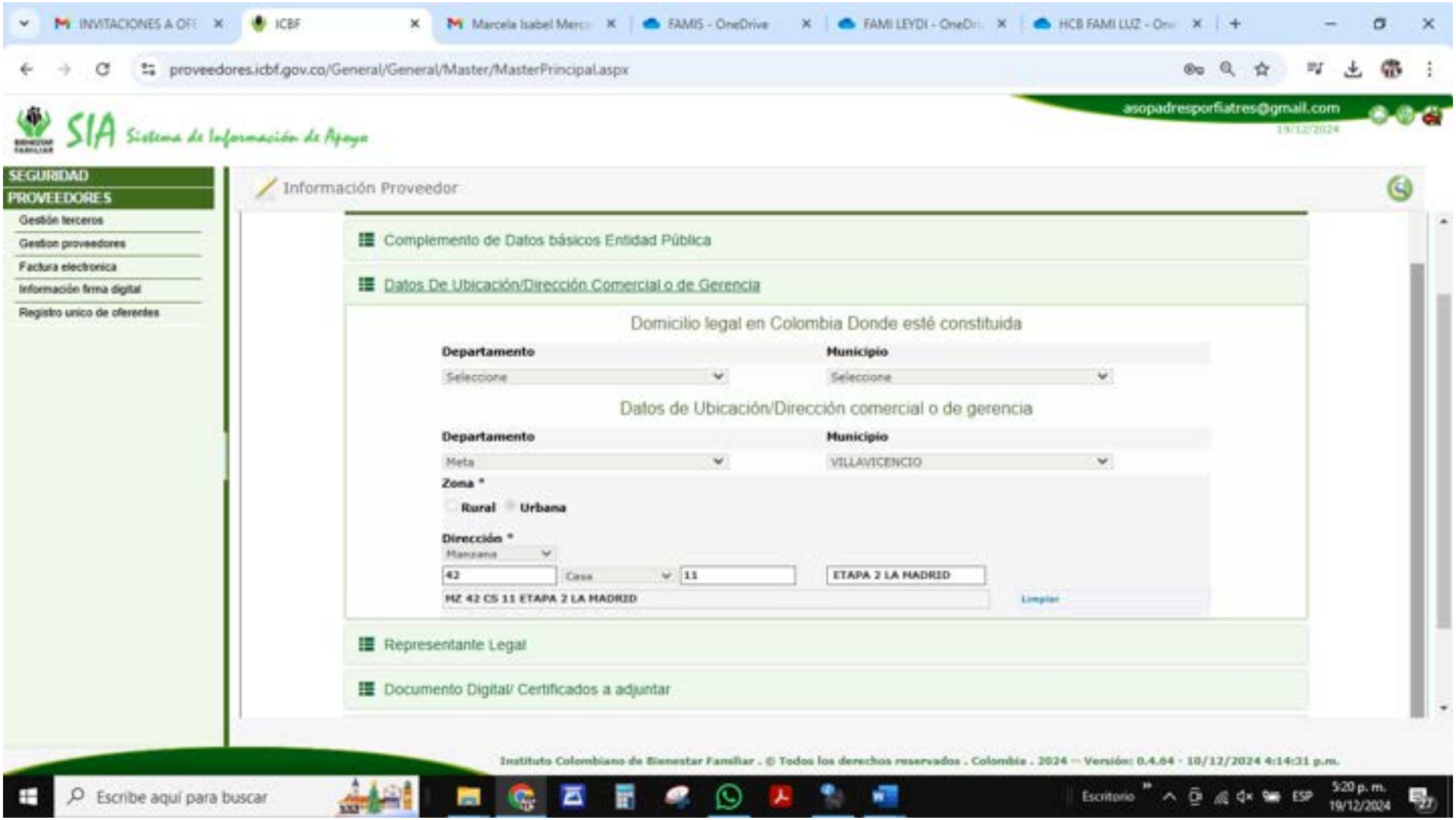
Firma de quien entrega por parte de la EAS:

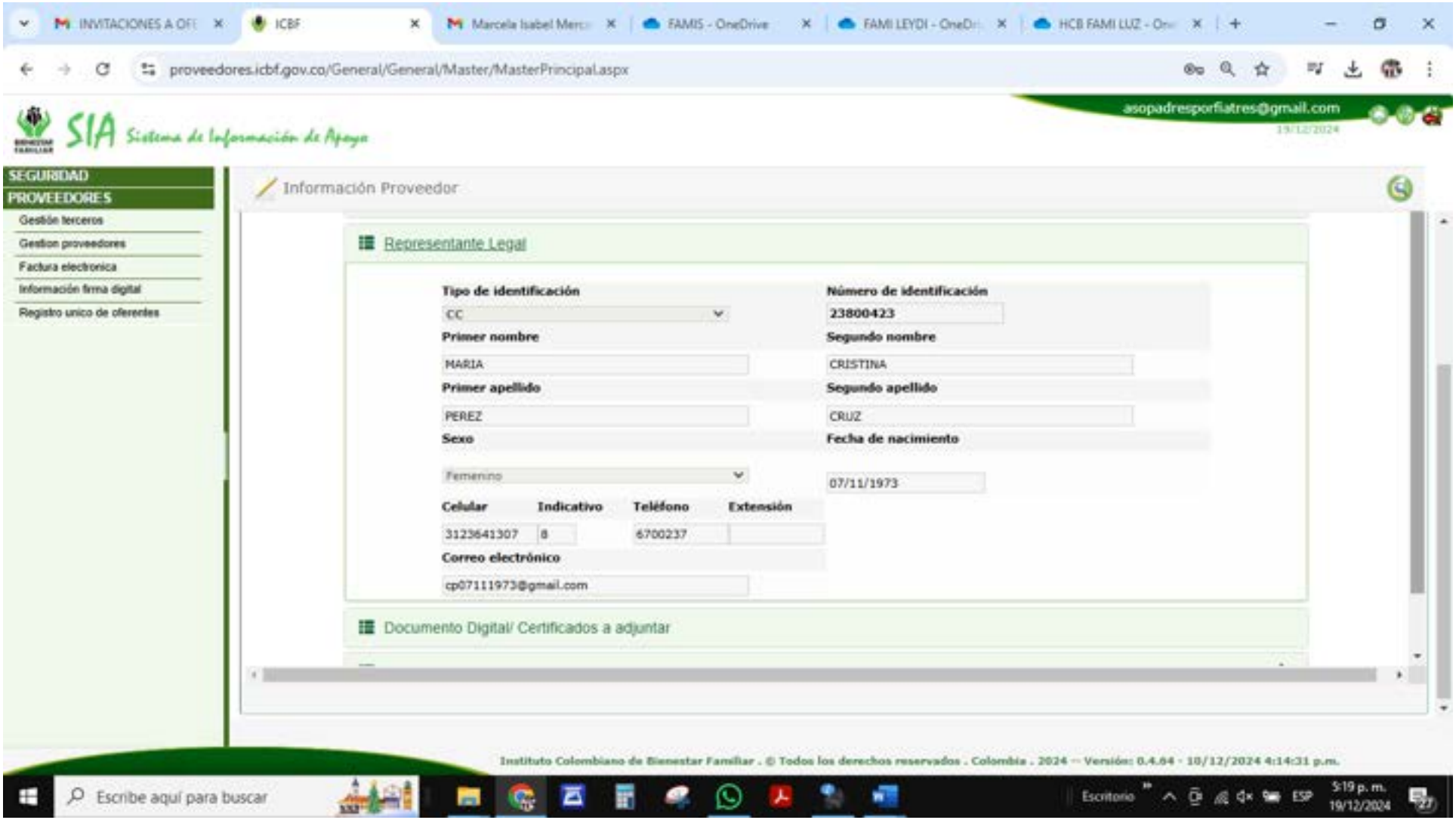
Nombre Completo y legible de quien entrega EAS: Nuvi Yabelis Cabrera.

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner


FORMATOS PARA CC
Carpeta Ciudadana
ICBF
Lida Johanna Murcia
FAMI LEYDI - OneDri
HCB FAMI LUZ - One
proveedores.icbf.gov.co/General/General/Master/MasterPrincipal.aspx
asopadresporfiatres@gmail.com
19/12/2024
SIA Sistema de Información de Apoyo
SEGURIDAD
PROVEEDORES
Gestión terceros
Gestion proveedores
Factura electronica
Información firma digital
Registro unico de oferentes
Información Proveedor
Datos Básicos
Documentos Prestación Servicios
Responsabilidad Tributaria
Componente Técnico
Datos Financieros
Datos Básicos
Datos Básicos
¿Ha tenido vinculo contractual con el ICBF?:
SI
Consecutivo interno
J201512-00005681
Tipo de persona o asociación
JURIDICA
Correo electrónico
asopadresporfiatres@gmail.com
Tipo de identificación
NIT
Número de identificación
800143122
6
DV
Razon social
ASOCIACIÓN DE HCB Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A
Indicativo
60 - 8
Teléfono
6700237
Extensión
Celular
3123641307
Sector
PUBLICO
Responsabilidad del IVA
¿Cuenta con establecimiento comercial?
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar . © Todos los derechos reservados . Colombia . 2024 -- Versión: 0.4.64 - 10/12/2024 4:14:31 p.m.
Escribe aquí para buscar
Escritorio
ESP
4:42 p. m.
19/12/2024


proveedores.icbf.gov.co/General/General/Master/MasterPrincipal.aspx
SIA Sistema de Información de Apoyo
asopadresporfiatres@gmail.com
SEGURIDAD
PROVEEDORES
Gestión terceros
Gestion proveedores
Factura electronica
Información firma digital
Registro unico de oferentes
Información Proveedor
Complemento de Datos básicos Entidad Pública
Datos De Ubicación/Dirección Comercial o de Gerencia
Domicilio legal en Colombia Donde esté constituida
Departamento
Seleccione
Municipio
Seleccione
Datos de Ubicación/Dirección comercial o de gerencia
Departamento
Meta
Municipio
VILLAVICENCIO
Zona *
Rural
Urbana
Dirección *
Manzana
42
Casa
11
ETAPA 2 LA MADRID
MZ 42 CS 11 ETAPA 2 LA MADRID
Limpiar
Representante Legal
Documento Digital/ Certificados a adjuntar
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar . © Todos los derechos reservados . Colombia . 2024 -- Versión: 0.4.64 - 10/12/2024 4:14:31 p.m.
Escribe aquí para buscar
Escritorio
ESP
5:20 p. m.
19/12/2024


proveedores.icbf.gov.co/General/General/Master/MasterPrincipal.aspx
SIA Sistema de Información de Apoyo
asopadresporfiatres@gmail.com
SEGURIDAD
PROVEEDORES
Gestión terceros
Gestion proveedores
Factura electronica
Información firma digital
Registro unico de oferentes
Información Proveedor
Representante Legal
Tipo de identificación
CC
Número de identificación
23800423
Primer nombre
MARIA
Segundo nombre
CRISTINA
Primer apellido
PEREZ
Segundo apellido
CRUZ
Sexo
Femenino
Fecha de nacimiento
07/11/1973
Celular
3123641307
Indicativo
8
Teléfono
6700237
Extensión
Correo electrónico
cp07111973@gmail.com
Documento Digital/ Certificados a adjuntar
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar . © Todos los derechos reservados . Colombia . 2024 -- Versión: 0.4.64 - 10/12/2024 4:14:31 p.m.
Escribe aquí para buscar
Escritorio
ESP
5:19 p. m.
19/12/2024

ACTA DE REUNION	
EAS: ASOCIACIÓN PORFÍA 3 **CONTRATO:** 50002202025	**UDS:** COOPERATIVA
HORA: 9:00 AM	**FECHA:** 12/08/2025
LUGAR: UDS COOPERATIVA	**TEMA 1:** ENFERMEDADES INMUNOPREVENIBLES, ENFERMEDADES PREVALENTES DE LA PRIMERA INFANCIA **TEMA 2:** CAMBIOS FÍSICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACIÓN Y EL PUERPERIO
POBLACIÓN OBJETO: PADRES DE FAMILIA Y PARTICIPANTES DE LA MODALIDAD INICIAL CAMPESINA	
OBJETIVO:	-Identificación, reporte y actuación frente a posibles casos de brotes relacionados con enfermedades inmunoprevenibles, enfermedades prevalentes de la primera infancia (Infección Respiratoria Aguda - IRA, EDA, Malaria y Dengue. -Orientar a las familias sobre las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y UNICEF para proteger y promover la lactancia materna, regulando la comercialización de sucedáneos de la leche materna. Beneficios para la madre y el niño.

MOMENTO UNO: BIENVENIDA Y APERTURA DEL ENCUENTRO

Se da inicio con un Saludo de bienvenida a todos los asistentes al encuentro. Seguidamente se da inicio al encuentro, en este espacio se explica a los participantes del encuentro, las temáticas a tratar que es sobre las ENFERMEDADES INMUNOPREVENIBLES, ENFERMEDADES PREVALENTES DE LA PRIMERA INFANCIA; así como, CAMBIOS FÍSICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACIÓN Y EL PUERPERIO. Inicialmente se empieza haciendo una ronda de preguntas (pretest) para tratar de conocer el nivel de conocimiento que tienen los tutores de los participantes, invitándolos a que se cuestionen y respondan sobre ¿Qué son las enfermedades inmunoprevenibles? ¿Qué son las enfermedades prevalentes de la infancia? ¿Qué es la IRA? ¿Qué es la Malaria? ¿Qué es el dengue? ¿Conoce que cambios físicos se dan durante la gestación y el puerperio? ¿ Sabe cómo debe alimentarse y suplementarse durante el embarazo? Invitándolos a que respondan según sus propias palabras lo que opinan o lo que creen que significan dichos conceptos, recordándoles que no importa que se equivoquen, sino que el encuentro sea de aprendizaje. Seguidamente de la ronda de preguntas, se inicia explicando la definición de las temáticas, dentro del contexto en que viven, evitando usar un lenguaje técnico.

MOMENTO DOS: CREAR Y CONVERSAR

Se inicia con una charla sobre que son los primeros auxilios.

En Mapiripán, Meta, como en cualquier hogar y comunidad indígena, es crucial contar con conocimientos básicos de primeros auxilios para atender emergencias de manera rápida y eficaz. Esto incluye saber cómo actuar ante heridas, hemorragias, quemaduras, fracturas, intoxicaciones, entre otras situaciones comunes. Además, es fundamental conocer los recursos disponibles en la comunidad y cómo acceder a ellos, como centros de salud, personal capacitado o conocimientos tradicionales de la medicina indígena.

Las enfermedades inmunoprevenibles son aquellas que pueden prevenirse mediante la vacunación. Estas enfermedades, causadas por virus o bacterias, pueden tener un impacto significativo en la salud pública y la mortalidad, especialmente en niños, pero también afectan a adultos. La vacunación ha demostrado ser una herramienta efectiva para reducir la carga de estas enfermedades y la mortalidad infantil.

Algunas de las enfermedades inmunoprevenibles más comunes son:

Sarampión: Una enfermedad viral altamente contagiosa que puede causar complicaciones graves como neumonía, encefalitis y, en casos raros, la muerte.

Rubéola: Otra enfermedad viral que puede causar defectos de nacimiento graves en bebés cuyas madres se infectaron durante el embarazo.

Paperas: Una enfermedad viral que causa inflamación de las glándulas salivales y puede llevar a complicaciones como meningitis, encefalitis y sordera.

Difteria: Una enfermedad bacteriana que puede causar dificultad para respirar, insuficiencia cardíaca y parálisis.

Tétanos: Una enfermedad bacteriana que afecta el sistema nervioso y causa contracciones musculares dolorosas.

Tos ferina: Una enfermedad bacteriana que causa tos severa y puede llevar a complicaciones respiratorias, especialmente en bebés.

Hepatitis B: Una enfermedad viral que puede causar daño hepático crónico, cirrosis y cáncer de hígado.

Poliomielitis: Una enfermedad viral que puede causar parálisis permanente.

Fiebre amarilla: Una enfermedad viral transmitida por mosquitos que puede causar fiebre, ictericia y hemorragias.

Influenza: Una enfermedad respiratoria viral que puede causar complicaciones graves como neumonía, especialmente en personas mayores y con enfermedades crónicas.

Fiebre tifoidea: Una enfermedad bacteriana que causa fiebre alta, dolor abdominal y complicaciones graves.

COVID-19: Una enfermedad respiratoria causada por un nuevo coronavirus que puede causar síntomas leves a graves y complicaciones como neumonía y síndrome de dificultad respiratoria aguda.

La vacunación es una herramienta esencial para:

Prevenir enfermedades: Las vacunas estimulan el sistema inmunológico para producir anticuerpos que protegen contra enfermedades específicas.

Reducir la carga de enfermedades: La vacunación ha reducido significativamente la incidencia y la gravedad de muchas enfermedades prevenibles.

Proteger a las poblaciones vulnerables: Las vacunas son especialmente importantes para proteger a los niños, las personas mayores y las personas con sistemas inmunológicos debilitados.

Eliminar enfermedades: La vacunación ha llevado a la erradicación de algunas enfermedades, como la viruela, y está en camino de erradicar otras, como la poliomielitis.

Es importante que los niños y adultos se vacunen de acuerdo con los esquemas de vacunación recomendados por las autoridades sanitarias para protegerse a sí mismos y a la comunidad.

ENFERMEDADES PREVALENTES EN LA INFANCIA

En la infancia, las enfermedades prevalentes se refieren a aquellas infecciones y condiciones comunes que afectan a niños y niñas, especialmente en sus primeros años de vida. Entre las más comunes se encuentran las infecciones respiratorias agudas (IRA) y las enfermedades diarreicas agudas (EDA), que son causadas por virus y bacterias. Adicionalmente, existen enfermedades inmunoprevenibles que se pueden evitar mediante la vacunación.

Enfermedades respiratorias agudas (IRA):

Causas: Son causadas por virus y bacterias que se transmiten fácilmente de persona a persona a través de gotitas de saliva al hablar, toser o estornudar.

Síntomas: Pueden incluir fiebre, tos, secreción nasal, dolor de garganta y dificultad para respirar.

Prevención: El lavado frecuente de manos, la vacunación contra la influenza y evitar el contacto con personas enfermas son medidas clave.

Enfermedades diarreicas agudas (EDA):

Causas: La contaminación del agua y los alimentos, la falta de higiene personal y las malas condiciones sanitarias son factores de riesgo.

Síntomas: Diarrea, vómitos, fiebre y deshidratación.

Prevención: Lavado de manos, consumo de agua segura, adecuada manipulación de alimentos y lactancia materna exclusiva durante los primeros seis meses de vida.

El ICBF implementa diversas estrategias para prevenir y atender estas enfermedades, como:

Programas de educación y promoción de la salud: Dirigidos a padres, cuidadores y comunidades, enfocados en la importancia de la higiene, la nutrición y la vacunación.

Acceso a servicios de salud: Facilitando el acceso a controles médicos regulares y atención oportuna ante enfermedades.

Fortalecimiento de la atención en salud:

Capacitando al personal de salud en la atención integral de niños y niñas, incluyendo el manejo de enfermedades prevalentes.

Promoción de entornos saludables: Impulsando acciones para mejorar las condiciones sanitarias y ambientales en los hogares y comunidades.

ORIENTAR A LAS FAMILIAS SOBRE LOS CAMBIOS FISIOLOGICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACIÓN Y EL PUERPERIO. ALIMENTACIÓN Y SUPLEMENTACIÓN.

Es fundamental informar a las familias sobre los cambios fisiológicos y los signos de alarma durante el embarazo y el puerperio, así como sobre la alimentación y suplementación adecuadas. Esto ayuda a garantizar un embarazo y parto saludables, y una recuperación adecuada en el puerperio, tanto para la madre como para el bebé.

Cambios fisiológicos durante el embarazo: Aumento de peso: Es normal y necesario, pero debe ser controlado por el profesional de salud.

Cambios en el sistema cardiovascular: Aumento del volumen sanguíneo y la frecuencia cardíaca.

Cambios respiratorios: Aumento de la frecuencia respiratoria y la necesidad de oxígeno.

Cambios gastrointestinales: Náuseas, vómitos, estreñimiento y acidez estomacal son comunes.

Cambios en la piel: Hiperpigmentación, estrías y aumento de la sudoración.

Cambios en el sistema urinario: Mayor frecuencia urinaria.

Signos de alarma durante el embarazo:

Sangrado vaginal: Puede indicar un problema con el embarazo, como un aborto espontáneo o un embarazo ectópico.

Dolor abdominal intenso: Podría ser señal de parto prematuro, placenta previa u otras complicaciones.

Dolores de cabeza severos: Pueden ser un síntoma de preeclampsia.

Hinchazón excesiva de manos, pies o cara: También podría ser un signo de preeclampsia.

Disminución o ausencia de movimientos fetales: Es importante contactar al médico si no se siente al bebé moverse.

Fiebre: Podría indicar una infección.

Vómitos persistentes: Pueden llevar a la deshidratación.

Problemas de visión: Visión borrosa, luces intermitentes, etc.

Zumbido en los oídos: Puede ser un síntoma de preeclampsia. Cambios fisiológicos durante el puerperio:

Involución uterina: El útero vuelve a su tamaño normal.

Loquios: Sangrado vaginal postparto, que puede durar varias semanas.

Cambios hormonales: Pueden causar altibajos emocionales.

Dolor: En la zona del perineo, debido al parto.

Estreñimiento: Común después del parto.

Signos de alarma durante el puerperio:

Fiebre alta: Podría indicar una infección.

Sangrado vaginal abundante: Si se empapa una toalla sanitaria en una hora, es motivo de preocupación.

Dolor intenso: Si el dolor no mejora con analgésicos.

Secreción o enrojecimiento de la herida quirúrgica: En caso de cesárea.

Dificultad para respirar: Puede indicar una complicación pulmonar.

Dolor en el pecho: Podría ser señal de un coágulo de sangre.

Cambios en el estado de ánimo: Depresión severa o ansiedad.

Alimentación durante el embarazo:

Ácido fólico: Esencial para prevenir defectos del tubo neural. Se encuentra en verduras de hoja verde, legumbres, cereales fortificados, etc.

Hierro: Previene la anemia. Se encuentra en carnes rojas, espinacas, legumbres, etc.

Calcio: Importante para el desarrollo óseo del bebé y de la madre. Se encuentra en lácteos, yogur, queso, tofu, etc.

Proteínas: Necesarias para el crecimiento del bebé y de la madre. Se encuentran en carnes magras, pescado, huevos, legumbres, etc.

DENGUE Y MALARIA

El dengue y la malaria son enfermedades transmitidas por mosquitos, pero causadas por diferentes virus y parásitos, respectivamente. El dengue es causado por el virus del dengue, transmitido por mosquitos Aedes, mientras que la malaria es causada por el parásito Plasmodium, transmitido por mosquitos Anopheles. Ambos tienen síntomas similares como fiebre, pero el dengue a menudo incluye dolor de cabeza intenso, dolor detrás de los ojos, y dolor en articulaciones y músculos, a veces llamado "fiebre rompehuesos". La malaria puede causar complicaciones graves como malaria cerebral.

Dengue:

Agente causal: Virus del dengue.

Vector: Mosquito Aedes (principalmente Aedes aegypti).

Síntomas: Fiebre alta, dolor de cabeza, dolor detrás de los ojos, dolor en articulaciones y músculos, náuseas, erupciones en la piel.

Complicaciones: Dengue grave, que puede incluir choque, dificultad para respirar, sangrado y complicaciones en órganos.

Prevención: Protección contra picaduras de mosquitos, especialmente durante el día, uso de repelentes, mosquiteros y ropa de manga larga, eliminación de criaderos de mosquitos.

Tratamiento: No hay tratamiento específico; se utilizan medicamentos para aliviar el dolor y la fiebre.

Malaria:

Agente causal: Parásito Plasmodium.

Vector: Mosquito Anopheles.

Síntomas: Fiebre, escalofríos, dolor de cabeza, sudoración, fatiga, náuseas, vómitos.

Complicaciones: Malaria cerebral, anemia grave, dificultad respiratoria, problemas renales y hepáticos.

Prevención: Uso de repelentes, mosquiteros tratados con insecticidas, ropa de manga larga, medicamentos profilácticos, evitar viajes a zonas de riesgo.

Tratamiento: Medicamentos antipalúdicos.

Diferencias clave:

Agente: Virus del dengue vs. parásito Plasmodium.

Vector: Aedes vs. Anopheles.

Síntomas: Dengue suele tener dolor articular más intenso, mientras que malaria puede causar complicaciones como malaria cerebral.

Tratamiento: No hay tratamiento específico para el dengue, mientras que la malaria tiene medicamentos antipalúdicos.

Importancia de la prevención:

Ambas enfermedades son prevenibles y tratables, pero es crucial tomar medidas para evitar las picaduras de mosquitos, especialmente en áreas endémicas. La prevención y el control de mosquitos son esenciales para reducir la incidencia de estas enfermedades.

MOMENTO TRES: CONSTRUYENDO JUNTOS

Esta actividad consiste en poner palabras claves sobre los beneficios de la lactancia materna, tanto para las mamitas gestantes, como para los niños y poner lo negativo y lo que no se de debe hacer

durante la lactancia materna, mitos y chismes de la lactancia. Por lo que se dividirá la cartelera en dos partes, en donde se pondrán los beneficios y el otro mitos y creencias falsas.

POST TEST:

Para este punto, se desarrollarán preguntas básicas en cuanto a la información y actividades desarrolladas en el encuentro, con el fin de evidenciar que tanta información se pudo trasmitir a los tutores y participantes del encuentro.

MOMENTO CUATRO: ¿QUÉ NOS LLEVAMOS? ¿EN QUÉ QUEDAMOS?

- Que es importante identificar los signos físicos y de alarma durante la gestación y el puerperio, así como tener una adecuada alimentación y suplementación.

- Nos llevamos que es importante tomar medidas preventivas ante la presentación de enfermedades inmunoprevenibles, prevalentes, Dengue y Malaria, para así evitar y reducir la morbimortalidad en la primera infancia, gestantes y en los adultos también.
  y promover la recuperación en situaciones de emergencia.

RECURSOS UTILIZADOS

- Planeación Educativa
- - Herramientas informativas físicas
- Charlas reflexivas y educativas.
- Actividades Lúdico- pedagógicas.
- Carteleras informativas
- Firma y pacto de compromisos.
- Acta.

VALORACIÓN DE LA EXPERIENCIA

Durante el proceso pedagógico y participativo de las actividades de las dinámicas a desarrollar, se observó que los acudientes de los participantes de todas las unidades estuvieron atentos de la información socializada; se dieron espacios de dudas e inquietudes, en donde se pudo dialogar y

charlar de que cada uno de los puntos de vistas ofrecidos por los acudientes de los participantes y gestantes.

Evidencias Fotográficas:



Compromisos / tareas	**Responsables**	**Fechas**
• Identificar signos de alarma en enfermedades inmunoprevenibles, enfermedades prevalentes. • Aplicar lo aprendido sobre los cambios fisiológicos y signos de alarma durante la gestación y el puerperio. • Mejorar la técnica de lactancia y buscar ayuda si hay dificultades.	CAMILO GARCÍA	CUANDO APLIQUE
AUXILIAR EN SALUD	**CARGO**	**FIRMA**
CAMILO GARCÍA AGUIRRE	NUTRICIONISTA	Camilo García A.

Se anexan firmas

ACTA DE REUNION	
EAS: ASOCIACIÓN PORFÍA 3 **CONTRATO:** 50002202025	**UDS:** COROSITO
HORA: 12:00 PM	**FECHA:** 06/08/2025
LUGAR: SALON ESCUELA COROSITO	**TEMA 1:** ENFERMEDADES INMUNOPREVENIBLES, ENFERMEDADES PREVALENTES DE LA PRIMERA INFANCIA **TEMA 2:** CAMBIOS FÍSICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACIÓN Y EL PUERPERIO
POBLACIÓN OBJETO: PADRES DE FAMILIA Y PARTICIPANTES DE LA MODALIDAD INICIAL CAMPESINA	
OBJETIVO:	-Identificación, reporte y actuación frente a posibles casos de brotes relacionados con enfermedades inmunoprevenibles, enfermedades prevalentes de la primera infancia (Infección Respiratoria Aguda - IRA, EDA, Malaria y Dengue. -Orientar a las familias sobre las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y UNICEF para proteger y promover la lactancia materna, regulando la comercialización de sucedáneos de la leche materna. Beneficios para la madre y el niño.

MOMENTO UNO: BIENVENIDA Y APERTURA DEL ENCUENTRO

Se da inicio con un Saludo de bienvenida a todos los asistentes al encuentro. Seguidamente se da inicio al encuentro, en este espacio se explica a los participantes del encuentro, las temáticas a tratar que es sobre las ENFERMEDADES INMUNOPREVENIBLES, ENFERMEDADES PREVALENTES DE LA PRIMERA INFANCIA; así como, CAMBIOS FÍSICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACIÓN Y EL PUERPERIO. Inicialmente se empieza haciendo una ronda de preguntas (pretest) para tratar de conocer el nivel de conocimiento que tienen los tutores de los participantes, invitándolos a que se cuestionen y respondan sobre ¿Qué son las enfermedades inmunoprevenibles? ¿Qué son las enfermedades prevalentes de la infancia? ¿Qué es la IRA? ¿Qué es la Malaria? ¿Qué es el dengue? ¿Conoce que cambios físicos se dan durante la gestación y el puerperio? ¿ Sabe cómo debe alimentarse y suplementarse durante el embarazo? Invitándolos a que respondan según sus propias palabras lo que opinan o lo que creen que significan dichos conceptos, recordándoles que no importa que se equivoquen, sino que el encuentro sea de aprendizaje. Seguidamente de la ronda de preguntas, se inicia explicando la definición de las temáticas, dentro del contexto en que viven, evitando usar un lenguaje técnico.

MOMENTO DOS: CREAR Y CONVERSAR

Se inicia con una charla sobre que son los primeros auxilios.

En Mapiripán, Meta, como en cualquier hogar y comunidad indígena, es crucial contar con conocimientos básicos de primeros auxilios para atender emergencias de manera rápida y eficaz. Esto incluye saber cómo actuar ante heridas, hemorragias, quemaduras, fracturas, intoxicaciones, entre otras situaciones comunes. Además, es fundamental conocer los recursos disponibles en la comunidad y cómo acceder a ellos, como centros de salud, personal capacitado o conocimientos tradicionales de la medicina indígena.

Las enfermedades inmunoprevenibles son aquellas que pueden prevenirse mediante la vacunación. Estas enfermedades, causadas por virus o bacterias, pueden tener un impacto significativo en la salud pública y la mortalidad, especialmente en niños, pero también afectan a adultos. La vacunación ha demostrado ser una herramienta efectiva para reducir la carga de estas enfermedades y la mortalidad infantil.

Algunas de las enfermedades inmunoprevenibles más comunes son:

Sarampión: Una enfermedad viral altamente contagiosa que puede causar complicaciones graves como neumonía, encefalitis y, en casos raros, la muerte.

Rubéola: Otra enfermedad viral que puede causar defectos de nacimiento graves en bebés cuyas madres se infectaron durante el embarazo.

Paperas: Una enfermedad viral que causa inflamación de las glándulas salivales y puede llevar a complicaciones como meningitis, encefalitis y sordera.

Difteria: Una enfermedad bacteriana que puede causar dificultad para respirar, insuficiencia cardíaca y parálisis.

Tétanos: Una enfermedad bacteriana que afecta el sistema nervioso y causa contracciones musculares dolorosas.

Tos ferina: Una enfermedad bacteriana que causa tos severa y puede llevar a complicaciones respiratorias, especialmente en bebés.

Hepatitis B: Una enfermedad viral que puede causar daño hepático crónico, cirrosis y cáncer de hígado.

Poliomielitis: Una enfermedad viral que puede causar parálisis permanente.

Fiebre amarilla: Una enfermedad viral transmitida por mosquitos que puede causar fiebre, ictericia y hemorragias.

Influenza: Una enfermedad respiratoria viral que puede causar complicaciones graves como neumonía, especialmente en personas mayores y con enfermedades crónicas.

Fiebre tifoidea: Una enfermedad bacteriana que causa fiebre alta, dolor abdominal y complicaciones graves.

COVID-19: Una enfermedad respiratoria causada por un nuevo coronavirus que puede causar síntomas leves a graves y complicaciones como neumonía y síndrome de dificultad respiratoria aguda.

La vacunación es una herramienta esencial para:

Prevenir enfermedades: Las vacunas estimulan el sistema inmunológico para producir anticuerpos que protegen contra enfermedades específicas.

Reducir la carga de enfermedades: La vacunación ha reducido significativamente la incidencia y la gravedad de muchas enfermedades prevenibles.

Proteger a las poblaciones vulnerables: Las vacunas son especialmente importantes para proteger a los niños, las personas mayores y las personas con sistemas inmunológicos debilitados.

Eliminar enfermedades: La vacunación ha llevado a la erradicación de algunas enfermedades, como la viruela, y está en camino de erradicar otras, como la poliomielitis.

Es importante que los niños y adultos se vacunen de acuerdo con los esquemas de vacunación recomendados por las autoridades sanitarias para protegerse a sí mismos y a la comunidad.

ENFERMEDADES PREVALENTES EN LA INFANCIA

En la infancia, las enfermedades prevalentes se refieren a aquellas infecciones y condiciones comunes que afectan a niños y niñas, especialmente en sus primeros años de vida. Entre las más comunes se encuentran las infecciones respiratorias agudas (IRA) y las enfermedades diarreicas agudas (EDA), que son causadas por virus y bacterias. Adicionalmente, existen enfermedades inmunoprevenibles que se pueden evitar mediante la vacunación.

Enfermedades respiratorias agudas (IRA):

Causas: Son causadas por virus y bacterias que se transmiten fácilmente de persona a persona a través de gotitas de saliva al hablar, toser o estornudar.

Síntomas: Pueden incluir fiebre, tos, secreción nasal, dolor de garganta y dificultad para respirar.

Prevención: El lavado frecuente de manos, la vacunación contra la influenza y evitar el contacto con personas enfermas son medidas clave.

Enfermedades diarreicas agudas (EDA):

Causas: La contaminación del agua y los alimentos, la falta de higiene personal y las malas condiciones sanitarias son factores de riesgo.

Síntomas: Diarrea, vómitos, fiebre y deshidratación.

Prevención: Lavado de manos, consumo de agua segura, adecuada manipulación de alimentos y lactancia materna exclusiva durante los primeros seis meses de vida.

El ICBF implementa diversas estrategias para prevenir y atender estas enfermedades, como:

Programas de educación y promoción de la salud: Dirigidos a padres, cuidadores y comunidades, enfocados en la importancia de la higiene, la nutrición y la vacunación.

Acceso a servicios de salud: Facilitando el acceso a controles médicos regulares y atención oportuna ante enfermedades.

Fortalecimiento de la atención en salud:

Capacitando al personal de salud en la atención integral de niños y niñas, incluyendo el manejo de enfermedades prevalentes.

Promoción de entornos saludables: Impulsando acciones para mejorar las condiciones sanitarias y ambientales en los hogares y comunidades.

ORIENTAR A LAS FAMILIAS SOBRE LOS CAMBIOS FISIOLOGICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACIÓN Y EL PUERPERIO. ALIMENTACIÓN Y SUPLEMENTACIÓN.

Es fundamental informar a las familias sobre los cambios fisiológicos y los signos de alarma durante el embarazo y el puerperio, así como sobre la alimentación y suplementación adecuadas. Esto ayuda a garantizar un embarazo y parto saludables, y una recuperación adecuada en el puerperio, tanto para la madre como para el bebé.

Cambios fisiológicos durante el embarazo: Aumento de peso: Es normal y necesario, pero debe ser controlado por el profesional de salud.

Cambios en el sistema cardiovascular: Aumento del volumen sanguíneo y la frecuencia cardíaca.

Cambios respiratorios: Aumento de la frecuencia respiratoria y la necesidad de oxígeno.

Cambios gastrointestinales: Náuseas, vómitos, estreñimiento y acidez estomacal son comunes.

Cambios en la piel: Hiperpigmentación, estrías y aumento de la sudoración.

Cambios en el sistema urinario: Mayor frecuencia urinaria.

Signos de alarma durante el embarazo:

Sangrado vaginal: Puede indicar un problema con el embarazo, como un aborto espontáneo o un embarazo ectópico.

Dolor abdominal intenso: Podría ser señal de parto prematuro, placenta previa u otras complicaciones.

Dolores de cabeza severos: Pueden ser un síntoma de preeclampsia.

Hinchazón excesiva de manos, pies o cara: También podría ser un signo de preeclampsia.

Disminución o ausencia de movimientos fetales: Es importante contactar al médico si no se siente al bebé moverse.

Fiebre: Podría indicar una infección.

Vómitos persistentes: Pueden llevar a la deshidratación.

Problemas de visión: Visión borrosa, luces intermitentes, etc.

Zumbido en los oídos: Puede ser un síntoma de preeclampsia. Cambios fisiológicos durante el puerperio:

Involución uterina: El útero vuelve a su tamaño normal.

Loquios: Sangrado vaginal postparto, que puede durar varias semanas.

Cambios hormonales: Pueden causar altibajos emocionales.

Dolor: En la zona del perineo, debido al parto.

Estreñimiento: Común después del parto.

Signos de alarma durante el puerperio:

Fiebre alta: Podría indicar una infección.

Sangrado vaginal abundante: Si se empapa una toalla sanitaria en una hora, es motivo de preocupación.

Dolor intenso: Si el dolor no mejora con analgésicos.

Secreción o enrojecimiento de la herida quirúrgica: En caso de cesárea.

Dificultad para respirar: Puede indicar una complicación pulmonar.

Dolor en el pecho: Podría ser señal de un coágulo de sangre.

Cambios en el estado de ánimo: Depresión severa o ansiedad.

Alimentación durante el embarazo:

Ácido fólico: Esencial para prevenir defectos del tubo neural. Se encuentra en verduras de hoja verde, legumbres, cereales fortificados, etc.

Hierro: Previene la anemia. Se encuentra en carnes rojas, espinacas, legumbres, etc.

Calcio: Importante para el desarrollo óseo del bebé y de la madre. Se encuentra en lácteos, yogur, queso, tofu, etc.

Proteínas: Necesarias para el crecimiento del bebé y de la madre. Se encuentran en carnes magras, pescado, huevos, legumbres, etc.

DENGUE Y MALARIA

El dengue y la malaria son enfermedades transmitidas por mosquitos, pero causadas por diferentes virus y parásitos, respectivamente. El dengue es causado por el virus del dengue, transmitido por mosquitos Aedes, mientras que la malaria es causada por el parásito Plasmodium, transmitido por mosquitos Anopheles. Ambos tienen síntomas similares como fiebre, pero el dengue a menudo incluye dolor de cabeza intenso, dolor detrás de los ojos, y dolor en articulaciones y músculos, a veces llamado "fiebre rompehuesos". La malaria puede causar complicaciones graves como malaria cerebral.

Dengue:

Agente causal: Virus del dengue.

Vector: Mosquito Aedes (principalmente Aedes aegypti).

Síntomas: Fiebre alta, dolor de cabeza, dolor detrás de los ojos, dolor en articulaciones y músculos, náuseas, erupciones en la piel.

Complicaciones: Dengue grave, que puede incluir choque, dificultad para respirar, sangrado y complicaciones en órganos.

Prevención: Protección contra picaduras de mosquitos, especialmente durante el día, uso de repelentes, mosquiteros y ropa de manga larga, eliminación de criaderos de mosquitos.

Tratamiento: No hay tratamiento específico; se utilizan medicamentos para aliviar el dolor y la fiebre.

Malaria:

Agente causal: Parásito Plasmodium.

Vector: Mosquito Anopheles.

Síntomas: Fiebre, escalofríos, dolor de cabeza, sudoración, fatiga, náuseas, vómitos.

Complicaciones: Malaria cerebral, anemia grave, dificultad respiratoria, problemas renales y hepáticos.

Prevención: Uso de repelentes, mosquiteros tratados con insecticidas, ropa de manga larga, medicamentos profilácticos, evitar viajes a zonas de riesgo.

Tratamiento: Medicamentos antipalúdicos.

Diferencias clave:

Agente: Virus del dengue vs. parásito Plasmodium.

Vector: Aedes vs. Anopheles.

Síntomas: Dengue suele tener dolor articular más intenso, mientras que malaria puede causar complicaciones como malaria cerebral.

Tratamiento: No hay tratamiento específico para el dengue, mientras que la malaria tiene medicamentos antipalúdicos.

Importancia de la prevención:

Ambas enfermedades son prevenibles y tratables, pero es crucial tomar medidas para evitar las picaduras de mosquitos, especialmente en áreas endémicas. La prevención y el control de mosquitos son esenciales para reducir la incidencia de estas enfermedades.

MOMENTO TRES: CONSTRUYENDO JUNTOS

Esta actividad consiste en poner palabras claves sobre los beneficios de la lactancia materna, tanto para las mamitas gestantes, como para los niños y poner lo negativo y lo que no se de debe hacer

durante la lactancia materna, mitos y chismes de la lactancia. Por lo que se dividirá la cartelera en dos partes, en donde se pondrán los beneficios y el otro mitos y creencias falsas.

POST TEST:

Para este punto, se desarrollarán preguntas básicas en cuanto a la información y actividades desarrolladas en el encuentro, con el fin de evidenciar que tanta información se pudo trasmitir a los tutores y participantes del encuentro.

MOMENTO CUATRO: ¿QUÉ NOS LLEVAMOS? ¿EN QUÉ QUEDAMOS?

- Que es importante identificar los signos físicos y de alarma durante la gestación y el puerperio, así como tener una adecuada alimentación y suplementación.

- Nos llevamos que es importante tomar medidas preventivas ante la presentación de enfermedades inmunoprevenibles, prevalentes, Dengue y Malaria, para así evitar y reducir la morbimortalidad en la primera infancia, gestantes y en los adultos también.
  y promover la recuperación en situaciones de emergencia.

RECURSOS UTILIZADOS

- Planeación Educativa
- - Herramientas informativas físicas
- Charlas reflexivas y educativas.
- Actividades Lúdico- pedagógicas.
- Carteleras informativas
- Firma y pacto de compromisos.
- Acta.

VALORACIÓN DE LA EXPERIENCIA

Durante el proceso pedagógico y participativo de las actividades de las dinámicas a desarrollar, se observó que los acudientes de los participantes de todas las unidades estuvieron atentos de la información socializada; se dieron espacios de dudas e inquietudes, en donde se pudo dialogar y

charlar de que cada uno de los puntos de vistas ofrecidos por los acudientes de los participantes y gestantes.

Evidencias Fotográficas:



Compromisos / tareas	**Responsables**	**Fechas**
• Identificar signos de alarma en enfermedades inmunoprevenibles, enfermedades prevalentes. • Aplicar lo aprendido sobre los cambios fisiológicos y signos de alarma durante la gestación y el puerperio. • Mejorar la técnica de lactancia y buscar ayuda si hay dificultades.	CAMILO GARCÍA	CUANDO APLIQUE
AUXILIAR EN SALUD	**CARGO**	**FIRMA**
CAMILO GARCÍA AGUIRRE	NUTRICIONISTA	Camilo García A.

Se anexan firmas

ACTA DE REUNION

EAS: ASOCIACIÓN PORFÍA 3 **CONTRATO:** 50002202025	**UDS:** M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITÁN
HORA: 3:00 PM	**FECHA:** 21/08/2025
LUGAR: SALON ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN	**TEMA 1:** ENFERMEDADES INMUNOPREVENIBLES, ENFERMEDADES PREVALENTES DE LA PRIMERA INFANCIA **TEMA 2:** CAMBIOS FÍSICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACIÓN Y EL PUERPERIO
POBLACIÓN OBJETO: PADRES DE FAMILIA Y PARTICIPANTES DE LA MODALIDAD INICIAL CAMPESINA	
OBJETIVO:	-Identificación, reporte y actuación frente a posibles casos de brotes relacionados con enfermedades inmunoprevenibles, enfermedades prevalentes de la primera infancia (Infección Respiratoria Aguda - IRA, EDA, Malaria y Dengue. -Orientar a las familias sobre las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y UNICEF para proteger y promover la lactancia materna, regulando la comercialización de sucedáneos de la leche materna. Beneficios para la madre y el niño.

MOMENTO UNO: BIENVENIDA Y APERTURA DEL ENCUENTRO

Se da inicio con un Saludo de bienvenida a todos los asistentes al encuentro. Seguidamente se da inicio al encuentro, en este espacio se explica a los participantes del encuentro, las temáticas a tratar que es sobre las ENFERMEDADES INMUNOPREVENIBLES, ENFERMEDADES PREVALENTES DE LA PRIMERA INFANCIA; así como, CAMBIOS FÍSICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACIÓN Y EL PUERPERIO. Inicialmente se empieza haciendo una ronda de preguntas (pretest) para tratar de conocer el nivel de conocimiento que tienen los tutores de los participantes, invitándolos a que se cuestionen y respondan sobre ¿Qué son las enfermedades inmunoprevenibles? ¿Qué son las enfermedades prevalentes de la infancia? ¿Qué es la IRA? ¿Qué es la Malaria? ¿Qué es el dengue? ¿Conoce que cambios físicos se dan durante la gestación y el puerperio? ¿ Sabe cómo debe alimentarse y suplementarse durante el embarazo? Invitándolos a que respondan según sus propias palabras lo que opinan o lo que creen que significan dichos conceptos, recordándoles que no importa que se equivoquen, sino que el encuentro sea de aprendizaje. Seguidamente de la ronda de preguntas, se inicia explicando la definición de las temáticas, dentro del contexto en que viven, evitando usar un lenguaje técnico.

MOMENTO DOS: CREAR Y CONVERSAR

Se inicia con una charla sobre que son los primeros auxilios.

En Mapiripán, Meta, como en cualquier hogar y comunidad indígena, es crucial contar con conocimientos básicos de primeros auxilios para atender emergencias de manera rápida y eficaz. Esto incluye saber cómo actuar ante heridas, hemorragias, quemaduras, fracturas, intoxicaciones, entre otras situaciones comunes. Además, es fundamental conocer los recursos disponibles en la comunidad y cómo acceder a ellos, como centros de salud, personal capacitado o conocimientos tradicionales de la medicina indígena.

Las enfermedades inmunoprevenibles son aquellas que pueden prevenirse mediante la vacunación. Estas enfermedades, causadas por virus o bacterias, pueden tener un impacto significativo en la salud pública y la mortalidad, especialmente en niños, pero también afectan a adultos. La vacunación ha demostrado ser una herramienta efectiva para reducir la carga de estas enfermedades y la mortalidad infantil.

Algunas de las enfermedades inmunoprevenibles más comunes son:

Sarampión: Una enfermedad viral altamente contagiosa que puede causar complicaciones graves como neumonía, encefalitis y, en casos raros, la muerte.

Rubéola: Otra enfermedad viral que puede causar defectos de nacimiento graves en bebés cuyas madres se infectaron durante el embarazo.

Paperas: Una enfermedad viral que causa inflamación de las glándulas salivales y puede llevar a complicaciones como meningitis, encefalitis y sordera.

Difteria: Una enfermedad bacteriana que puede causar dificultad para respirar, insuficiencia cardíaca y parálisis.

Tétanos: Una enfermedad bacteriana que afecta el sistema nervioso y causa contracciones musculares dolorosas.

Tos ferina: Una enfermedad bacteriana que causa tos severa y puede llevar a complicaciones respiratorias, especialmente en bebés.

Hepatitis B: Una enfermedad viral que puede causar daño hepático crónico, cirrosis y cáncer de hígado.

Poliomielitis: Una enfermedad viral que puede causar parálisis permanente.

Fiebre amarilla: Una enfermedad viral transmitida por mosquitos que puede causar fiebre, ictericia y hemorragias.

Influenza: Una enfermedad respiratoria viral que puede causar complicaciones graves como neumonía, especialmente en personas mayores y con enfermedades crónicas.

Fiebre tifoidea: Una enfermedad bacteriana que causa fiebre alta, dolor abdominal y complicaciones graves.

COVID-19: Una enfermedad respiratoria causada por un nuevo coronavirus que puede causar síntomas leves a graves y complicaciones como neumonía y síndrome de dificultad respiratoria aguda.

La vacunación es una herramienta esencial para:

Prevenir enfermedades: Las vacunas estimulan el sistema inmunológico para producir anticuerpos que protegen contra enfermedades específicas.

Reducir la carga de enfermedades: La vacunación ha reducido significativamente la incidencia y la gravedad de muchas enfermedades prevenibles.

Proteger a las poblaciones vulnerables: Las vacunas son especialmente importantes para proteger a los niños, las personas mayores y las personas con sistemas inmunológicos debilitados.

Eliminar enfermedades: La vacunación ha llevado a la erradicación de algunas enfermedades, como la viruela, y está en camino de erradicar otras, como la poliomielitis.

Es importante que los niños y adultos se vacunen de acuerdo con los esquemas de vacunación recomendados por las autoridades sanitarias para protegerse a sí mismos y a la comunidad.

ENFERMEDADES PREVALENTES EN LA INFANCIA

En la infancia, las enfermedades prevalentes se refieren a aquellas infecciones y condiciones comunes que afectan a niños y niñas, especialmente en sus primeros años de vida. Entre las más comunes se encuentran las infecciones respiratorias agudas (IRA) y las enfermedades diarreicas agudas (EDA), que son causadas por virus y bacterias. Adicionalmente, existen enfermedades inmunoprevenibles que se pueden evitar mediante la vacunación.

Enfermedades respiratorias agudas (IRA):

Causas: Son causadas por virus y bacterias que se transmiten fácilmente de persona a persona a través de gotitas de saliva al hablar, toser o estornudar.

Síntomas: Pueden incluir fiebre, tos, secreción nasal, dolor de garganta y dificultad para respirar.

Prevención: El lavado frecuente de manos, la vacunación contra la influenza y evitar el contacto con personas enfermas son medidas clave.

Enfermedades diarreicas agudas (EDA):

Causas: La contaminación del agua y los alimentos, la falta de higiene personal y las malas condiciones sanitarias son factores de riesgo.

Síntomas: Diarrea, vómitos, fiebre y deshidratación.

Prevención: Lavado de manos, consumo de agua segura, adecuada manipulación de alimentos y lactancia materna exclusiva durante los primeros seis meses de vida.

El ICBF implementa diversas estrategias para prevenir y atender estas enfermedades, como:

Programas de educación y promoción de la salud: Dirigidos a padres, cuidadores y comunidades, enfocados en la importancia de la higiene, la nutrición y la vacunación.

Acceso a servicios de salud: Facilitando el acceso a controles médicos regulares y atención oportuna ante enfermedades.

Fortalecimiento de la atención en salud:

Capacitando al personal de salud en la atención integral de niños y niñas, incluyendo el manejo de enfermedades prevalentes.

Promoción de entornos saludables: Impulsando acciones para mejorar las condiciones sanitarias y ambientales en los hogares y comunidades.

ORIENTAR A LAS FAMILIAS SOBRE LOS CAMBIOS FISIOLOGICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACIÓN Y EL PUERPERIO. ALIMENTACIÓN Y SUPLEMENTACIÓN.

Es fundamental informar a las familias sobre los cambios fisiológicos y los signos de alarma durante el embarazo y el puerperio, así como sobre la alimentación y suplementación adecuadas. Esto ayuda a garantizar un embarazo y parto saludables, y una recuperación adecuada en el puerperio, tanto para la madre como para el bebé.

Cambios fisiológicos durante el embarazo: Aumento de peso: Es normal y necesario, pero debe ser controlado por el profesional de salud.

Cambios en el sistema cardiovascular: Aumento del volumen sanguíneo y la frecuencia cardíaca.

Cambios respiratorios: Aumento de la frecuencia respiratoria y la necesidad de oxígeno.

Cambios gastrointestinales: Náuseas, vómitos, estreñimiento y acidez estomacal son comunes.

Cambios en la piel: Hiperpigmentación, estrías y aumento de la sudoración.

Cambios en el sistema urinario: Mayor frecuencia urinaria.

Signos de alarma durante el embarazo:

Sangrado vaginal: Puede indicar un problema con el embarazo, como un aborto espontáneo o un embarazo ectópico.

Dolor abdominal intenso: Podría ser señal de parto prematuro, placenta previa u otras complicaciones.

Dolores de cabeza severos: Pueden ser un síntoma de preeclampsia.

Hinchazón excesiva de manos, pies o cara: También podría ser un signo de preeclampsia.

Disminución o ausencia de movimientos fetales: Es importante contactar al médico si no se siente al bebé moverse.

Fiebre: Podría indicar una infección.

Vómitos persistentes: Pueden llevar a la deshidratación.

Problemas de visión: Visión borrosa, luces intermitentes, etc.

Zumbido en los oídos: Puede ser un síntoma de preeclampsia. Cambios fisiológicos durante el puerperio:

Involución uterina: El útero vuelve a su tamaño normal.

Loquios: Sangrado vaginal postparto, que puede durar varias semanas.

Cambios hormonales: Pueden causar altibajos emocionales.

Dolor: En la zona del perineo, debido al parto.

Estreñimiento: Común después del parto.

Signos de alarma durante el puerperio:

Fiebre alta: Podría indicar una infección.

Sangrado vaginal abundante: Si se empapa una toalla sanitaria en una hora, es motivo de preocupación.

Dolor intenso: Si el dolor no mejora con analgésicos.

Secreción o enrojecimiento de la herida quirúrgica: En caso de cesárea.

Dificultad para respirar: Puede indicar una complicación pulmonar.

Dolor en el pecho: Podría ser señal de un coágulo de sangre.

Cambios en el estado de ánimo: Depresión severa o ansiedad.

Alimentación durante el embarazo:

Ácido fólico: Esencial para prevenir defectos del tubo neural. Se encuentra en verduras de hoja verde, legumbres, cereales fortificados, etc.

Hierro: Previene la anemia. Se encuentra en carnes rojas, espinacas, legumbres, etc.

Calcio: Importante para el desarrollo óseo del bebé y de la madre. Se encuentra en lácteos, yogur, queso, tofu, etc.

Proteínas: Necesarias para el crecimiento del bebé y de la madre. Se encuentran en carnes magras, pescado, huevos, legumbres, etc.

DENGUE Y MALARIA

El dengue y la malaria son enfermedades transmitidas por mosquitos, pero causadas por diferentes virus y parásitos, respectivamente. El dengue es causado por el virus del dengue, transmitido por mosquitos Aedes, mientras que la malaria es causada por el parásito Plasmodium, transmitido por mosquitos Anopheles. Ambos tienen síntomas similares como fiebre, pero el dengue a menudo incluye dolor de cabeza intenso, dolor detrás de los ojos, y dolor en articulaciones y músculos, a veces llamado "fiebre rompehuesos". La malaria puede causar complicaciones graves como malaria cerebral.

Dengue:

Agente causal: Virus del dengue.

Vector: Mosquito Aedes (principalmente Aedes aegypti).

Síntomas: Fiebre alta, dolor de cabeza, dolor detrás de los ojos, dolor en articulaciones y músculos, náuseas, erupciones en la piel.

Complicaciones: Dengue grave, que puede incluir choque, dificultad para respirar, sangrado y complicaciones en órganos.

Prevención: Protección contra picaduras de mosquitos, especialmente durante el día, uso de repelentes, mosquiteros y ropa de manga larga, eliminación de criaderos de mosquitos.

Tratamiento: No hay tratamiento específico; se utilizan medicamentos para aliviar el dolor y la fiebre.

Malaria:

Agente causal: Parásito Plasmodium.

Vector: Mosquito Anopheles.

Síntomas: Fiebre, escalofríos, dolor de cabeza, sudoración, fatiga, náuseas, vómitos.

Complicaciones: Malaria cerebral, anemia grave, dificultad respiratoria, problemas renales y hepáticos.

Prevención: Uso de repelentes, mosquiteros tratados con insecticidas, ropa de manga larga, medicamentos profilácticos, evitar viajes a zonas de riesgo.

Tratamiento: Medicamentos antipalúdicos.

Diferencias clave:

Agente: Virus del dengue vs. parásito Plasmodium.

Vector: Aedes vs. Anopheles.

Síntomas: Dengue suele tener dolor articular más intenso, mientras que malaria puede causar complicaciones como malaria cerebral.

Tratamiento: No hay tratamiento específico para el dengue, mientras que la malaria tiene medicamentos antipalúdicos.

Importancia de la prevención:

Ambas enfermedades son prevenibles y tratables, pero es crucial tomar medidas para evitar las picaduras de mosquitos, especialmente en áreas endémicas. La prevención y el control de mosquitos son esenciales para reducir la incidencia de estas enfermedades.

MOMENTO TRES: CONSTRUYENDO JUNTOS

Esta actividad consiste en poner palabras claves sobre los beneficios de la lactancia materna, tanto para las mamitas gestantes, como para los niños y poner lo negativo y lo que no se de debe hacer

durante la lactancia materna, mitos y chismes de la lactancia. Por lo que se dividirá la cartelera en dos partes, en donde se pondrán los beneficios y el otro mitos y creencias falsas.

POST TEST:

Para este punto, se desarrollarán preguntas básicas en cuanto a la información y actividades desarrolladas en el encuentro, con el fin de evidenciar que tanta información se pudo trasmitir a los tutores y participantes del encuentro.

MOMENTO CUATRO: ¿QUÉ NOS LLEVAMOS? ¿EN QUÉ QUEDAMOS?

- Que es importante identificar los signos físicos y de alarma durante la gestación y el puerperio, así como tener una adecuada alimentación y suplementación.

- Nos llevamos que es importante tomar medidas preventivas ante la presentación de enfermedades inmunoprevenibles, prevalentes, Dengue y Malaria, para así evitar y reducir la morbimortalidad en la primera infancia, gestantes y en los adultos también.
  y promover la recuperación en situaciones de emergencia.

RECURSOS UTILIZADOS

- Planeación Educativa
- - Herramientas informativas físicas
- Charlas reflexivas y educativas.
- Actividades Lúdico- pedagógicas.
- Carteleras informativas
- Firma y pacto de compromisos.
- Acta.

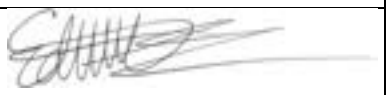
VALORACIÓN DE LA EXPERIENCIA

Durante el proceso pedagógico y participativo de las actividades de las dinámicas a desarrollar, se observó que los acudientes de los participantes de todas las unidades estuvieron atentos de la información socializada; se dieron espacios de dudas e inquietudes, en donde se pudo dialogar y

charlar de que cada uno de los puntos de vistas ofrecidos por los acudientes de los participantes y gestantes.

Evidencias Fotográficas:



Compromisos / tareas	**Responsables**	**Fechas**
• Identificar signos de alarma en enfermedades inmunoprevenibles, enfermedades prevalentes. • Aplicar lo aprendido sobre los cambios fisiológicos y signos de alarma durante la gestación y el puerperio. • Mejorar la técnica de lactancia y buscar ayuda si hay dificultades.	EDWIN SÁNCHEZ	CUANDO APLIQUE
AUXILIAR EN SALUD	**CARGO**	**FIRMA**
EDWIN SÁNCHEZ	AUXILIAR EN SALUD	

Se anexan firmas

ACTA DE REUNION

EAS: ASOCIACIÓN PORFÍA 3 **CONTRATO:** 50002202025	**UDS:** M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITÁN
HORA: 3:00 PM	**FECHA:** 20/08/2025
LUGAR: SALON ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN	**TEMA 1:** ENFERMEDADES INMUNOPREVENIBLES, ENFERMEDADES PREVALENTES DE LA PRIMERA INFANCIA **TEMA 2:** CAMBIOS FÍSICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACIÓN Y EL PUERPERIO
POBLACIÓN OBJETO: PADRES DE FAMILIA Y PARTICIPANTES DE LA MODALIDAD INICIAL CAMPESINA	
OBJETIVO:	-Identificación, reporte y actuación frente a posibles casos de brotes relacionados con enfermedades inmunoprevenibles, enfermedades prevalentes de la primera infancia (Infección Respiratoria Aguda - IRA, EDA, Malaria y Dengue. -Orientar a las familias sobre las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y UNICEF para proteger y promover la lactancia materna, regulando la comercialización de sucedáneos de la leche materna. Beneficios para la madre y el niño.

MOMENTO UNO: BIENVENIDA Y APERTURA DEL ENCUENTRO

Se da inicio con un Saludo de bienvenida a todos los asistentes al encuentro. Seguidamente se da inicio al encuentro, en este espacio se explica a los participantes del encuentro, las temáticas a tratar que es sobre las ENFERMEDADES INMUNOPREVENIBLES, ENFERMEDADES PREVALENTES DE LA PRIMERA INFANCIA; así como, CAMBIOS FÍSICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACIÓN Y EL PUERPERIO. Inicialmente se empieza haciendo una ronda de preguntas (pretest) para tratar de conocer el nivel de conocimiento que tienen los tutores de los participantes, invitándolos a que se cuestionen y respondan sobre ¿Qué son las enfermedades inmunoprevenibles? ¿Qué son las enfermedades prevalentes de la infancia? ¿Qué es la IRA? ¿Qué es la Malaria? ¿Qué es el dengue? ¿Conoce que cambios físicos se dan durante la gestación y el puerperio? ¿ Sabe cómo debe alimentarse y suplementarse durante el embarazo? Invitándolos a que respondan según sus propias palabras lo que opinan o lo que creen que significan dichos conceptos, recordándoles que no importa que se equivoquen, sino que el encuentro sea de aprendizaje. Seguidamente de la ronda de preguntas, se inicia explicando la definición de las temáticas, dentro del contexto en que viven, evitando usar un lenguaje técnico.

MOMENTO DOS: CREAR Y CONVERSAR

Se inicia con una charla sobre que son los primeros auxilios.

En Mapiripán, Meta, como en cualquier hogar y comunidad indígena, es crucial contar con conocimientos básicos de primeros auxilios para atender emergencias de manera rápida y eficaz. Esto incluye saber cómo actuar ante heridas, hemorragias, quemaduras, fracturas, intoxicaciones, entre otras situaciones comunes. Además, es fundamental conocer los recursos disponibles en la comunidad y cómo acceder a ellos, como centros de salud, personal capacitado o conocimientos tradicionales de la medicina indígena.

Las enfermedades inmunoprevenibles son aquellas que pueden prevenirse mediante la vacunación. Estas enfermedades, causadas por virus o bacterias, pueden tener un impacto significativo en la salud pública y la mortalidad, especialmente en niños, pero también afectan a adultos. La vacunación ha demostrado ser una herramienta efectiva para reducir la carga de estas enfermedades y la mortalidad infantil.

Algunas de las enfermedades inmunoprevenibles más comunes son:

Sarampión: Una enfermedad viral altamente contagiosa que puede causar complicaciones graves como neumonía, encefalitis y, en casos raros, la muerte.

Rubéola: Otra enfermedad viral que puede causar defectos de nacimiento graves en bebés cuyas madres se infectaron durante el embarazo.

Paperas: Una enfermedad viral que causa inflamación de las glándulas salivales y puede llevar a complicaciones como meningitis, encefalitis y sordera.

Difteria: Una enfermedad bacteriana que puede causar dificultad para respirar, insuficiencia cardíaca y parálisis.

Tétanos: Una enfermedad bacteriana que afecta el sistema nervioso y causa contracciones musculares dolorosas.

Tos ferina: Una enfermedad bacteriana que causa tos severa y puede llevar a complicaciones respiratorias, especialmente en bebés.

Hepatitis B: Una enfermedad viral que puede causar daño hepático crónico, cirrosis y cáncer de hígado.

Poliomielitis: Una enfermedad viral que puede causar parálisis permanente.

Fiebre amarilla: Una enfermedad viral transmitida por mosquitos que puede causar fiebre, ictericia y hemorragias.

Influenza: Una enfermedad respiratoria viral que puede causar complicaciones graves como neumonía, especialmente en personas mayores y con enfermedades crónicas.

Fiebre tifoidea: Una enfermedad bacteriana que causa fiebre alta, dolor abdominal y complicaciones graves.

COVID-19: Una enfermedad respiratoria causada por un nuevo coronavirus que puede causar síntomas leves a graves y complicaciones como neumonía y síndrome de dificultad respiratoria aguda.

La vacunación es una herramienta esencial para:

Prevenir enfermedades: Las vacunas estimulan el sistema inmunológico para producir anticuerpos que protegen contra enfermedades específicas.

Reducir la carga de enfermedades: La vacunación ha reducido significativamente la incidencia y la gravedad de muchas enfermedades prevenibles.

Proteger a las poblaciones vulnerables: Las vacunas son especialmente importantes para proteger a los niños, las personas mayores y las personas con sistemas inmunológicos debilitados.

Eliminar enfermedades: La vacunación ha llevado a la erradicación de algunas enfermedades, como la viruela, y está en camino de erradicar otras, como la poliomielitis.

Es importante que los niños y adultos se vacunen de acuerdo con los esquemas de vacunación recomendados por las autoridades sanitarias para protegerse a sí mismos y a la comunidad.

ENFERMEDADES PREVALENTES EN LA INFANCIA

En la infancia, las enfermedades prevalentes se refieren a aquellas infecciones y condiciones comunes que afectan a niños y niñas, especialmente en sus primeros años de vida. Entre las más comunes se encuentran las infecciones respiratorias agudas (IRA) y las enfermedades diarreicas agudas (EDA), que son causadas por virus y bacterias. Adicionalmente, existen enfermedades inmunoprevenibles que se pueden evitar mediante la vacunación.

Enfermedades respiratorias agudas (IRA):

Causas: Son causadas por virus y bacterias que se transmiten fácilmente de persona a persona a través de gotitas de saliva al hablar, toser o estornudar.

Síntomas: Pueden incluir fiebre, tos, secreción nasal, dolor de garganta y dificultad para respirar.

Prevención: El lavado frecuente de manos, la vacunación contra la influenza y evitar el contacto con personas enfermas son medidas clave.

Enfermedades diarreicas agudas (EDA):

Causas: La contaminación del agua y los alimentos, la falta de higiene personal y las malas condiciones sanitarias son factores de riesgo.

Síntomas: Diarrea, vómitos, fiebre y deshidratación.

Prevención: Lavado de manos, consumo de agua segura, adecuada manipulación de alimentos y lactancia materna exclusiva durante los primeros seis meses de vida.

El ICBF implementa diversas estrategias para prevenir y atender estas enfermedades, como:

Programas de educación y promoción de la salud: Dirigidos a padres, cuidadores y comunidades, enfocados en la importancia de la higiene, la nutrición y la vacunación.

Acceso a servicios de salud: Facilitando el acceso a controles médicos regulares y atención oportuna ante enfermedades.

Fortalecimiento de la atención en salud:

Capacitando al personal de salud en la atención integral de niños y niñas, incluyendo el manejo de enfermedades prevalentes.

Promoción de entornos saludables: Impulsando acciones para mejorar las condiciones sanitarias y ambientales en los hogares y comunidades.

ORIENTAR A LAS FAMILIAS SOBRE LOS CAMBIOS FISIOLOGICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACIÓN Y EL PUERPERIO. ALIMENTACIÓN Y SUPLEMENTACIÓN.

Es fundamental informar a las familias sobre los cambios fisiológicos y los signos de alarma durante el embarazo y el puerperio, así como sobre la alimentación y suplementación adecuadas. Esto ayuda a garantizar un embarazo y parto saludables, y una recuperación adecuada en el puerperio, tanto para la madre como para el bebé.

Cambios fisiológicos durante el embarazo: Aumento de peso: Es normal y necesario, pero debe ser controlado por el profesional de salud.

Cambios en el sistema cardiovascular: Aumento del volumen sanguíneo y la frecuencia cardíaca.

Cambios respiratorios: Aumento de la frecuencia respiratoria y la necesidad de oxígeno.

Cambios gastrointestinales: Náuseas, vómitos, estreñimiento y acidez estomacal son comunes.

Cambios en la piel: Hiperpigmentación, estrías y aumento de la sudoración.

Cambios en el sistema urinario: Mayor frecuencia urinaria.

Signos de alarma durante el embarazo:

Sangrado vaginal: Puede indicar un problema con el embarazo, como un aborto espontáneo o un embarazo ectópico.

Dolor abdominal intenso: Podría ser señal de parto prematuro, placenta previa u otras complicaciones.

Dolores de cabeza severos: Pueden ser un síntoma de preeclampsia.

Hinchazón excesiva de manos, pies o cara: También podría ser un signo de preeclampsia.

Disminución o ausencia de movimientos fetales: Es importante contactar al médico si no se siente al bebé moverse.

Fiebre: Podría indicar una infección.

Vómitos persistentes: Pueden llevar a la deshidratación.

Problemas de visión: Visión borrosa, luces intermitentes, etc.

Zumbido en los oídos: Puede ser un síntoma de preeclampsia. Cambios fisiológicos durante el puerperio:

Involución uterina: El útero vuelve a su tamaño normal.

Loquios: Sangrado vaginal postparto, que puede durar varias semanas.

Cambios hormonales: Pueden causar altibajos emocionales.

Dolor: En la zona del perineo, debido al parto.

Estreñimiento: Común después del parto.

Signos de alarma durante el puerperio:

Fiebre alta: Podría indicar una infección.

Sangrado vaginal abundante: Si se empapa una toalla sanitaria en una hora, es motivo de preocupación.

Dolor intenso: Si el dolor no mejora con analgésicos.

Secreción o enrojecimiento de la herida quirúrgica: En caso de cesárea.

Dificultad para respirar: Puede indicar una complicación pulmonar.

Dolor en el pecho: Podría ser señal de un coágulo de sangre.

Cambios en el estado de ánimo: Depresión severa o ansiedad.

Alimentación durante el embarazo:

Ácido fólico: Esencial para prevenir defectos del tubo neural. Se encuentra en verduras de hoja verde, legumbres, cereales fortificados, etc.

Hierro: Previene la anemia. Se encuentra en carnes rojas, espinacas, legumbres, etc.

Calcio: Importante para el desarrollo óseo del bebé y de la madre. Se encuentra en lácteos, yogur, queso, tofu, etc.

Proteínas: Necesarias para el crecimiento del bebé y de la madre. Se encuentran en carnes magras, pescado, huevos, legumbres, etc.

DENGUE Y MALARIA

El dengue y la malaria son enfermedades transmitidas por mosquitos, pero causadas por diferentes virus y parásitos, respectivamente. El dengue es causado por el virus del dengue, transmitido por mosquitos Aedes, mientras que la malaria es causada por el parásito Plasmodium, transmitido por mosquitos Anopheles. Ambos tienen síntomas similares como fiebre, pero el dengue a menudo incluye dolor de cabeza intenso, dolor detrás de los ojos, y dolor en articulaciones y músculos, a veces llamado "fiebre rompehuesos". La malaria puede causar complicaciones graves como malaria cerebral.

Dengue:

Agente causal: Virus del dengue.

Vector: Mosquito Aedes (principalmente Aedes aegypti).

Síntomas: Fiebre alta, dolor de cabeza, dolor detrás de los ojos, dolor en articulaciones y músculos, náuseas, erupciones en la piel.

Complicaciones: Dengue grave, que puede incluir choque, dificultad para respirar, sangrado y complicaciones en órganos.

Prevención: Protección contra picaduras de mosquitos, especialmente durante el día, uso de repelentes, mosquiteros y ropa de manga larga, eliminación de criaderos de mosquitos.

Tratamiento: No hay tratamiento específico; se utilizan medicamentos para aliviar el dolor y la fiebre.

Malaria:

Agente causal: Parásito Plasmodium.

Vector: Mosquito Anopheles.

Síntomas: Fiebre, escalofríos, dolor de cabeza, sudoración, fatiga, náuseas, vómitos.

Complicaciones: Malaria cerebral, anemia grave, dificultad respiratoria, problemas renales y hepáticos.

Prevención: Uso de repelentes, mosquiteros tratados con insecticidas, ropa de manga larga, medicamentos profilácticos, evitar viajes a zonas de riesgo.

Tratamiento: Medicamentos antipalúdicos.

Diferencias clave:

Agente: Virus del dengue vs. parásito Plasmodium.

Vector: Aedes vs. Anopheles.

Síntomas: Dengue suele tener dolor articular más intenso, mientras que malaria puede causar complicaciones como malaria cerebral.

Tratamiento: No hay tratamiento específico para el dengue, mientras que la malaria tiene medicamentos antipalúdicos.

Importancia de la prevención:

Ambas enfermedades son prevenibles y tratables, pero es crucial tomar medidas para evitar las picaduras de mosquitos, especialmente en áreas endémicas. La prevención y el control de mosquitos son esenciales para reducir la incidencia de estas enfermedades.

MOMENTO TRES: CONSTRUYENDO JUNTOS

Esta actividad consiste en poner palabras claves sobre los beneficios de la lactancia materna, tanto para las mamitas gestantes, como para los niños y poner lo negativo y lo que no se de debe hacer

durante la lactancia materna, mitos y chismes de la lactancia. Por lo que se dividirá la cartelera en dos partes, en donde se pondrán los beneficios y el otro mitos y creencias falsas.

POST TEST:

Para este punto, se desarrollarán preguntas básicas en cuanto a la información y actividades desarrolladas en el encuentro, con el fin de evidenciar que tanta información se pudo trasmitir a los tutores y participantes del encuentro.

MOMENTO CUATRO: ¿QUÉ NOS LLEVAMOS? ¿EN QUÉ QUEDAMOS?

- Que es importante identificar los signos físicos y de alarma durante la gestación y el puerperio, así como tener una adecuada alimentación y suplementación.

- Nos llevamos que es importante tomar medidas preventivas ante la presentación de enfermedades inmunoprevenibles, prevalentes, Dengue y Malaria, para así evitar y reducir la morbimortalidad en la primera infancia, gestantes y en los adultos también.
  y promover la recuperación en situaciones de emergencia.

RECURSOS UTILIZADOS

- Planeación Educativa
- - Herramientas informativas físicas
- Charlas reflexivas y educativas.
- Actividades Lúdico- pedagógicas.
- Carteleras informativas
- Firma y pacto de compromisos.
- Acta.

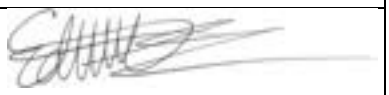
VALORACIÓN DE LA EXPERIENCIA

Durante el proceso pedagógico y participativo de las actividades de las dinámicas a desarrollar, se observó que los acudientes de los participantes de todas las unidades estuvieron atentos de la información socializada; se dieron espacios de dudas e inquietudes, en donde se pudo dialogar y

charlar de que cada uno de los puntos de vistas ofrecidos por los acudientes de los participantes y gestantes.

Evidencias Fotográficas:



Compromisos / tareas	**Responsables**	**Fechas**
• Identificar signos de alarma en enfermedades inmunoprevenibles, enfermedades prevalentes. • Aplicar lo aprendido sobre los cambios fisiológicos y signos de alarma durante la gestación y el puerperio. • Mejorar la técnica de lactancia y buscar ayuda si hay dificultades.	EDWIN SÁNCHEZ	CUANDO APLIQUE
AUXILIAR EN SALUD	**CARGO**	**FIRMA**
EDWIN SÁNCHEZ	AUXILIAR EN SALUD	

Se anexan firmas

ACTA DE REUNION

EAS: ASOCIACIÓN PORFÍA 3 **CONTRATO:** 50002202025	**UDS:** M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITÁN 3
HORA: 3:00 PM	**FECHA:** 22/08/2025
LUGAR: SALON ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN	**TEMA 1:** ENFERMEDADES INMUNOPREVENIBLES, ENFERMEDADES PREVALENTES DE LA PRIMERA INFANCIA **TEMA 2:** CAMBIOS FÍSICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACIÓN Y EL PUERPERIO
POBLACIÓN OBJETO: PADRES DE FAMILIA Y PARTICIPANTES DE LA MODALIDAD INICIAL CAMPESINA	
OBJETIVO:	-Identificación, reporte y actuación frente a posibles casos de brotes relacionados con enfermedades inmunoprevenibles, enfermedades prevalentes de la primera infancia (Infección Respiratoria Aguda - IRA, EDA, Malaria y Dengue. -Orientar a las familias sobre las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y UNICEF para proteger y promover la lactancia materna, regulando la comercialización de sucedáneos de la leche materna. Beneficios para la madre y el niño.

MOMENTO UNO: BIENVENIDA Y APERTURA DEL ENCUENTRO

Se da inicio con un Saludo de bienvenida a todos los asistentes al encuentro. Seguidamente se da inicio al encuentro, en este espacio se explica a los participantes del encuentro, las temáticas a tratar que es sobre las ENFERMEDADES INMUNOPREVENIBLES, ENFERMEDADES PREVALENTES DE LA PRIMERA INFANCIA; así como, CAMBIOS FÍSICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACIÓN Y EL PUERPERIO. Inicialmente se empieza haciendo una ronda de preguntas (pretest) para tratar de conocer el nivel de conocimiento que tienen los tutores de los participantes, invitándolos a que se cuestionen y respondan sobre ¿Qué son las enfermedades inmunoprevenibles? ¿Qué son las enfermedades prevalentes de la infancia? ¿Qué es la IRA? ¿Qué es la Malaria? ¿Qué es el dengue? ¿Conoce que cambios físicos se dan durante la gestación y el puerperio? ¿ Sabe cómo debe alimentarse y suplementarse durante el embarazo? Invitándolos a que respondan según sus propias palabras lo que opinan o lo que creen que significan dichos conceptos, recordándoles que no importa que se equivoquen, sino que el encuentro sea de aprendizaje. Seguidamente de la ronda de preguntas, se inicia explicando la definición de las temáticas, dentro del contexto en que viven, evitando usar un lenguaje técnico.

MOMENTO DOS: CREAR Y CONVERSAR

Se inicia con una charla sobre que son los primeros auxilios.

En Mapiripán, Meta, como en cualquier hogar y comunidad indígena, es crucial contar con conocimientos básicos de primeros auxilios para atender emergencias de manera rápida y eficaz. Esto incluye saber cómo actuar ante heridas, hemorragias, quemaduras, fracturas, intoxicaciones, entre otras situaciones comunes. Además, es fundamental conocer los recursos disponibles en la comunidad y cómo acceder a ellos, como centros de salud, personal capacitado o conocimientos tradicionales de la medicina indígena.

Las enfermedades inmunoprevenibles son aquellas que pueden prevenirse mediante la vacunación. Estas enfermedades, causadas por virus o bacterias, pueden tener un impacto significativo en la salud pública y la mortalidad, especialmente en niños, pero también afectan a adultos. La vacunación ha demostrado ser una herramienta efectiva para reducir la carga de estas enfermedades y la mortalidad infantil.

Algunas de las enfermedades inmunoprevenibles más comunes son:

Sarampión: Una enfermedad viral altamente contagiosa que puede causar complicaciones graves como neumonía, encefalitis y, en casos raros, la muerte.

Rubéola: Otra enfermedad viral que puede causar defectos de nacimiento graves en bebés cuyas madres se infectaron durante el embarazo.

Paperas: Una enfermedad viral que causa inflamación de las glándulas salivales y puede llevar a complicaciones como meningitis, encefalitis y sordera.

Difteria: Una enfermedad bacteriana que puede causar dificultad para respirar, insuficiencia cardíaca y parálisis.

Tétanos: Una enfermedad bacteriana que afecta el sistema nervioso y causa contracciones musculares dolorosas.

Tos ferina: Una enfermedad bacteriana que causa tos severa y puede llevar a complicaciones respiratorias, especialmente en bebés.

Hepatitis B: Una enfermedad viral que puede causar daño hepático crónico, cirrosis y cáncer de hígado.

Poliomielitis: Una enfermedad viral que puede causar parálisis permanente.

Fiebre amarilla: Una enfermedad viral transmitida por mosquitos que puede causar fiebre, ictericia y hemorragias.

Influenza: Una enfermedad respiratoria viral que puede causar complicaciones graves como neumonía, especialmente en personas mayores y con enfermedades crónicas.

Fiebre tifoidea: Una enfermedad bacteriana que causa fiebre alta, dolor abdominal y complicaciones graves.

COVID-19: Una enfermedad respiratoria causada por un nuevo coronavirus que puede causar síntomas leves a graves y complicaciones como neumonía y síndrome de dificultad respiratoria aguda.

La vacunación es una herramienta esencial para:

Prevenir enfermedades: Las vacunas estimulan el sistema inmunológico para producir anticuerpos que protegen contra enfermedades específicas.

Reducir la carga de enfermedades: La vacunación ha reducido significativamente la incidencia y la gravedad de muchas enfermedades prevenibles.

Proteger a las poblaciones vulnerables: Las vacunas son especialmente importantes para proteger a los niños, las personas mayores y las personas con sistemas inmunológicos debilitados.

Eliminar enfermedades: La vacunación ha llevado a la erradicación de algunas enfermedades, como la viruela, y está en camino de erradicar otras, como la poliomielitis.

Es importante que los niños y adultos se vacunen de acuerdo con los esquemas de vacunación recomendados por las autoridades sanitarias para protegerse a sí mismos y a la comunidad.

ENFERMEDADES PREVALENTES EN LA INFANCIA

En la infancia, las enfermedades prevalentes se refieren a aquellas infecciones y condiciones comunes que afectan a niños y niñas, especialmente en sus primeros años de vida. Entre las más comunes se encuentran las infecciones respiratorias agudas (IRA) y las enfermedades diarreicas agudas (EDA), que son causadas por virus y bacterias. Adicionalmente, existen enfermedades inmunoprevenibles que se pueden evitar mediante la vacunación.

Enfermedades respiratorias agudas (IRA):

Causas: Son causadas por virus y bacterias que se transmiten fácilmente de persona a persona a través de gotitas de saliva al hablar, toser o estornudar.

Síntomas: Pueden incluir fiebre, tos, secreción nasal, dolor de garganta y dificultad para respirar.

Prevención: El lavado frecuente de manos, la vacunación contra la influenza y evitar el contacto con personas enfermas son medidas clave.

Enfermedades diarreicas agudas (EDA):

Causas: La contaminación del agua y los alimentos, la falta de higiene personal y las malas condiciones sanitarias son factores de riesgo.

Síntomas: Diarrea, vómitos, fiebre y deshidratación.

Prevención: Lavado de manos, consumo de agua segura, adecuada manipulación de alimentos y lactancia materna exclusiva durante los primeros seis meses de vida.

El ICBF implementa diversas estrategias para prevenir y atender estas enfermedades, como:

Programas de educación y promoción de la salud: Dirigidos a padres, cuidadores y comunidades, enfocados en la importancia de la higiene, la nutrición y la vacunación.

Acceso a servicios de salud: Facilitando el acceso a controles médicos regulares y atención oportuna ante enfermedades.

Fortalecimiento de la atención en salud:

Capacitando al personal de salud en la atención integral de niños y niñas, incluyendo el manejo de enfermedades prevalentes.

Promoción de entornos saludables: Impulsando acciones para mejorar las condiciones sanitarias y ambientales en los hogares y comunidades.

ORIENTAR A LAS FAMILIAS SOBRE LOS CAMBIOS FISIOLOGICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACIÓN Y EL PUERPERIO. ALIMENTACIÓN Y SUPLEMENTACIÓN.

Es fundamental informar a las familias sobre los cambios fisiológicos y los signos de alarma durante el embarazo y el puerperio, así como sobre la alimentación y suplementación adecuadas. Esto ayuda a garantizar un embarazo y parto saludables, y una recuperación adecuada en el puerperio, tanto para la madre como para el bebé.

Cambios fisiológicos durante el embarazo: Aumento de peso: Es normal y necesario, pero debe ser controlado por el profesional de salud.

Cambios en el sistema cardiovascular: Aumento del volumen sanguíneo y la frecuencia cardíaca.

Cambios respiratorios: Aumento de la frecuencia respiratoria y la necesidad de oxígeno.

Cambios gastrointestinales: Náuseas, vómitos, estreñimiento y acidez estomacal son comunes.

Cambios en la piel: Hiperpigmentación, estrías y aumento de la sudoración.

Cambios en el sistema urinario: Mayor frecuencia urinaria.

Signos de alarma durante el embarazo:

Sangrado vaginal: Puede indicar un problema con el embarazo, como un aborto espontáneo o un embarazo ectópico.

Dolor abdominal intenso: Podría ser señal de parto prematuro, placenta previa u otras complicaciones.

Dolores de cabeza severos: Pueden ser un síntoma de preeclampsia.

Hinchazón excesiva de manos, pies o cara: También podría ser un signo de preeclampsia.

Disminución o ausencia de movimientos fetales: Es importante contactar al médico si no se siente al bebé moverse.

Fiebre: Podría indicar una infección.

Vómitos persistentes: Pueden llevar a la deshidratación.

Problemas de visión: Visión borrosa, luces intermitentes, etc.

Zumbido en los oídos: Puede ser un síntoma de preeclampsia. Cambios fisiológicos durante el puerperio:

Involución uterina: El útero vuelve a su tamaño normal.

Loquios: Sangrado vaginal postparto, que puede durar varias semanas.

Cambios hormonales: Pueden causar altibajos emocionales.

Dolor: En la zona del perineo, debido al parto.

Estreñimiento: Común después del parto.

Signos de alarma durante el puerperio:

Fiebre alta: Podría indicar una infección.

Sangrado vaginal abundante: Si se empapa una toalla sanitaria en una hora, es motivo de preocupación.

Dolor intenso: Si el dolor no mejora con analgésicos.

Secreción o enrojecimiento de la herida quirúrgica: En caso de cesárea.

Dificultad para respirar: Puede indicar una complicación pulmonar.

Dolor en el pecho: Podría ser señal de un coágulo de sangre.

Cambios en el estado de ánimo: Depresión severa o ansiedad.

Alimentación durante el embarazo:

Ácido fólico: Esencial para prevenir defectos del tubo neural. Se encuentra en verduras de hoja verde, legumbres, cereales fortificados, etc.

Hierro: Previene la anemia. Se encuentra en carnes rojas, espinacas, legumbres, etc.

Calcio: Importante para el desarrollo óseo del bebé y de la madre. Se encuentra en lácteos, yogur, queso, tofu, etc.

Proteínas: Necesarias para el crecimiento del bebé y de la madre. Se encuentran en carnes magras, pescado, huevos, legumbres, etc.

DENGUE Y MALARIA

El dengue y la malaria son enfermedades transmitidas por mosquitos, pero causadas por diferentes virus y parásitos, respectivamente. El dengue es causado por el virus del dengue, transmitido por mosquitos Aedes, mientras que la malaria es causada por el parásito Plasmodium, transmitido por mosquitos Anopheles. Ambos tienen síntomas similares como fiebre, pero el dengue a menudo incluye dolor de cabeza intenso, dolor detrás de los ojos, y dolor en articulaciones y músculos, a veces llamado "fiebre rompehuesos". La malaria puede causar complicaciones graves como malaria cerebral.

Dengue:

Agente causal: Virus del dengue.

Vector: Mosquito Aedes (principalmente Aedes aegypti).

Síntomas: Fiebre alta, dolor de cabeza, dolor detrás de los ojos, dolor en articulaciones y músculos, náuseas, erupciones en la piel.

Complicaciones: Dengue grave, que puede incluir choque, dificultad para respirar, sangrado y complicaciones en órganos.

Prevención: Protección contra picaduras de mosquitos, especialmente durante el día, uso de repelentes, mosquiteros y ropa de manga larga, eliminación de criaderos de mosquitos.

Tratamiento: No hay tratamiento específico; se utilizan medicamentos para aliviar el dolor y la fiebre.

Malaria:

Agente causal: Parásito Plasmodium.

Vector: Mosquito Anopheles.

Síntomas: Fiebre, escalofríos, dolor de cabeza, sudoración, fatiga, náuseas, vómitos.

Complicaciones: Malaria cerebral, anemia grave, dificultad respiratoria, problemas renales y hepáticos.

Prevención: Uso de repelentes, mosquiteros tratados con insecticidas, ropa de manga larga, medicamentos profilácticos, evitar viajes a zonas de riesgo.

Tratamiento: Medicamentos antipalúdicos.

Diferencias clave:

Agente: Virus del dengue vs. parásito Plasmodium.

Vector: Aedes vs. Anopheles.

Síntomas: Dengue suele tener dolor articular más intenso, mientras que malaria puede causar complicaciones como malaria cerebral.

Tratamiento: No hay tratamiento específico para el dengue, mientras que la malaria tiene medicamentos antipalúdicos.

Importancia de la prevención:

Ambas enfermedades son prevenibles y tratables, pero es crucial tomar medidas para evitar las picaduras de mosquitos, especialmente en áreas endémicas. La prevención y el control de mosquitos son esenciales para reducir la incidencia de estas enfermedades.

MOMENTO TRES: CONSTRUYENDO JUNTOS

Esta actividad consiste en poner palabras claves sobre los beneficios de la lactancia materna, tanto para las mamitas gestantes, como para los niños y poner lo negativo y lo que no se de debe hacer

durante la lactancia materna, mitos y chismes de la lactancia. Por lo que se dividirá la cartelera en dos partes, en donde se pondrán los beneficios y el otro mitos y creencias falsas.

POST TEST:

Para este punto, se desarrollarán preguntas básicas en cuanto a la información y actividades desarrolladas en el encuentro, con el fin de evidenciar que tanta información se pudo trasmitir a los tutores y participantes del encuentro.

MOMENTO CUATRO: ¿QUÉ NOS LLEVAMOS? ¿EN QUÉ QUEDAMOS?

- Que es importante identificar los signos físicos y de alarma durante la gestación y el puerperio, así como tener una adecuada alimentación y suplementación.

- Nos llevamos que es importante tomar medidas preventivas ante la presentación de enfermedades inmunoprevenibles, prevalentes, Dengue y Malaria, para así evitar y reducir la morbimortalidad en la primera infancia, gestantes y en los adultos también.
  y promover la recuperación en situaciones de emergencia.

RECURSOS UTILIZADOS

- Planeación Educativa
- - Herramientas informativas físicas
- Charlas reflexivas y educativas.
- Actividades Lúdico- pedagógicas.
- Carteleras informativas
- Firma y pacto de compromisos.
- Acta.

VALORACIÓN DE LA EXPERIENCIA

Durante el proceso pedagógico y participativo de las actividades de las dinámicas a desarrollar, se observó que los acudientes de los participantes de todas las unidades estuvieron atentos de la información socializada; se dieron espacios de dudas e inquietudes, en donde se pudo dialogar y

charlar de que cada uno de los puntos de vistas ofrecidos por los acudientes de los participantes y gestantes.

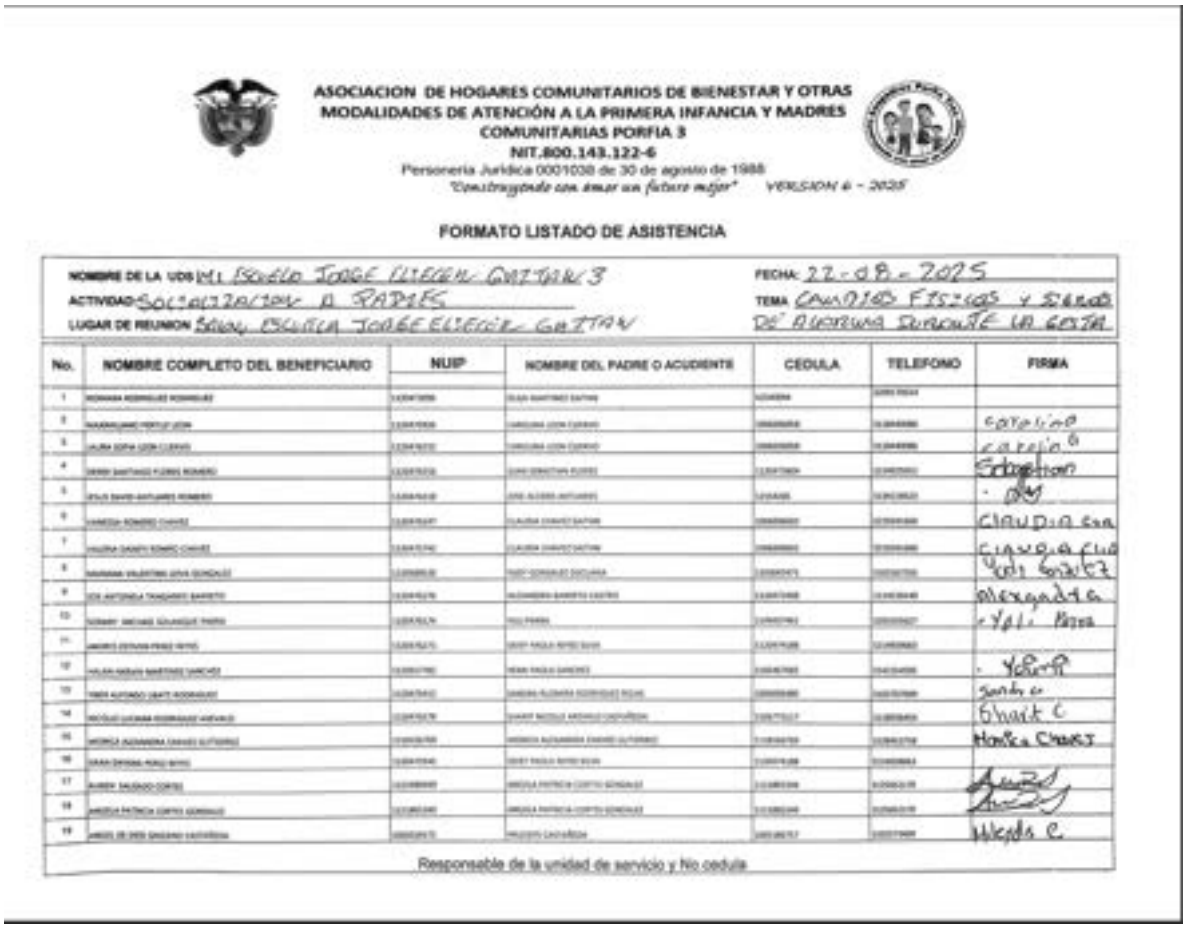
Evidencias Fotográficas:





Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
• Identificar signos de alarma en enfermedades inmunoprevenibles, enfermedades prevalentes. • Aplicar lo aprendido sobre los cambios fisiológicos y signos de alarma durante la gestación y el puerperio. • Mejorar la técnica de lactancia y buscar ayuda si hay dificultades.	EDWIN SÁNCHEZ	CUANDO APLIQUE
AUXILIAR EN SALUD	**CARGO**	**FIRMA**
EDWIN SÁNCHEZ	AUXILIAR EN SALUD	

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 3 — FECHA: 22-08-2025
ACTIVIDAD: SOCIALIZACION A PADRES — TEMA: CAMBIOS FISICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTA
LUGAR DE REUNION: SEDE ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN

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						

Responsable de la unidad de servicio y No cedula

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 ESCUELA TIERRA ELEGIDA PORFIA 3 — FECHA: 12-08-2025
ACTIVIDAD: SOCIALIZACION A PADRES — TEMA: ENFERMEDADES INMUNOPREVENIBLES
LUGAR DE REUNION: SALON ESCUELA TIERRA ELEGIDA PORFIA 3 — DVD Y RECOMENDACIONES DE LA TARDE

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						

Responsable de la unidad de servicio y No.cedula

ACTA DE REUNION	
EAS: ASOCIACIÓN PORFÍA 3 **CONTRATO:** 50002202025	**UDS:** M1 OLVIDO
HORA: 0 :00 M	**FECHA:** 06/08/2025
LUGAR: COMUNIDAD CAÑO OVEJAS	**TEMA 1:** ENFERMEDADES INMUNOPREVENIBLES, ENFERMEDADES PREVALENTES DE LA PRIMERA INFANCIA **TEMA 2:** CAMBIOS FÍSICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACIÓN Y EL PUERPERIO
POBLACIÓN OBJETO: PADRES DE FAMILIA Y PARTICIPANTES DE LA MODALIDAD INICIAL CAMPESINA	
OBJETIVO:	-Identificación, reporte y actuación frente a posibles casos de brotes relacionados con enfermedades inmunoprevenibles, enfermedades prevalentes de la primera infancia (Infección Respiratoria Aguda - IRA, EDA, Malaria y Dengue. -Orientar a las familias sobre las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y UNICEF para proteger y promover la lactancia materna, regulando la comercialización de sucedáneos de la leche materna. Beneficios para la madre y el niño.

MOMENTO UNO: BIENVENIDA Y APERTURA DEL ENCUENTRO

Se da inicio con un Saludo de bienvenida a todos los asistentes al encuentro. Seguidamente se da inicio al encuentro, en este espacio se explica a los participantes del encuentro, las temáticas a tratar que es sobre las ENFERMEDADES INMUNOPREVENIBLES, ENFERMEDADES PREVALENTES DE LA PRIMERA INFANCIA; así como, CAMBIOS FÍSICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACIÓN Y EL PUERPERIO. Inicialmente se empieza haciendo una ronda de preguntas (pretest) para tratar de conocer el nivel de conocimiento que tienen los tutores de los participantes, invitándolos a que se cuestionen y respondan sobre ¿Qué son las enfermedades inmunoprevenibles? ¿Qué son las enfermedades prevalentes de la infancia? ¿Qué es la IRA? ¿Qué es la Malaria? ¿Qué es el dengue? ¿Conoce que cambios físicos se dan durante la gestación y el puerperio? ¿ Sabe cómo debe alimentarse y suplementarse durante el embarazo? Invitándolos a que respondan según sus propias palabras lo que opinan o lo que creen que significan dichos conceptos, recordándoles que no importa que se equivoquen, sino que el encuentro sea de aprendizaje. Seguidamente de la ronda de preguntas, se inicia explicando la definición de las temáticas, dentro del contexto en que viven, evitando usar un lenguaje técnico.

MOMENTO DOS: CREAR Y CONVERSAR

Se inicia con una charla sobre que son los primeros auxilios.

En Mapiripán, Meta, como en cualquier hogar y comunidad indígena, es crucial contar con conocimientos básicos de primeros auxilios para atender emergencias de manera rápida y eficaz. Esto incluye saber cómo actuar ante heridas, hemorragias, quemaduras, fracturas, intoxicaciones, entre otras situaciones comunes. Además, es fundamental conocer los recursos disponibles en la comunidad y cómo acceder a ellos, como centros de salud, personal capacitado o conocimientos tradicionales de la medicina indígena.

Las enfermedades inmunoprevenibles son aquellas que pueden prevenirse mediante la vacunación. Estas enfermedades, causadas por virus o bacterias, pueden tener un impacto significativo en la salud pública y la mortalidad, especialmente en niños, pero también afectan a adultos. La vacunación ha demostrado ser una herramienta efectiva para reducir la carga de estas enfermedades y la mortalidad infantil.

Algunas de las enfermedades inmunoprevenibles más comunes son:

Sarampión: Una enfermedad viral altamente contagiosa que puede causar complicaciones graves como neumonía, encefalitis y, en casos raros, la muerte.

Rubéola: Otra enfermedad viral que puede causar defectos de nacimiento graves en bebés cuyas madres se infectaron durante el embarazo.

Paperas: Una enfermedad viral que causa inflamación de las glándulas salivales y puede llevar a complicaciones como meningitis, encefalitis y sordera.

Difteria: Una enfermedad bacteriana que puede causar dificultad para respirar, insuficiencia cardíaca y parálisis.

Tétanos: Una enfermedad bacteriana que afecta el sistema nervioso y causa contracciones musculares dolorosas.

Tos ferina: Una enfermedad bacteriana que causa tos severa y puede llevar a complicaciones respiratorias, especialmente en bebés.

Hepatitis B: Una enfermedad viral que puede causar daño hepático crónico, cirrosis y cáncer de hígado.

Poliomielitis: Una enfermedad viral que puede causar parálisis permanente.

Fiebre amarilla: Una enfermedad viral transmitida por mosquitos que puede causar fiebre, ictericia y hemorragias.

Influenza: Una enfermedad respiratoria viral que puede causar complicaciones graves como neumonía, especialmente en personas mayores y con enfermedades crónicas.

Fiebre tifoidea: Una enfermedad bacteriana que causa fiebre alta, dolor abdominal y complicaciones graves.

COVID-19: Una enfermedad respiratoria causada por un nuevo coronavirus que puede causar síntomas leves a graves y complicaciones como neumonía y síndrome de dificultad respiratoria aguda.

La vacunación es una herramienta esencial para:

Prevenir enfermedades: Las vacunas estimulan el sistema inmunológico para producir anticuerpos que protegen contra enfermedades específicas.

Reducir la carga de enfermedades: La vacunación ha reducido significativamente la incidencia y la gravedad de muchas enfermedades prevenibles.

Proteger a las poblaciones vulnerables: Las vacunas son especialmente importantes para proteger a los niños, las personas mayores y las personas con sistemas inmunológicos debilitados.

Eliminar enfermedades: La vacunación ha llevado a la erradicación de algunas enfermedades, como la viruela, y está en camino de erradicar otras, como la poliomielitis.

Es importante que los niños y adultos se vacunen de acuerdo con los esquemas de vacunación recomendados por las autoridades sanitarias para protegerse a sí mismos y a la comunidad.

ENFERMEDADES PREVALENTES EN LA INFANCIA

En la infancia, las enfermedades prevalentes se refieren a aquellas infecciones y condiciones comunes que afectan a niños y niñas, especialmente en sus primeros años de vida. Entre las más comunes se encuentran las infecciones respiratorias agudas (IRA) y las enfermedades diarreicas agudas (EDA), que son causadas por virus y bacterias. Adicionalmente, existen enfermedades inmunoprevenibles que se pueden evitar mediante la vacunación.

Enfermedades respiratorias agudas (IRA):

Causas: Son causadas por virus y bacterias que se transmiten fácilmente de persona a persona a través de gotitas de saliva al hablar, toser o estornudar.

Síntomas: Pueden incluir fiebre, tos, secreción nasal, dolor de garganta y dificultad para respirar.

Prevención: El lavado frecuente de manos, la vacunación contra la influenza y evitar el contacto con personas enfermas son medidas clave.

Enfermedades diarreicas agudas (EDA):

Causas: La contaminación del agua y los alimentos, la falta de higiene personal y las malas condiciones sanitarias son factores de riesgo.

Síntomas: Diarrea, vómitos, fiebre y deshidratación.

Prevención: Lavado de manos, consumo de agua segura, adecuada manipulación de alimentos y lactancia materna exclusiva durante los primeros seis meses de vida.

El ICBF implementa diversas estrategias para prevenir y atender estas enfermedades, como:

Programas de educación y promoción de la salud: Dirigidos a padres, cuidadores y comunidades, enfocados en la importancia de la higiene, la nutrición y la vacunación.

Acceso a servicios de salud: Facilitando el acceso a controles médicos regulares y atención oportuna ante enfermedades.

Fortalecimiento de la atención en salud:

Capacitando al personal de salud en la atención integral de niños y niñas, incluyendo el manejo de enfermedades prevalentes.

Promoción de entornos saludables: Impulsando acciones para mejorar las condiciones sanitarias y ambientales en los hogares y comunidades.

ORIENTAR A LAS FAMILIAS SOBRE LOS CAMBIOS FISIOLOGICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACIÓN Y EL PUERPERIO. ALIMENTACIÓN Y SUPLEMENTACIÓN.

Es fundamental informar a las familias sobre los cambios fisiológicos y los signos de alarma durante el embarazo y el puerperio, así como sobre la alimentación y suplementación adecuadas. Esto ayuda a garantizar un embarazo y parto saludables, y una recuperación adecuada en el puerperio, tanto para la madre como para el bebé.

Cambios fisiológicos durante el embarazo: Aumento de peso: Es normal y necesario, pero debe ser controlado por el profesional de salud.

Cambios en el sistema cardiovascular: Aumento del volumen sanguíneo y la frecuencia cardíaca.

Cambios respiratorios: Aumento de la frecuencia respiratoria y la necesidad de oxígeno.

Cambios gastrointestinales: Náuseas, vómitos, estreñimiento y acidez estomacal son comunes.

Cambios en la piel: Hiperpigmentación, estrías y aumento de la sudoración.

Cambios en el sistema urinario: Mayor frecuencia urinaria.

Signos de alarma durante el embarazo:

Sangrado vaginal: Puede indicar un problema con el embarazo, como un aborto espontáneo o un embarazo ectópico.

Dolor abdominal intenso: Podría ser señal de parto prematuro, placenta previa u otras complicaciones.

Dolores de cabeza severos: Pueden ser un síntoma de preeclampsia.

Hinchazón excesiva de manos, pies o cara: También podría ser un signo de preeclampsia.

Disminución o ausencia de movimientos fetales: Es importante contactar al médico si no se siente al bebé moverse.

Fiebre: Podría indicar una infección.

Vómitos persistentes: Pueden llevar a la deshidratación.

Problemas de visión: Visión borrosa, luces intermitentes, etc.

Zumbido en los oídos: Puede ser un síntoma de preeclampsia. Cambios fisiológicos durante el puerperio:

Involución uterina: El útero vuelve a su tamaño normal.

Loquios: Sangrado vaginal postparto, que puede durar varias semanas.

Cambios hormonales: Pueden causar altibajos emocionales.

Dolor: En la zona del perineo, debido al parto.

Estreñimiento: Común después del parto.

Signos de alarma durante el puerperio:

Fiebre alta: Podría indicar una infección.

Sangrado vaginal abundante: Si se empapa una toalla sanitaria en una hora, es motivo de preocupación.

Dolor intenso: Si el dolor no mejora con analgésicos.

Secreción o enrojecimiento de la herida quirúrgica: En caso de cesárea.

Dificultad para respirar: Puede indicar una complicación pulmonar.

Dolor en el pecho: Podría ser señal de un coágulo de sangre.

Cambios en el estado de ánimo: Depresión severa o ansiedad.

Alimentación durante el embarazo:

Ácido fólico: Esencial para prevenir defectos del tubo neural. Se encuentra en verduras de hoja verde, legumbres, cereales fortificados, etc.

Hierro: Previene la anemia. Se encuentra en carnes rojas, espinacas, legumbres, etc.

Calcio: Importante para el desarrollo óseo del bebé y de la madre. Se encuentra en lácteos, yogur, queso, tofu, etc.

Proteínas: Necesarias para el crecimiento del bebé y de la madre. Se encuentran en carnes magras, pescado, huevos, legumbres, etc.

DENGUE Y MALARIA

El dengue y la malaria son enfermedades transmitidas por mosquitos, pero causadas por diferentes virus y parásitos, respectivamente. El dengue es causado por el virus del dengue, transmitido por mosquitos Aedes, mientras que la malaria es causada por el parásito Plasmodium, transmitido por mosquitos Anopheles. Ambos tienen síntomas similares como fiebre, pero el dengue a menudo incluye dolor de cabeza intenso, dolor detrás de los ojos, y dolor en articulaciones y músculos, a veces llamado "fiebre rompehuesos". La malaria puede causar complicaciones graves como malaria cerebral.

Dengue:

Agente causal: Virus del dengue.

Vector: Mosquito Aedes (principalmente Aedes aegypti).

Síntomas: Fiebre alta, dolor de cabeza, dolor detrás de los ojos, dolor en articulaciones y músculos, náuseas, erupciones en la piel.

Complicaciones: Dengue grave, que puede incluir choque, dificultad para respirar, sangrado y complicaciones en órganos.

Prevención: Protección contra picaduras de mosquitos, especialmente durante el día, uso de repelentes, mosquiteros y ropa de manga larga, eliminación de criaderos de mosquitos.

Tratamiento: No hay tratamiento específico; se utilizan medicamentos para aliviar el dolor y la fiebre.

Malaria:

Agente causal: Parásito Plasmodium.

Vector: Mosquito Anopheles.

Síntomas: Fiebre, escalofríos, dolor de cabeza, sudoración, fatiga, náuseas, vómitos.

Complicaciones: Malaria cerebral, anemia grave, dificultad respiratoria, problemas renales y hepáticos.

Prevención: Uso de repelentes, mosquiteros tratados con insecticidas, ropa de manga larga, medicamentos profilácticos, evitar viajes a zonas de riesgo.

Tratamiento: Medicamentos antipalúdicos.

Diferencias clave:

Agente: Virus del dengue vs. parásito Plasmodium.

Vector: Aedes vs. Anopheles.

Síntomas: Dengue suele tener dolor articular más intenso, mientras que malaria puede causar complicaciones como malaria cerebral.

Tratamiento: No hay tratamiento específico para el dengue, mientras que la malaria tiene medicamentos antipalúdicos.

Importancia de la prevención:

Ambas enfermedades son prevenibles y tratables, pero es crucial tomar medidas para evitar las picaduras de mosquitos, especialmente en áreas endémicas. La prevención y el control de mosquitos son esenciales para reducir la incidencia de estas enfermedades.

MOMENTO TRES: CONSTRUYENDO JUNTOS

Esta actividad consiste en poner palabras claves sobre los beneficios de la lactancia materna, tanto para las mamitas gestantes, como para los niños y poner lo negativo y lo que no se de debe hacer

durante la lactancia materna, mitos y chismes de la lactancia. Por lo que se dividirá la cartelera en dos partes, en donde se pondrán los beneficios y el otro mitos y creencias falsas.

POST TEST:

Para este punto, se desarrollarán preguntas básicas en cuanto a la información y actividades desarrolladas en el encuentro, con el fin de evidenciar que tanta información se pudo trasmitir a los tutores y participantes del encuentro.

MOMENTO CUATRO: ¿QUÉ NOS LLEVAMOS? ¿EN QUÉ QUEDAMOS?

- Que es importante identificar los signos físicos y de alarma durante la gestación y el puerperio, así como tener una adecuada alimentación y suplementación.

- Nos llevamos que es importante tomar medidas preventivas ante la presentación de enfermedades inmunoprevenibles, prevalentes, Dengue y Malaria, para así evitar y reducir la morbimortalidad en la primera infancia, gestantes y en los adultos también.
  y promover la recuperación en situaciones de emergencia.

RECURSOS UTILIZADOS

- Planeación Educativa
- - Herramientas informativas físicas
- Charlas reflexivas y educativas.
- Actividades Lúdico- pedagógicas.
- Carteleras informativas
- Firma y pacto de compromisos.
- Acta.

VALORACIÓN DE LA EXPERIENCIA

Durante el proceso pedagógico y participativo de las actividades de las dinámicas a desarrollar, se observó que los acudientes de los participantes de todas las unidades estuvieron atentos de la información socializada; se dieron espacios de dudas e inquietudes, en donde se pudo dialogar y

charlar de que cada uno de los puntos de vistas ofrecidos por los acudientes de los participantes y gestantes.

Evidencias Fotográficas:



Compromisos / tareas	**Responsables**	**Fechas**
• Identificar signos de alarma en enfermedades inmunoprevenibles, enfermedades prevalentes. • Aplicar lo aprendido sobre los cambios fisiológicos y signos de alarma durante la gestación y el puerperio. • Mejorar la técnica de lactancia y buscar ayuda si hay dificultades.	CAMILO GARCÍA	CUANDO APLIQUE
AUXILIAR EN SALUD	**CARGO**	**FIRMA**
CAMILO GARCÍA AGUIRRE	NUTRICIONISTA	Camilo García A.

Se anexan firmas

ACTA DE REUNION	
EAS: ASOCIACIÓN PORFÍA 3 **CONTRATO:** 50002202025	**UDS:** M1 PUERTO ALVIRA 1
HORA: 10:00 AM	**FECHA:** 13/08/2025
LUGAR: SALON ESCUELA PUERTO ALVIRA	**TEMA 1:** ENFERMEDADES INMUNOPREVENIBLES, ENFERMEDADES PREVALENTES DE LA PRIMERA INFANCIA **TEMA 2:** CAMBIOS FÍSICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACIÓN Y EL PUERPERIO
POBLACIÓN OBJETO: PADRES DE FAMILIA Y PARTICIPANTES DE LA MODALIDAD INICIAL CAMPESINA	
OBJETIVO:	-Identificación, reporte y actuación frente a posibles casos de brotes relacionados con enfermedades inmunoprevenibles, enfermedades prevalentes de la primera infancia (Infección Respiratoria Aguda - IRA, EDA, Malaria y Dengue. -Orientar a las familias sobre las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y UNICEF para proteger y promover la lactancia materna, regulando la comercialización de sucedáneos de la leche materna. Beneficios para la madre y el niño.

MOMENTO UNO: BIENVENIDA Y APERTURA DEL ENCUENTRO

Se da inicio con un Saludo de bienvenida a todos los asistentes al encuentro. Seguidamente se da inicio al encuentro, en este espacio se explica a los participantes del encuentro, las temáticas a tratar que es sobre las ENFERMEDADES INMUNOPREVENIBLES, ENFERMEDADES PREVALENTES DE LA PRIMERA INFANCIA; así como, CAMBIOS FÍSICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACIÓN Y EL PUERPERIO. Inicialmente se empieza haciendo una ronda de preguntas (pretest) para tratar de conocer el nivel de conocimiento que tienen los tutores de los participantes, invitándolos a que se cuestionen y respondan sobre ¿Qué son las enfermedades inmunoprevenibles? ¿Qué son las enfermedades prevalentes de la infancia? ¿Qué es la IRA? ¿Qué es la Malaria? ¿Qué es el dengue? ¿Conoce que cambios físicos se dan durante la gestación y el puerperio? ¿Sabe cómo debe alimentarse y suplementarse durante el embarazo? Invitándolos a que respondan según sus propias palabras lo que opinan o lo que creen que significan dichos conceptos, recordándoles que no importa que se equivoquen, sino que el encuentro sea de aprendizaje. Seguidamente de la ronda de preguntas, se inicia explicando la definición de las temáticas, dentro del contexto en que viven, evitando usar un lenguaje técnico.

MOMENTO DOS: CREAR Y CONVERSAR

Se inicia con una charla sobre que son los primeros auxilios.

En Mapiripán, Meta, como en cualquier hogar y comunidad indígena, es crucial contar con conocimientos básicos de primeros auxilios para atender emergencias de manera rápida y eficaz. Esto incluye saber cómo actuar ante heridas, hemorragias, quemaduras, fracturas, intoxicaciones, entre otras situaciones comunes. Además, es fundamental conocer los recursos disponibles en la comunidad y cómo acceder a ellos, como centros de salud, personal capacitado o conocimientos tradicionales de la medicina indígena.

Las enfermedades inmunoprevenibles son aquellas que pueden prevenirse mediante la vacunación. Estas enfermedades, causadas por virus o bacterias, pueden tener un impacto significativo en la salud pública y la mortalidad, especialmente en niños, pero también afectan a adultos. La vacunación ha demostrado ser una herramienta efectiva para reducir la carga de estas enfermedades y la mortalidad infantil.

Algunas de las enfermedades inmunoprevenibles más comunes son:

1. **Sarampión:** Una enfermedad viral altamente contagiosa que puede causar complicaciones graves como neumonía, encefalitis y, en casos raros, la muerte.
2. **Rubéola:** Otra enfermedad viral que puede causar defectos de nacimiento graves en bebés cuyas madres se infectaron durante el embarazo.

3. **Paperas:** Una enfermedad viral que causa inflamación de las glándulas salivales y puede llevar a complicaciones como meningitis, encefalitis y sordera.
4. **Difteria:** Una enfermedad bacteriana que puede causar dificultad para respirar, insuficiencia cardíaca y parálisis.
5. **Tétanos:** Una enfermedad bacteriana que afecta el sistema nervioso y causa contracciones musculares dolorosas.
6. **Tos ferina:** Una enfermedad bacteriana que causa tos severa y puede llevar a complicaciones respiratorias, especialmente en bebés.
7. **Hepatitis B:** Una enfermedad viral que puede causar daño hepático crónico, cirrosis y cáncer de hígado.
8. **Poliomielitis:** Una enfermedad viral que puede causar parálisis permanente.
9. **Fiebre amarilla:** Una enfermedad viral transmitida por mosquitos que puede causar fiebre, ictericia y hemorragias.
10. **Influenza:** Una enfermedad respiratoria viral que puede causar complicaciones graves como neumonía, especialmente en personas mayores y con enfermedades crónicas.
11. **Fiebre tifoidea:** Una enfermedad bacteriana que causa fiebre alta, dolor abdominal y complicaciones graves.
12. **COVID-19:** Una enfermedad respiratoria causada por un nuevo coronavirus que puede causar síntomas leves a graves y complicaciones como neumonía y síndrome de dificultad respiratoria aguda.

La vacunación es una herramienta esencial para:

- **Prevenir enfermedades**: Las vacunas estimulan el sistema inmunológico para producir anticuerpos que protegen contra enfermedades específicas.
- **Reducir la carga de enfermedades**: La vacunación ha reducido significativamente la incidencia y la gravedad de muchas enfermedades prevenibles.
- **Proteger a las poblaciones vulnerables:** Las vacunas son especialmente importantes para proteger a los niños, las personas mayores y las personas con sistemas inmunológicos debilitados.
- **Eliminar enfermedades:** La vacunación ha llevado a la erradicación de algunas enfermedades, como la viruela, y está en camino de erradicar otras, como la poliomielitis.

Es importante que los niños y adultos se vacunen de acuerdo con los esquemas de vacunación recomendados por las autoridades sanitarias para protegerse a sí mismos y a la comunidad.

ENFERMEDADES PREVALENTES EN LA INFANCIA

En la infancia, las enfermedades prevalentes se refieren a aquellas infecciones y condiciones comunes que afectan a niños y niñas, especialmente en sus primeros años de vida. Entre las más comunes se encuentran las infecciones respiratorias agudas (IRA) y las enfermedades diarreicas agudas (EDA), que son causadas por virus y bacterias. Adicionalmente, existen enfermedades inmunoprevenibles que se pueden evitar mediante la vacunación.

Enfermedades respiratorias agudas (IRA):

Causas: Son causadas por virus y bacterias que se transmiten fácilmente de persona a persona a través de gotitas de saliva al hablar, toser o estornudar.

Síntomas: Pueden incluir fiebre, tos, secreción nasal, dolor de garganta y dificultad para respirar.

Prevención: El lavado frecuente de manos, la vacunación contra la influenza y evitar el contacto con personas enfermas son medidas clave.

Enfermedades diarreicas agudas (EDA):

Causas: La contaminación del agua y los alimentos, la falta de higiene personal y las malas condiciones sanitarias son factores de riesgo.

Síntomas: Diarrea, vómitos, fiebre y deshidratación.

Prevención: Lavado de manos, consumo de agua segura, adecuada manipulación de alimentos y lactancia materna exclusiva durante los primeros seis meses de vida.

El ICBF implementa diversas estrategias para prevenir y atender estas enfermedades, como:

Programas de educación y promoción de la salud: Dirigidos a padres, cuidadores y comunidades, enfocados en la importancia de la higiene, la nutrición y la vacunación.

Acceso a servicios de salud: Facilitando el acceso a controles médicos regulares y atención oportuna ante enfermedades.

Fortalecimiento de la atención en salud:

Capacitando al personal de salud en la atención integral de niños y niñas, incluyendo el manejo de enfermedades prevalentes.

Promoción de entornos saludables: Impulsando acciones para mejorar las condiciones sanitarias y ambientales en los hogares y comunidades.

ORIENTAR A LAS FAMILIAS SOBRE LOS CAMBIOS FISIOLOGICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACIÓN Y EL PUERPERIO. ALIMENTACIÓN Y SUPLEMENTACIÓN.

Es fundamental informar a las familias sobre los cambios fisiológicos y los signos de alarma durante el embarazo y el puerperio, así como sobre la alimentación y suplementación adecuadas. Esto ayuda a garantizar un embarazo y parto saludables, y una recuperación adecuada en el puerperio, tanto para la madre como para el bebé.

- **Cambios fisiológicos durante el embarazo:** Aumento de peso: Es normal y necesario, pero debe ser controlado por el profesional de salud.
- **Cambios en el sistema cardiovascular:** Aumento del volumen sanguíneo y la frecuencia cardíaca.
- **Cambios respiratorios:** Aumento de la frecuencia respiratoria y la necesidad de oxígeno.
- **Cambios gastrointestinales:** Náuseas, vómitos, estreñimiento y acidez estomacal son comunes.
- **Cambios en la piel:** Hiperpigmentación, estrías y aumento de la sudoración.
- **Cambios en el sistema urinario:** Mayor frecuencia urinaria.

Signos de alarma durante el embarazo:

- **Sangrado vaginal:** Puede indicar un problema con el embarazo, como un aborto espontáneo o un embarazo ectópico.
- **Dolor abdominal intenso:** Podría ser señal de parto prematuro, placenta previa u otras complicaciones.
- **Dolores de cabeza severos:** Pueden ser un síntoma de preeclampsia.
- **Hinchazón excesiva de manos, pies o cara:** También podría ser un signo de preeclampsia.
- **Disminución o ausencia de movimientos fetales:** Es importante contactar al médico si no se siente al bebé moverse.
- **Fiebre:** Podría indicar una infección.
- **Vómitos persistentes:** Pueden llevar a la deshidratación.
- **Problemas de visión:** Visión borrosa, luces intermitentes, etc.
- **Zumbido en los oídos:** Puede ser un síntoma de preeclampsia.

Cambios fisiológicos durante el puerperio:

- **Involución uterina:** El útero vuelve a su tamaño normal.
- **Loquios:** Sangrado vaginal postparto, que puede durar varias semanas.
- **Cambios hormonales:** Pueden causar altibajos emocionales.
- **Dolor:** En la zona del perineo, debido al parto.
- **Estreñimiento**: Común después del parto.

Signos de alarma durante el puerperio:

- **Fiebre alta:** Podría indicar una infección.
- **Sangrado vaginal abundante:** Si se empapa una toalla sanitaria en una hora, es motivo de preocupación.
- **Dolor intenso:** Si el dolor no mejora con analgésicos.
- **Secreción o enrojecimiento de la herida quirúrgica:** En caso de cesárea.
- **Dificultad para respirar:** Puede indicar una complicación pulmonar.
- **Dolor en el pecho:** Podría ser señal de un coágulo de sangre.
- **Cambios en el estado de ánimo:** Depresión severa o ansiedad.

Alimentación durante el embarazo:

- **Ácido fólico:** Esencial para prevenir defectos del tubo neural. Se encuentra en verduras de hoja verde, legumbres, cereales fortificados, etc.
- **Hierro:** Previene la anemia. Se encuentra en carnes rojas, espinacas, legumbres, etc.
- **Calcio:** Importante para el desarrollo óseo del bebé y de la madre. Se encuentra en lácteos, yogur, queso, tofu, etc.
- **Proteínas:** Necesarias para el crecimiento del bebé y de la madre. Se encuentran en carnes magras, pescado, huevos, legumbres, etc.

DENGUE Y MALARIA

El dengue y la malaria son enfermedades transmitidas por mosquitos, pero causadas por diferentes virus y parásitos, respectivamente. El dengue es causado por el virus del dengue, transmitido por mosquitos Aedes, mientras que la malaria es causada por el parásito Plasmodium, transmitido por mosquitos Anopheles. Ambos tienen síntomas similares como fiebre, pero el dengue a menudo incluye dolor de cabeza intenso, dolor detrás de los ojos, y dolor en articulaciones y músculos, a veces llamado "fiebre rompehuesos". La malaria puede causar complicaciones graves como malaria cerebral.

Dengue:

- **Agente causal:** Virus del dengue.
- **Vector:** Mosquito Aedes (principalmente Aedes aegypti).
- **Síntomas:** Fiebre alta, dolor de cabeza, dolor detrás de los ojos, dolor en articulaciones y músculos, náuseas, erupciones en la piel.
- **Complicaciones:** Dengue grave, que puede incluir choque, dificultad para respirar, sangrado y complicaciones en órganos.

- **Prevención:** Protección contra picaduras de mosquitos, especialmente durante el día, uso de repelentes, mosquiteros y ropa de manga larga, eliminación de criaderos de mosquitos.
- **Tratamiento:** No hay tratamiento específico; se utilizan medicamentos para aliviar el dolor y la fiebre.

Malaria:

- **Agente causal:** Parásito Plasmodium.
- **Vector:** Mosquito Anopheles.
- **Síntomas:** Fiebre, escalofríos, dolor de cabeza, sudoración, fatiga, náuseas, vómitos.
- **Complicaciones:** Malaria cerebral, anemia grave, dificultad respiratoria, problemas renales y hepáticos.
- **Prevención:** Uso de repelentes, mosquiteros tratados con insecticidas, ropa de manga larga, medicamentos profilácticos, evitar viajes a zonas de riesgo.
- **Tratamiento:** Medicamentos antipalúdicos.

Diferencias clave:

- **Agente:** Virus del dengue vs. parásito Plasmodium.
- **Vector:** Aedes vs. Anopheles.

Síntomas: Dengue suele tener dolor articular más intenso, mientras que malaria puede causar complicaciones como malaria cerebral.

Tratamiento: No hay tratamiento específico para el dengue, mientras que la malaria tiene medicamentos antipalúdicos.

Importancia de la prevención: Ambas enfermedades son prevenibles y tratables, pero es crucial tomar medidas para evitar las picaduras de mosquitos, especialmente en áreas endémicas. La prevención y el control de mosquitos son esenciales para reducir la incidencia de estas enfermedades.

MOMENTO TRES: CONSTRUYENDO JUNTOS

Esta actividad consiste en poner palabras claves sobre los beneficios de la lactancia materna, tanto para las mamitas gestantes, como para los niños y poner lo negativo y lo que no se de debe hacer durante la lactancia materna, mitos y chismes de la lactancia. Por lo que se dividirá la cartelera en dos partes, en donde se pondrán los beneficios y el otro mitos y creencias falsas.

POST TEST:

Para este punto, se desarrollarán preguntas básicas en cuanto a la información y actividades desarrolladas en el encuentro, con el fin de evidenciar que tanta información se pudo trasmitir a los tutores y participantes del encuentro.

MOMENTO CUATRO: ¿QUÉ NOS LLEVAMOS? ¿EN QUÉ QUEDAMOS?

- Que es importante identificar los signos físicos y de alarma durante la gestación y el puerperio, así como tener una adecuada alimentación y suplementación.

- Nos llevamos que es importante tomar medidas preventivas ante la presentación de enfermedades inmunoprevenibles, prevalentes, Dengue y Malaria, para así evitar y reducir la morbimortalidad en la primera infancia, gestantes y en los adultos también.
  y promover la recuperación en situaciones de emergencia.

RECURSOS UTILIZADOS

- Planeación Educativa
- - Herramientas informativas físicas
- Charlas reflexivas y educativas.
- Actividades Lúdico- pedagógicas.
- Carteleras informativas
- Firma y pacto de compromisos.
- Acta.

VALORACIÓN DE LA EXPERIENCIA

Durante el proceso pedagógico y participativo de las actividades de las dinámicas a desarrollar, se observó que los acudientes de los participantes de todas las unidades estuvieron atentos de la información socializada; se dieron espacios de dudas e inquietudes, en donde se pudo dialogar y charlar de que cada uno de los puntos de vistas ofrecidos por los acudientes de los participantes y gestantes.

Evidencias Fotográficas:





Compromisos / tareas	**Responsables**	**Fechas**
• Identificar signos de alarma en enfermedades inmunoprevenibles, enfermedades prevalentes. • Aplicar lo aprendido sobre los cambios fisiológicos y signos de alarma durante la gestación y el puerperio. • Mejorar la técnica de lactancia y buscar ayuda si hay dificultades.	EDWIN SÁNCHEZ	CUANDO APLIQUE
AUXILIAR EN SALUD	**CARGO**	**FIRMA**
EDWIN SÁNCHEZ	AUXILIAR EN SALUD	

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 PTO ALVIRA 2 FECHA: 13-08-2025

ACTIVIDAD: SOCIALIZACION A PADRES TEMA: ENFERMEDADES INMUNOPREVENIB PREVALECIENTES DE LA PRIMERA INFA

LUGAR DE REUNION: ESCUELA SALOL PTO ALVIRA

No.	NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO	NUIP	NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE	CEDULA	TELEFONO	FIRMA
1	MAICOL GIOVANNY HUERTAS GUTIERREZ	1.244.828.731	PAULA ANDREA GUTIERREZ PALACIOS	1.122.511.684	3202931952	Paula Gutierrez
2	YAHER JAEL DAZA HERNANDEZ	1.120.391.045	GLADYS GONZALEZ NEIRA	41.241.260	3228462875	GLADIS GONZALEZ
3	LINA MAITE FORERO GALEANO	1.120.475.957	MARIA DORA GALEANO CURVELO	1.006.695.866	3105332749	
4	SHERLIN NAHOMI GONZALEZ RODRIGUEZ	1.148.711.259	MARELBI RODRIGUEZ VELEZ	1.006.695.878	3212813252	
5	BAYRON JAIR QUIÑONES GUZMAN	1.120.475.805	LILIA ALVIRA LOPEZ	40.285.402	3212816305	Lilia Alvira
6	EVELYN JULIETH RODRIGUEZ SAENZ	1.121.982.633	ANGIE ALEJANDRA SAENZ JARAMILLO	1.120.954.780	3108059703	
7	MADISON HALANA ORTIZ OVALLE	1.030.291.363	CAROLINA OVALLE ALVIRA	1.120.474.931	312 5943797	Carolina Ovalle.
8	ISABELA TATIANA FERNANDEZ TORRES	1.120.476.089	VIVIANA TORRES LIBARDO	1.134.434.041	322 3835075	Viviana torre
9	EMILIANO FERNANDEZ TORRES	1.134.434.702	VIVIANA TORRES LIBARDO	1.134.434.041	322 3835075	Viviana torre
10	YERSON MATEO RODRIGUEZ MELENDEZ	1.148.711.260	CLAUDIA MILENA MELENDEZ ENCIZO	1.006.695.582	313 3875980	
11	MARELYN ALEJANDRA QUIÑONEZ HERNANDEZ	1.120.476.316	MIRIAM YIRLES HERNANDEZ GONZALEZ	1.134.434.497	3143814217	Miriam
12	EVELYN ISABELA QUIÑONEZ HERNANDEZ	1.120.475.890	MIRIAM YIRLES HERNANDEZ GONZALEZ	1.134.434.497	3143814217	Miriam
13	AYLEEN LUCIANA PARGA CAÑON	1.253.258.121	YARELIN YURLEDI CAÑON MEDINA	1.122.506.315	314 2322743	
14	MERLIN SOFIA RODRIGUEZ GALIANO	1.120.589.923	FLORA RODRIGUEZ GALIANO	1.134.434.322	321 2813252	Flora
15	SAMUEL FELIPE GUTIERREZ RODRIGUEZ	1.120.475.857	KATERINE RODRIGUEZ VELANDIA	1.006.696.348	3213883113	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	MILEIDIS NAZARETH COELLO GONZALEZ	6.629.007	3132104397	
18	CALEB SANCHEZ CORDOBA	1.125.480.295	HEYDI YISETH CORDOBA HINESTROZA	1.077.460.329	3187922222	
19	SHARON ELIANA MONROY CIFUENTES	1.120.476.179	LUZ DARY PINILLA CAICEDO	23.730.817	3212813252	
20	MARIAN ISABELA HERNANDEZ NIETO	1.121.987.420	SANDRA MARYURI NIETO MARULANDA	26.632.322	322 8453679	Sandra
21	DARWIN LEONARDO PULGARIN HERNANDEZ	1.121.987.012	ANDREA VIVIANA HERNANDEZ GONZALEZ	1.134.434.502	320 3005130	

Responsable de la unidad de servicio y No.cedula: EDWIN SANCHEZ 80146196

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

Personeria 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: IMI RIO ALVIRA 1

ACTIVIDAD: SOCIALIZACION APRANES

LUGAR DE REUNION: SALON ESCUELA RIO ALVIRA

FECHA: 13-09-2025

TEMA: CAMBIOS FISICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACION

No.	NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO	NUIP	NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE	CEDULA	TELEFONO	FIRMA
1	MAICOL GIOVANNY HUERTAS GUTIERREZ	1.244.828.731	PAULA ANDREA GUTIERREZ PALACIOS	1.122.511.684	3202931952	Paula Gutierrez
2	YAHER JAEL DAZA HERNANDEZ	1.120.391.045	GLADYS GONZALEZ NEIRA	41.241.260	3228462875	GLADYS GONZALEZ
3	LINA MAITE FORERO GALEANO	1.120.475.957	MARIA DORA GALEANO CURVELO	1.006.695.866	3105332749	
4	SHERLIN NAHOMI GONZALEZ RODRIGUEZ	1.148.711.259	MARELBI RODRIGUEZ VELEZ	1.006.695.878	3212813252	
5	BAYRON JAIR QUIÑONES GUZMAN	1.120.475.805	LILIA ALVIRA LOPEZ	40.285.402	3212816305	Lilia Alvira
6	EVELYN JULIETH RODRIGUEZ SAENZ	1.121.982.633	ANGIE ALEJANDRA SAENZ JARAMILLO	1.120.954.780	3108059703	
7	MADISON HALANA ORTIZ OVALLE	1.030.291.363	CAROLINA OVALLE ALVIRA	1.120.474.931	312 5943797	carolina ovalle.
8	ISABELA TATIANA FERNANDEZ TORRES	1.120.476.089	VIVIANA TORRES LIBARDO	1.134.434.041	322 3835075	Viviana torre
9	EMILIANO FERNANDEZ TORRES	1.134.434.702	VIVIANA TORRES LIBARDO	1.134.434.041	322 3835075	Viviana torres
10	YERSON MATEO RODRIGUEZ MELENDEZ	1.148.711.260	CLAUDIA MILENA MELENDEZ ENCIZO	1.006.695.582	313 3875980	
11	MARELYN ALEJANDRA QUIÑONEZ HERNANDEZ	1.120.476.316	MIRIAM YIRLES HERNANDEZ GONZALEZ	1.134.434.497	3143814217	Miriam
12	EVELYN ISABELA QUIÑONEZ HERNANDEZ	1.120.475.890	MIRIAM YIRLES HERNANDEZ GONZALEZ	1.134.434.497	3143814217	Miriam
13	AYLEEN LUCIANA PARGA CAÑON	1.253.258.121	YARELIN YURLEDI CAÑON MEDINA	1.122.506.315	314 2322743	
14	MERLIN SOFIA RODRIGUEZ GALIANO	1.120.589.923	FLORA RODRIGUEZ GALIANO	1.134.434.322	321 2813252	Flora
15	SAMUEL FELIPE GUTIERREZ RODRIGUEZ	1.120.475.857	KATERINE RODRIGUEZ VELANDIA	1.006.696.348	3213883113	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	MILEIDIS NAZARETH COELLO GONZALEZ	6.629.007	3132104397	Yuleidis Coello
18	CALEB SANCHEZ CORDOBA	1.125.480.295	HEYDI YISETH CORDOBA MENESTROZA	1.077.460.329	3187922222	
19	SHARON ELIANA MONROY CIFUENTES	1.120.476.179	LUZ DARY PINILLA CAICEDO	23.730.817	3212813252	
20	MARIAN ISABELA HERNANDEZ NIETO	1.121.987.420	SANDRA MARYURI NIETO MARULANDA	26.632.322	322 8453679	Sandra
21	DARWIN LEONARDO PULGARIN HERNANDEZ	1.121.987.012	ANDREA VIVIANA HERNANDEZ GONZALEZ	1.134.434.502	320 3005130	

Responsable de la unidad de servicio y No.cedula: EDWIN SANCHEZ 80146196

ACTA DE REUNION	
EAS: ASOCIACIÓN PORFÍA 3 **CONTRATO:** 50002202025	**UDS:** M1 PUERTO ALVIRA 2
HORA: 10:30 AM	**FECHA:** 13/08/2025
LUGAR: SALON ESCUELA PUERTO ALVIRA	**TEMA 1:** ENFERMEDADES INMUNOPREVENIBLES, ENFERMEDADES PREVALENTES DE LA PRIMERA INFANCIA **TEMA 2:** CAMBIOS FÍSICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACIÓN Y EL PUERPERIO
POBLACIÓN OBJETO: PADRES DE FAMILIA Y PARTICIPANTES DE LA MODALIDAD INICIAL CAMPESINA	
OBJETIVO:	-Identificación, reporte y actuación frente a posibles casos de brotes relacionados con enfermedades inmunoprevenibles, enfermedades prevalentes de la primera infancia (Infección Respiratoria Aguda - IRA, EDA, Malaria y Dengue. -Orientar a las familias sobre las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y UNICEF para proteger y promover la lactancia materna, regulando la comercialización de sucedáneos de la leche materna. Beneficios para la madre y el niño.

MOMENTO UNO: BIENVENIDA Y APERTURA DEL ENCUENTRO

Se da inicio con un Saludo de bienvenida a todos los asistentes al encuentro. Seguidamente se da inicio al encuentro, en este espacio se explica a los participantes del encuentro, las temáticas a tratar que es sobre las ENFERMEDADES INMUNOPREVENIBLES, ENFERMEDADES PREVALENTES DE LA PRIMERA INFANCIA; así como, CAMBIOS FÍSICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACIÓN Y EL PUERPERIO. Inicialmente se empieza haciendo una ronda de preguntas (pretest) para tratar de conocer el nivel de conocimiento que tienen los tutores de los participantes, invitándolos a que se cuestionen y respondan sobre ¿Qué son las enfermedades inmunoprevenibles? ¿Qué son las enfermedades prevalentes de la infancia? ¿Qué es la IRA? ¿Qué es la Malaria? ¿Qué es el dengue? ¿Conoce que cambios físicos se dan durante la gestación y el puerperio? ¿Sabe cómo debe alimentarse y suplementarse durante el embarazo? Invitándolos a que respondan según sus propias palabras lo que opinan o lo que creen que significan dichos conceptos, recordándoles que no importa que se equivoquen, sino que el encuentro sea de aprendizaje. Seguidamente de la ronda de preguntas, se inicia explicando la definición de las temáticas, dentro del contexto en que viven, evitando usar un lenguaje técnico.

MOMENTO DOS: CREAR Y CONVERSAR

Se inicia con una charla sobre que son los primeros auxilios.

En Mapiripán, Meta, como en cualquier hogar y comunidad indígena, es crucial contar con conocimientos básicos de primeros auxilios para atender emergencias de manera rápida y eficaz. Esto incluye saber cómo actuar ante heridas, hemorragias, quemaduras, fracturas, intoxicaciones, entre otras situaciones comunes. Además, es fundamental conocer los recursos disponibles en la comunidad y cómo acceder a ellos, como centros de salud, personal capacitado o conocimientos tradicionales de la medicina indígena.

Las enfermedades inmunoprevenibles son aquellas que pueden prevenirse mediante la vacunación. Estas enfermedades, causadas por virus o bacterias, pueden tener un impacto significativo en la salud pública y la mortalidad, especialmente en niños, pero también afectan a adultos. La vacunación ha demostrado ser una herramienta efectiva para reducir la carga de estas enfermedades y la mortalidad infantil.

Algunas de las enfermedades inmunoprevenibles más comunes son:

1. **Sarampión:** Una enfermedad viral altamente contagiosa que puede causar complicaciones graves como neumonía, encefalitis y, en casos raros, la muerte.
2. **Rubéola:** Otra enfermedad viral que puede causar defectos de nacimiento graves en bebés cuyas madres se infectaron durante el embarazo.

3. **Paperas:** Una enfermedad viral que causa inflamación de las glándulas salivales y puede llevar a complicaciones como meningitis, encefalitis y sordera.
4. **Difteria:** Una enfermedad bacteriana que puede causar dificultad para respirar, insuficiencia cardíaca y parálisis.
5. **Tétanos:** Una enfermedad bacteriana que afecta el sistema nervioso y causa contracciones musculares dolorosas.
6. **Tos ferina:** Una enfermedad bacteriana que causa tos severa y puede llevar a complicaciones respiratorias, especialmente en bebés.
7. **Hepatitis B:** Una enfermedad viral que puede causar daño hepático crónico, cirrosis y cáncer de hígado.
8. **Poliomielitis:** Una enfermedad viral que puede causar parálisis permanente.
9. **Fiebre amarilla:** Una enfermedad viral transmitida por mosquitos que puede causar fiebre, ictericia y hemorragias.
10. **Influenza:** Una enfermedad respiratoria viral que puede causar complicaciones graves como neumonía, especialmente en personas mayores y con enfermedades crónicas.
11. **Fiebre tifoidea:** Una enfermedad bacteriana que causa fiebre alta, dolor abdominal y complicaciones graves.
12. **COVID-19:** Una enfermedad respiratoria causada por un nuevo coronavirus que puede causar síntomas leves a graves y complicaciones como neumonía y síndrome de dificultad respiratoria aguda.

La vacunación es una herramienta esencial para:

- **Prevenir enfermedades**: Las vacunas estimulan el sistema inmunológico para producir anticuerpos que protegen contra enfermedades específicas.
- **Reducir la carga de enfermedades**: La vacunación ha reducido significativamente la incidencia y la gravedad de muchas enfermedades prevenibles.
- **Proteger a las poblaciones vulnerables:** Las vacunas son especialmente importantes para proteger a los niños, las personas mayores y las personas con sistemas inmunológicos debilitados.
- **Eliminar enfermedades:** La vacunación ha llevado a la erradicación de algunas enfermedades, como la viruela, y está en camino de erradicar otras, como la poliomielitis.

Es importante que los niños y adultos se vacunen de acuerdo con los esquemas de vacunación recomendados por las autoridades sanitarias para protegerse a sí mismos y a la comunidad.

ENFERMEDADES PREVALENTES EN LA INFANCIA

En la infancia, las enfermedades prevalentes se refieren a aquellas infecciones y condiciones comunes que afectan a niños y niñas, especialmente en sus primeros años de vida. Entre las más comunes se encuentran las infecciones respiratorias agudas (IRA) y las enfermedades diarreicas agudas (EDA), que son causadas por virus y bacterias. Adicionalmente, existen enfermedades inmunoprevenibles que se pueden evitar mediante la vacunación.

Enfermedades respiratorias agudas (IRA):

Causas: Son causadas por virus y bacterias que se transmiten fácilmente de persona a persona a través de gotitas de saliva al hablar, toser o estornudar.

Síntomas: Pueden incluir fiebre, tos, secreción nasal, dolor de garganta y dificultad para respirar.

Prevención: El lavado frecuente de manos, la vacunación contra la influenza y evitar el contacto con personas enfermas son medidas clave.

Enfermedades diarreicas agudas (EDA):

Causas: La contaminación del agua y los alimentos, la falta de higiene personal y las malas condiciones sanitarias son factores de riesgo.

Síntomas: Diarrea, vómitos, fiebre y deshidratación.

Prevención: Lavado de manos, consumo de agua segura, adecuada manipulación de alimentos y lactancia materna exclusiva durante los primeros seis meses de vida.

El ICBF implementa diversas estrategias para prevenir y atender estas enfermedades, como:

Programas de educación y promoción de la salud: Dirigidos a padres, cuidadores y comunidades, enfocados en la importancia de la higiene, la nutrición y la vacunación.

Acceso a servicios de salud: Facilitando el acceso a controles médicos regulares y atención oportuna ante enfermedades.

Fortalecimiento de la atención en salud:

Capacitando al personal de salud en la atención integral de niños y niñas, incluyendo el manejo de enfermedades prevalentes.

Promoción de entornos saludables: Impulsando acciones para mejorar las condiciones sanitarias y ambientales en los hogares y comunidades.

ORIENTAR A LAS FAMILIAS SOBRE LOS CAMBIOS FISIOLOGICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACIÓN Y EL PUERPERIO. ALIMENTACIÓN Y SUPLEMENTACIÓN.

Es fundamental informar a las familias sobre los cambios fisiológicos y los signos de alarma durante el embarazo y el puerperio, así como sobre la alimentación y suplementación adecuadas. Esto ayuda a garantizar un embarazo y parto saludables, y una recuperación adecuada en el puerperio, tanto para la madre como para el bebé.

- **Cambios fisiológicos durante el embarazo:** Aumento de peso: Es normal y necesario, pero debe ser controlado por el profesional de salud.
- **Cambios en el sistema cardiovascular:** Aumento del volumen sanguíneo y la frecuencia cardíaca.
- **Cambios respiratorios:** Aumento de la frecuencia respiratoria y la necesidad de oxígeno.
- **Cambios gastrointestinales:** Náuseas, vómitos, estreñimiento y acidez estomacal son comunes.
- **Cambios en la piel:** Hiperpigmentación, estrías y aumento de la sudoración.
- **Cambios en el sistema urinario:** Mayor frecuencia urinaria.

Signos de alarma durante el embarazo:

- **Sangrado vaginal:** Puede indicar un problema con el embarazo, como un aborto espontáneo o un embarazo ectópico.
- **Dolor abdominal intenso:** Podría ser señal de parto prematuro, placenta previa u otras complicaciones.
- **Dolores de cabeza severos:** Pueden ser un síntoma de preeclampsia.
- **Hinchazón excesiva de manos, pies o cara:** También podría ser un signo de preeclampsia.
- **Disminución o ausencia de movimientos fetales:** Es importante contactar al médico si no se siente al bebé moverse.
- **Fiebre:** Podría indicar una infección.
- **Vómitos persistentes:** Pueden llevar a la deshidratación.
- **Problemas de visión:** Visión borrosa, luces intermitentes, etc.
- **Zumbido en los oídos:** Puede ser un síntoma de preeclampsia.

Cambios fisiológicos durante el puerperio:

- **Involución uterina:** El útero vuelve a su tamaño normal.
- **Loquios:** Sangrado vaginal postparto, que puede durar varias semanas.
- **Cambios hormonales:** Pueden causar altibajos emocionales.
- **Dolor:** En la zona del perineo, debido al parto.
- **Estreñimiento**: Común después del parto.

Signos de alarma durante el puerperio:

- **Fiebre alta:** Podría indicar una infección.
- **Sangrado vaginal abundante:** Si se empapa una toalla sanitaria en una hora, es motivo de preocupación.
- **Dolor intenso:** Si el dolor no mejora con analgésicos.
- **Secreción o enrojecimiento de la herida quirúrgica:** En caso de cesárea.
- **Dificultad para respirar:** Puede indicar una complicación pulmonar.
- **Dolor en el pecho:** Podría ser señal de un coágulo de sangre.
- **Cambios en el estado de ánimo:** Depresión severa o ansiedad.

Alimentación durante el embarazo:

- **Ácido fólico:** Esencial para prevenir defectos del tubo neural. Se encuentra en verduras de hoja verde, legumbres, cereales fortificados, etc.
- **Hierro:** Previene la anemia. Se encuentra en carnes rojas, espinacas, legumbres, etc.
- **Calcio:** Importante para el desarrollo óseo del bebé y de la madre. Se encuentra en lácteos, yogur, queso, tofu, etc.
- **Proteínas:** Necesarias para el crecimiento del bebé y de la madre. Se encuentran en carnes magras, pescado, huevos, legumbres, etc.

DENGUE Y MALARIA

El dengue y la malaria son enfermedades transmitidas por mosquitos, pero causadas por diferentes virus y parásitos, respectivamente. El dengue es causado por el virus del dengue, transmitido por mosquitos Aedes, mientras que la malaria es causada por el parásito Plasmodium, transmitido por mosquitos Anopheles. Ambos tienen síntomas similares como fiebre, pero el dengue a menudo incluye dolor de cabeza intenso, dolor detrás de los ojos, y dolor en articulaciones y músculos, a veces llamado "fiebre rompehuesos". La malaria puede causar complicaciones graves como malaria cerebral.

Dengue:

- **Agente causal:** Virus del dengue.
- **Vector:** Mosquito Aedes (principalmente Aedes aegypti).
- **Síntomas:** Fiebre alta, dolor de cabeza, dolor detrás de los ojos, dolor en articulaciones y músculos, náuseas, erupciones en la piel.
- **Complicaciones:** Dengue grave, que puede incluir choque, dificultad para respirar, sangrado y complicaciones en órganos.

- **Prevención:** Protección contra picaduras de mosquitos, especialmente durante el día, uso de repelentes, mosquiteros y ropa de manga larga, eliminación de criaderos de mosquitos.
- **Tratamiento:** No hay tratamiento específico; se utilizan medicamentos para aliviar el dolor y la fiebre.

Malaria:

- **Agente causal:** Parásito Plasmodium.
- **Vector:** Mosquito Anopheles.
- **Síntomas:** Fiebre, escalofríos, dolor de cabeza, sudoración, fatiga, náuseas, vómitos.
- **Complicaciones:** Malaria cerebral, anemia grave, dificultad respiratoria, problemas renales y hepáticos.
- **Prevención:** Uso de repelentes, mosquiteros tratados con insecticidas, ropa de manga larga, medicamentos profilácticos, evitar viajes a zonas de riesgo.
- **Tratamiento:** Medicamentos antipalúdicos.

Diferencias clave:

- **Agente:** Virus del dengue vs. parásito Plasmodium.
- **Vector:** Aedes vs. Anopheles.

Síntomas: Dengue suele tener dolor articular más intenso, mientras que malaria puede causar complicaciones como malaria cerebral.

Tratamiento: No hay tratamiento específico para el dengue, mientras que la malaria tiene medicamentos antipalúdicos.

Importancia de la prevención: Ambas enfermedades son prevenibles y tratables, pero es crucial tomar medidas para evitar las picaduras de mosquitos, especialmente en áreas endémicas. La prevención y el control de mosquitos son esenciales para reducir la incidencia de estas enfermedades.

MOMENTO TRES: CONSTRUYENDO JUNTOS

Esta actividad consiste en poner palabras claves sobre los beneficios de la lactancia materna, tanto para las mamitas gestantes, como para los niños y poner lo negativo y lo que no se de debe hacer durante la lactancia materna, mitos y chismes de la lactancia. Por lo que se dividirá la cartelera en dos partes, en donde se pondrán los beneficios y el otro mitos y creencias falsas.

POST TEST:

Para este punto, se desarrollarán preguntas básicas en cuanto a la información y actividades desarrolladas en el encuentro, con el fin de evidenciar que tanta información se pudo trasmitir a los tutores y participantes del encuentro.

MOMENTO CUATRO: ¿QUÉ NOS LLEVAMOS? ¿EN QUÉ QUEDAMOS?

- Que es importante identificar los signos físicos y de alarma durante la gestación y el puerperio, así como tener una adecuada alimentación y suplementación.

- Nos llevamos que es importante tomar medidas preventivas ante la presentación de enfermedades inmunoprevenibles, prevalentes, Dengue y Malaria, para así evitar y reducir la morbimortalidad en la primera infancia, gestantes y en los adultos también.
  y promover la recuperación en situaciones de emergencia.

RECURSOS UTILIZADOS

- Planeación Educativa
- - Herramientas informativas físicas
- Charlas reflexivas y educativas.
- Actividades Lúdico- pedagógicas.
- Carteleras informativas
- Firma y pacto de compromisos.
- Acta.

VALORACIÓN DE LA EXPERIENCIA

Durante el proceso pedagógico y participativo de las actividades de las dinámicas a desarrollar, se observó que los acudientes de los participantes de todas las unidades estuvieron atentos de la información socializada; se dieron espacios de dudas e inquietudes, en donde se pudo dialogar y charlar de que cada uno de los puntos de vistas ofrecidos por los acudientes de los participantes y gestantes.

Evidencias Fotográficas:





Compromisos / tareas	**Responsables**	**Fechas**
• Identificar signos de alarma en enfermedades inmunoprevenibles, enfermedades prevalentes. • Aplicar lo aprendido sobre los cambios fisiológicos y signos de alarma durante la gestación y el puerperio. • Mejorar la técnica de lactancia y buscar ayuda si hay dificultades.	EDWIN SÁNCHEZ	CUANDO APLIQUE
AUXILIAR EN SALUD	**CARGO**	**FIRMA**
EDWIN SÁNCHEZ	AUXILIAR EN SALUD	

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

Personeria 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 PTO ALVIRA 2

ACTIVIDAD: SOCIALIZACION A PADRES

LUGAR DE REUNION SALON PTO ALVIRA

FECHA: 13-08-2025

TEMA ENFERMEDADES INMUNOPREVENIBLES PREVALENTES DE LA PRIMERA INFANCIA

No.	NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO	NUIP	NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE	CEDULA	TELEFONO	FIRMA
1	DIOMEDES JESUS CAMARGO CURVELO	1120476076	ANDREA CURVELO TORRES	1006695549	3125851414	
2	KEILIN ISABELLA RODRIGUEZ CURVELO	1120475853	YURIS YAZMIN RODRIGUEZ CURVELO	1120473320	3205830044	
3	BLANCA YULEIDI ESCOBAR ARROYAVE	1120475699	MARTHA LILIANA ARROYAVE	1120474338	3203137115	Marta Liliana
4	NELSON JHOVANNY GAITAN SANABRIA	1120476367	LINA YINETH GAITAN SANABRIA	1120474337		Lina
5	JOHAN ANDRES MORENO RODRIGUEZ	1120476290	LINA YINETH GAITAN SANABRIA	1120474337		Lina
6	ARICK MATEO DAZA ROJAS	1120590149	YERALDIN ROJAS PEÑA	1124827856		Yeraldin Rojas
7	FRAY YAMITH CURVELO RODRIGUEZ	1120476028	CARMEN ROSA MELENDEZ ENCIZO	1010091072		Carmen Rosa
8	DAINER ALEJANDRO GALEANO RODRIGUEZ	1120475915	AMALFI GALEANO RODRIGUEZ	1120473366		
9	LUISA FERNANDA TORRES GALEANO	1120476422	AMALFI GALEANO RODRIGUEZ	1120473366		
10	STIVEN GIOVANNY AGUILERA TORRES	1120476333	ANGELA AGUILERA TORRES	1148950784		ANGELA
11	MIGUEL ANGEL GALEANO AGUILERA	1120476210	ANGELA AGUILERA TORRES	1148950784		ANGELA
12	MERIEN FERNANDA RODRIGUEZ GALIANO	1120475916	LILIA GALIANO RODRIGUEZ	1134434329	3212867926	
13	WILSON JESUS BOHORQUEZ VELEZ	1120476379	XIOMARA VELEZ CALDERON	1134434388	3223239296	
14	NASLY SOFIA CORDOBA CURBELO	1120476253	ANGUIE CURBELO TORRES	1006695864	3118629276	Anguie Curvelo
15	BRANDON ESTIVEN TELLO RODRIGUEZ	1120475847	SILVIA RODRIGUEZ CHIPIAJES	1193598687		Silvia R.
16	NEYJELY LUCIANA RODRIGUEZ GALIANO	1120475839	MEGAN GALEANO RODRIGUEZ	1120474759	3125851414	Megan G.
17	BRAYDEN KALETH RODRIGUEZ CURVELO	1120476033	DISNEY CURVELO TORRES	1006695553	3223239296	Disney.
18	LINDA TAMARA HERNANDEZ TORRES	1148711266	ANGELICA HERNANDEZ TORRES	1006695552	3133393825	
19	MAILEN MARIANA ESCOBAR RODRIGUEZ	1120476310	ELIDA RODRIGUEZ VELANDIA	1006696349		Elida R. V
20	LIAM YARED RODRIGUEZ VELANDIA	1120476007	YENCI PAOLA RODRIGUEZ VELANDIA	1134434072		Yenci R.V
21	NOREIDY ALEJANDRA TORRES GAITAN	1120476013	KATERINE TORRES GAITAN	1120955610		Katerine

Responsable de la unidad de servicio y No cedula Edwin Sanabria 80146196

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

Personeria 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 PTO ALVIRA 2 FECHA: 13-08-2025

ACTIVIDAD: SOCIALIZACION A PADRES TEMA CAMBIOS FISICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACION

LUGAR DE REUNION SALON PTO ALVIRA

No.	NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO	NUIP	NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE	CEDULA	TELEFONO	FIRMA
1	DIOMEDES JESUS CAMARGO CURVELO	1120476076	ANDREA CURVELO TORRES	1006695549	3125851414	
2	KEILIN ISABELLA RODRIGUEZ CURVELO	1120475853	YURIS YAZMIN RODRIGUEZ CURVELO	1120473320	3205830044	
3	BLANCA YULEIDI ESCOBAR ARROYAVE	1120475699	MARTHA LILIANA ARROYAVE	1120474338	3203137115	Martha Liliana
4	NELSON JHOVANNY GAITAN SANABRIA	1120476367	LINA YINETH GAITAN SANABRIA	1120474337		Lina
5	JOHAN ANDRES MORENO RODRIGUEZ	1120476290	LINA YINETH GAITAN SANABRIA	1120474337		Lina
6	ARICK MATEO DAZA ROJAS	1120590149	YERALDIN ROJAS PEÑA	1124827856		Lina - Yeraldin
7	FRAY YAMITH CURVELO RODRIGUEZ	1120476028	CARMEN ROSA MELENDEZ ENCIZO	1010091072		Carmen Rosa
8	DAINER ALEJANDRO GALEANO RODRIGUEZ	1120475915	AMALFI GALEANO RODRIGUEZ	1120473366		
9	LUISA FERNANDA TORRES GALEANO	1120476422	AMALFI GALEANO RODRIGUEZ	1120473366		
10	STIVEN GIOVANNY AGUILERA TORRES	1120476333	ANGELA AGUILERA TORRES	1148950784		ANGELA
11	MIGUEL ANGEL GALEANO AGUILERA	1120476210	ANGELA AGUILERA TORRES	1148950784		ANGELA
12	MERIEN FERNANDA RODRIGUEZ GALIANO	1120475916	LILIA GALIANO RODRIGUEZ	1134434329	3212867926	
13	WILSON JESUS BOHORQUEZ VELEZ	1120476379	XIOMARA VELEZ CALDERON	1134434388	3223239296	
14	NASLY SOFIA CORDOBA CURBELO	1120476253	ANGUIE CURBELO TORRES	1006695864	3118629276	Anguie Curbelo
15	BRANDON ESTIVEN TELLO RODRIGUEZ	1120475847	SILVIA RODRIGUEZ CHIPIAJES	1193598687		Silvia R.
16	NEYJELY LUCIANA RODRIGUEZ GALIANO	1120475839	MEGAN GALEANO RODRIGUEZ	1120474759	3125851414	Megan G.
17	BRAYDEN KALETH RODRIGUEZ CURVELO	1120476033	DISNEY CURVELO TORRES	1006695553	3223239296	Disney
18	LINDA TAMARA HERNANDEZ TORRES	1148711266	ANGELICA HERNANDEZ TORRES	1006695552	3133393825	
19	MAILEN MARIANA ESCOBAR RODRIGUEZ	1120476310	ELIDA RODRIGUEZ VELANDIA	1006696349		Elida R. V
20	LIAM YARED RODRIGUEZ VELANDIA	1120476007	YENCI PAOLA RODRIGUEZ VELANDIA	1134434072		Yenci R.V
21	NOREIDY ALEJANDRA TORRES GAITAN	1120476013	KATERINE TORRES GAITAN	1120955610		Katerine

Responsable de la unidad de servicio y No.cedula Edwin Sanchez 90146196

ACTA DE REUNION	
EAS: ASOCIACIÓN PORFÍA 3 **CONTRATO:** 50002202025	**UDS:** M1 PUERTO ALVIRA 3
HORA: 10:00 AM	**FECHA:** 21/08/2025
LUGAR: SALON LA ORQUETA	**TEMA 1:** ENFERMEDADES INMUNOPREVENIBLES, ENFERMEDADES PREVALENTES DE LA PRIMERA INFANCIA **TEMA 2:** CAMBIOS FÍSICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACIÓN Y EL PUERPERIO
POBLACIÓN OBJETO: PADRES DE FAMILIA Y PARTICIPANTES DE LA MODALIDAD INICIAL CAMPESINA	
OBJETIVO:	-Identificación, reporte y actuación frente a posibles casos de brotes relacionados con enfermedades inmunoprevenibles, enfermedades prevalentes de la primera infancia (Infección Respiratoria Aguda - IRA, EDA, Malaria y Dengue. -Orientar a las familias sobre las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y UNICEF para proteger y promover la lactancia materna, regulando la comercialización de sucedáneos de la leche materna. Beneficios para la madre y el niño.

MOMENTO UNO: BIENVENIDA Y APERTURA DEL ENCUENTRO

Se da inicio con un Saludo de bienvenida a todos los asistentes al encuentro. Seguidamente se da inicio al encuentro, en este espacio se explica a los participantes del encuentro, las temáticas a tratar que es sobre las ENFERMEDADES INMUNOPREVENIBLES, ENFERMEDADES PREVALENTES DE LA PRIMERA INFANCIA; así como, CAMBIOS FÍSICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACIÓN Y EL PUERPERIO. Inicialmente se empieza haciendo una ronda de preguntas (pretest) para tratar de conocer el nivel de conocimiento que tienen los tutores de los participantes, invitándolos a que se cuestionen y respondan sobre ¿Qué son las enfermedades inmunoprevenibles? ¿Qué son las enfermedades prevalentes de la infancia? ¿Qué es la IRA? ¿Qué es la Malaria? ¿Qué es el dengue? ¿Conoce que cambios físicos se dan durante la gestación y el puerperio? ¿Sabe cómo debe alimentarse y suplementarse durante el embarazo? Invitándolos a que respondan según sus propias palabras lo que opinan o lo que creen que significan dichos conceptos, recordándoles que no importa que se equivoquen, sino que el encuentro sea de aprendizaje. Seguidamente de la ronda de preguntas, se inicia explicando la definición de las temáticas, dentro del contexto en que viven, evitando usar un lenguaje técnico.

MOMENTO DOS: CREAR Y CONVERSAR

Se inicia con una charla sobre que son los primeros auxilios.

En Mapiripán, Meta, como en cualquier hogar y comunidad indígena, es crucial contar con conocimientos básicos de primeros auxilios para atender emergencias de manera rápida y eficaz. Esto incluye saber cómo actuar ante heridas, hemorragias, quemaduras, fracturas, intoxicaciones, entre otras situaciones comunes. Además, es fundamental conocer los recursos disponibles en la comunidad y cómo acceder a ellos, como centros de salud, personal capacitado o conocimientos tradicionales de la medicina indígena.

Las enfermedades inmunoprevenibles son aquellas que pueden prevenirse mediante la vacunación. Estas enfermedades, causadas por virus o bacterias, pueden tener un impacto significativo en la salud pública y la mortalidad, especialmente en niños, pero también afectan a adultos. La vacunación ha demostrado ser una herramienta efectiva para reducir la carga de estas enfermedades y la mortalidad infantil.

Algunas de las enfermedades inmunoprevenibles más comunes son:

1. **Sarampión:** Una enfermedad viral altamente contagiosa que puede causar complicaciones graves como neumonía, encefalitis y, en casos raros, la muerte.
2. **Rubéola:** Otra enfermedad viral que puede causar defectos de nacimiento graves en bebés cuyas madres se infectaron durante el embarazo.

3. **Paperas:** Una enfermedad viral que causa inflamación de las glándulas salivales y puede llevar a complicaciones como meningitis, encefalitis y sordera.
4. **Difteria:** Una enfermedad bacteriana que puede causar dificultad para respirar, insuficiencia cardíaca y parálisis.
5. **Tétanos:** Una enfermedad bacteriana que afecta el sistema nervioso y causa contracciones musculares dolorosas.
6. **Tos ferina:** Una enfermedad bacteriana que causa tos severa y puede llevar a complicaciones respiratorias, especialmente en bebés.
7. **Hepatitis B:** Una enfermedad viral que puede causar daño hepático crónico, cirrosis y cáncer de hígado.
8. **Poliomielitis:** Una enfermedad viral que puede causar parálisis permanente.
9. **Fiebre amarilla:** Una enfermedad viral transmitida por mosquitos que puede causar fiebre, ictericia y hemorragias.
10. **Influenza:** Una enfermedad respiratoria viral que puede causar complicaciones graves como neumonía, especialmente en personas mayores y con enfermedades crónicas.
11. **Fiebre tifoidea:** Una enfermedad bacteriana que causa fiebre alta, dolor abdominal y complicaciones graves.
12. **COVID-19:** Una enfermedad respiratoria causada por un nuevo coronavirus que puede causar síntomas leves a graves y complicaciones como neumonía y síndrome de dificultad respiratoria aguda.

La vacunación es una herramienta esencial para:

- **Prevenir enfermedades**: Las vacunas estimulan el sistema inmunológico para producir anticuerpos que protegen contra enfermedades específicas.
- **Reducir la carga de enfermedades**: La vacunación ha reducido significativamente la incidencia y la gravedad de muchas enfermedades prevenibles.
- **Proteger a las poblaciones vulnerables:** Las vacunas son especialmente importantes para proteger a los niños, las personas mayores y las personas con sistemas inmunológicos debilitados.
- **Eliminar enfermedades:** La vacunación ha llevado a la erradicación de algunas enfermedades, como la viruela, y está en camino de erradicar otras, como la poliomielitis.

Es importante que los niños y adultos se vacunen de acuerdo con los esquemas de vacunación recomendados por las autoridades sanitarias para protegerse a sí mismos y a la comunidad.

ENFERMEDADES PREVALENTES EN LA INFANCIA

En la infancia, las enfermedades prevalentes se refieren a aquellas infecciones y condiciones comunes que afectan a niños y niñas, especialmente en sus primeros años de vida. Entre las más comunes se encuentran las infecciones respiratorias agudas (IRA) y las enfermedades diarreicas agudas (EDA), que son causadas por virus y bacterias. Adicionalmente, existen enfermedades inmunoprevenibles que se pueden evitar mediante la vacunación.

Enfermedades respiratorias agudas (IRA):

Causas: Son causadas por virus y bacterias que se transmiten fácilmente de persona a persona a través de gotitas de saliva al hablar, toser o estornudar.

Síntomas: Pueden incluir fiebre, tos, secreción nasal, dolor de garganta y dificultad para respirar.

Prevención: El lavado frecuente de manos, la vacunación contra la influenza y evitar el contacto con personas enfermas son medidas clave.

Enfermedades diarreicas agudas (EDA):

Causas: La contaminación del agua y los alimentos, la falta de higiene personal y las malas condiciones sanitarias son factores de riesgo.

Síntomas: Diarrea, vómitos, fiebre y deshidratación.

Prevención: Lavado de manos, consumo de agua segura, adecuada manipulación de alimentos y lactancia materna exclusiva durante los primeros seis meses de vida.

El ICBF implementa diversas estrategias para prevenir y atender estas enfermedades, como:

Programas de educación y promoción de la salud: Dirigidos a padres, cuidadores y comunidades, enfocados en la importancia de la higiene, la nutrición y la vacunación.

Acceso a servicios de salud: Facilitando el acceso a controles médicos regulares y atención oportuna ante enfermedades.

Fortalecimiento de la atención en salud:

Capacitando al personal de salud en la atención integral de niños y niñas, incluyendo el manejo de enfermedades prevalentes.

Promoción de entornos saludables: Impulsando acciones para mejorar las condiciones sanitarias y ambientales en los hogares y comunidades.

ORIENTAR A LAS FAMILIAS SOBRE LOS CAMBIOS FISIOLOGICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACIÓN Y EL PUERPERIO. ALIMENTACIÓN Y SUPLEMENTACIÓN.

Es fundamental informar a las familias sobre los cambios fisiológicos y los signos de alarma durante el embarazo y el puerperio, así como sobre la alimentación y suplementación adecuadas. Esto ayuda a garantizar un embarazo y parto saludables, y una recuperación adecuada en el puerperio, tanto para la madre como para el bebé.

- **Cambios fisiológicos durante el embarazo:** Aumento de peso: Es normal y necesario, pero debe ser controlado por el profesional de salud.
- **Cambios en el sistema cardiovascular:** Aumento del volumen sanguíneo y la frecuencia cardíaca.
- **Cambios respiratorios:** Aumento de la frecuencia respiratoria y la necesidad de oxígeno.
- **Cambios gastrointestinales:** Náuseas, vómitos, estreñimiento y acidez estomacal son comunes.
- **Cambios en la piel:** Hiperpigmentación, estrías y aumento de la sudoración.
- **Cambios en el sistema urinario:** Mayor frecuencia urinaria.

Signos de alarma durante el embarazo:

- **Sangrado vaginal:** Puede indicar un problema con el embarazo, como un aborto espontáneo o un embarazo ectópico.
- **Dolor abdominal intenso:** Podría ser señal de parto prematuro, placenta previa u otras complicaciones.
- **Dolores de cabeza severos:** Pueden ser un síntoma de preeclampsia.
- **Hinchazón excesiva de manos, pies o cara:** También podría ser un signo de preeclampsia.
- **Disminución o ausencia de movimientos fetales:** Es importante contactar al médico si no se siente al bebé moverse.
- **Fiebre:** Podría indicar una infección.
- **Vómitos persistentes:** Pueden llevar a la deshidratación.
- **Problemas de visión:** Visión borrosa, luces intermitentes, etc.
- **Zumbido en los oídos:** Puede ser un síntoma de preeclampsia.

Cambios fisiológicos durante el puerperio:

- **Involución uterina:** El útero vuelve a su tamaño normal.
- **Loquios:** Sangrado vaginal postparto, que puede durar varias semanas.
- **Cambios hormonales:** Pueden causar altibajos emocionales.
- **Dolor:** En la zona del perineo, debido al parto.
- **Estreñimiento**: Común después del parto.

Signos de alarma durante el puerperio:

- **Fiebre alta:** Podría indicar una infección.
- **Sangrado vaginal abundante:** Si se empapa una toalla sanitaria en una hora, es motivo de preocupación.
- **Dolor intenso:** Si el dolor no mejora con analgésicos.
- **Secreción o enrojecimiento de la herida quirúrgica:** En caso de cesárea.
- **Dificultad para respirar:** Puede indicar una complicación pulmonar.
- **Dolor en el pecho:** Podría ser señal de un coágulo de sangre.
- **Cambios en el estado de ánimo:** Depresión severa o ansiedad.

Alimentación durante el embarazo:

- **Ácido fólico:** Esencial para prevenir defectos del tubo neural. Se encuentra en verduras de hoja verde, legumbres, cereales fortificados, etc.
- **Hierro:** Previene la anemia. Se encuentra en carnes rojas, espinacas, legumbres, etc.
- **Calcio:** Importante para el desarrollo óseo del bebé y de la madre. Se encuentra en lácteos, yogur, queso, tofu, etc.
- **Proteínas:** Necesarias para el crecimiento del bebé y de la madre. Se encuentran en carnes magras, pescado, huevos, legumbres, etc.

DENGUE Y MALARIA

El dengue y la malaria son enfermedades transmitidas por mosquitos, pero causadas por diferentes virus y parásitos, respectivamente. El dengue es causado por el virus del dengue, transmitido por mosquitos Aedes, mientras que la malaria es causada por el parásito Plasmodium, transmitido por mosquitos Anopheles. Ambos tienen síntomas similares como fiebre, pero el dengue a menudo incluye dolor de cabeza intenso, dolor detrás de los ojos, y dolor en articulaciones y músculos, a veces llamado "fiebre rompehuesos". La malaria puede causar complicaciones graves como malaria cerebral.

Dengue:

- **Agente causal:** Virus del dengue.
- **Vector:** Mosquito Aedes (principalmente Aedes aegypti).
- **Síntomas:** Fiebre alta, dolor de cabeza, dolor detrás de los ojos, dolor en articulaciones y músculos, náuseas, erupciones en la piel.
- **Complicaciones:** Dengue grave, que puede incluir choque, dificultad para respirar, sangrado y complicaciones en órganos.

- **Prevención:** Protección contra picaduras de mosquitos, especialmente durante el día, uso de repelentes, mosquiteros y ropa de manga larga, eliminación de criaderos de mosquitos.
- **Tratamiento:** No hay tratamiento específico; se utilizan medicamentos para aliviar el dolor y la fiebre.

Malaria:

- **Agente causal:** Parásito Plasmodium.
- **Vector:** Mosquito Anopheles.
- **Síntomas:** Fiebre, escalofríos, dolor de cabeza, sudoración, fatiga, náuseas, vómitos.
- **Complicaciones:** Malaria cerebral, anemia grave, dificultad respiratoria, problemas renales y hepáticos.
- **Prevención:** Uso de repelentes, mosquiteros tratados con insecticidas, ropa de manga larga, medicamentos profilácticos, evitar viajes a zonas de riesgo.
- **Tratamiento:** Medicamentos antipalúdicos.

Diferencias clave:

- **Agente:** Virus del dengue vs. parásito Plasmodium.
- **Vector:** Aedes vs. Anopheles.

Síntomas: Dengue suele tener dolor articular más intenso, mientras que malaria puede causar complicaciones como malaria cerebral.

Tratamiento: No hay tratamiento específico para el dengue, mientras que la malaria tiene medicamentos antipalúdicos.

Importancia de la prevención: Ambas enfermedades son prevenibles y tratables, pero es crucial tomar medidas para evitar las picaduras de mosquitos, especialmente en áreas endémicas. La prevención y el control de mosquitos son esenciales para reducir la incidencia de estas enfermedades.

MOMENTO TRES: CONSTRUYENDO JUNTOS

Esta actividad consiste en poner palabras claves sobre los beneficios de la lactancia materna, tanto para las mamitas gestantes, como para los niños y poner lo negativo y lo que no se de debe hacer durante la lactancia materna, mitos y chismes de la lactancia. Por lo que se dividirá la cartelera en dos partes, en donde se pondrán los beneficios y el otro mitos y creencias falsas.

POST TEST:

Para este punto, se desarrollarán preguntas básicas en cuanto a la información y actividades desarrolladas en el encuentro, con el fin de evidenciar que tanta información se pudo trasmitir a los tutores y participantes del encuentro.

MOMENTO CUATRO: ¿QUÉ NOS LLEVAMOS? ¿EN QUÉ QUEDAMOS?

- Que es importante identificar los signos físicos y de alarma durante la gestación y el puerperio, así como tener una adecuada alimentación y suplementación.

- Nos llevamos que es importante tomar medidas preventivas ante la presentación de enfermedades inmunoprevenibles, prevalentes, Dengue y Malaria, para así evitar y reducir la morbimortalidad en la primera infancia, gestantes y en los adultos también.
  y promover la recuperación en situaciones de emergencia.

RECURSOS UTILIZADOS

- Planeación Educativa
- - Herramientas informativas físicas
- Charlas reflexivas y educativas.
- Actividades Lúdico- pedagógicas.
- Carteleras informativas
- Firma y pacto de compromisos.
- Acta.

VALORACIÓN DE LA EXPERIENCIA

Durante el proceso pedagógico y participativo de las actividades de las dinámicas a desarrollar, se observó que los acudientes de los participantes de todas las unidades estuvieron atentos de la información socializada; se dieron espacios de dudas e inquietudes, en donde se pudo dialogar y charlar de que cada uno de los puntos de vistas ofrecidos por los acudientes de los participantes y gestantes.

Evidencias Fotográficas:





Compromisos / tareas	**Responsables**	**Fechas**
• Identificar signos de alarma en enfermedades inmunoprevenibles, enfermedades prevalentes. • Aplicar lo aprendido sobre los cambios fisiológicos y signos de alarma durante la gestación y el puerperio. • Mejorar la técnica de lactancia y buscar ayuda si hay dificultades.	EDWIN SÁNCHEZ	CUANDO APLIQUE
AUXILIAR EN SALUD	**CARGO**	**FIRMA**
EDWIN SÁNCHEZ	AUXILIAR EN SALUD	

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 PTO ALVIRA 3

ACTIVIDAD: SOCIALIZACION A PADRES

LUGAR DE REUNION SALON LA ORQUETA

FECHA: 21-08-2025

TEMA ENFERMEDADES INMUNOPREVENIBLES PREVALENTES DE LA PRIMERA INFANCIA

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 yerlin
2	SARA ISABEL GONZALEZ GUAYANBUCO	1120475956	LAUDY YURELI GUAYANBUCO PABON	1120474697		
3	MARIA NELLY PARRADO DIAZ	1120475712	LEIDY LIZETH DIAZ SERNA	1.010.017.737		Leidy Diaz
4	JHONATAN ANDRES IDALGO DIAZ	1120476285	LEIDY LIZETH DIAZ SERNA	1.010.017.737		Leydi Diaz
5	GISELL GIMENA GRANADOS GOMEZ	1120589768	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		Yirleidis Polo
8	JUAN SEBASTIAN GALEANO RODRIGUEZ	1122539927	DILIA BERSEY RODRIGUEZ SERNA	1.121.878.684		
9	JUNIOR ANDRES UI KATUA	1120476320	LEIDY KATUA YAU	1.151.188.192		leidy
10	JAIR FABIAN HERNANDEZ KATUA	1120476319	LEIDY KATUA YAU	1.151.188.192	3114692497	leidy
11	ALANA ISABELLA JARAMILLO HERNANDEZ	1122150162	FABI DANIELA HERNANDEZ JIMENEZ	1.122.121.384		Fabi Daniela Hernandez
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	3144650568	leidy vera
14	JAZMIN TALIANA AGUILAR IBAÑEZ	1121421057	DIANA MARCELA IBAÑEZ MORENO	1121419033		
15	JEICOB STIVEN CAÑON MENDEZ	1104224793	YURI YULIETH MENDEZ TIRADO	1006860048		Yuri mendez
16	DIANA MARCELA IBAÑEZ MORENO	1121419033	HUBERNEY PINZON MATEUS	1005293621		
17	AYLIN ADHARA MARIN CORDOBA	1120590831	SOL MILENA CORDOBA ARISMENDI	40360731	3183880844	sol milena
18	SALLY GABRIELA LIZARAZO TOVAR	1120587828	ANGIE LORENA TOVAR GAITAN	1006780017		Lorena Tovar.
19	JAMES ANDRES RESTREPO POLANCO	1119950417	YURI ALEXANDRA POLANCO POLANCO	1007293026		
20	LEYDA KARINA MARQUEZ MORENO	26749115	LEYDA KARINA MARQUEZ MORENO	26749115	3205395135	
21	EMANUEL DAVID GALAN YEPES	1120476245	MARIELA ESTHER YEPES MEDINA	64895512		

Responsable de la unidad de servicio y No cedula

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 PTO ALVIRA 3

ACTIVIDAD: SOCIALIZACION A PADRES

LUGAR DE REUNION SALON LA ORQUETA

FECHA 21-08-2025

TEMA CAMBIOS FISICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACION

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 Yerlin
2	SARA ISABEL GONZALEZ GUAYANBUCO	1120475956	LAUDY YURELI GUAYANBUCO PABON	1120474697		
3	MARIA NELLY PARRADO DIAZ	1120475712	LEIDY LIZETH DIAZ SERNA	1.010.017.737		Leidi DIAZ
4	JHONATAN ANDRES IDALGO DIAZ	1120476285	LEIDY LIZETH DIAZ SERNA	1.010.017.737		Leidi DIAZ
5	GISELL GIMENA GRANADOS GOMEZ	1120589768	NORMA JHADYD GOMEZ VERA	1.120.573.446	3227117687	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	3207707210	Yirleidis Polo
8	JUAN SEBASTIAN GALEANO RODRIGUEZ	1122539927	DILIA BERSEY RODRIGUEZ SERNA	1.121.878.684		
9	JUNIOR ANDRES UI KATUA	1120476320	LEIDY KATUA YAU	1.151.188.192	3114692497	Leidy
10	JAIR FABIAN HERNANDEZ KATUA	1120476319	LEIDY KATUA YAU	1.151.188.192	3114692497	leidy
11	ALANA ISABELLA JARAMILLO HERNANDEZ	1122150162	FABI DANIELA HERNANDEZ JIMENEZ	1.122.121.384	310 475 2344	Fabi Daniela Hernandez
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	3144065068	leidy vera jimenez
14	JAZMIN TALIANA AGUILAR IBAÑEZ	1121421057	DIANA MARCELA IBAÑEZ MORENO	1121419033		
15	JEICOB STIVEN CAÑON MENDEZ	1104224793	YURI YULIETH MENDEZ TIRADO	1006860048		Yuri Mendez
16	DIANA MARCELA IBAÑEZ MORENO	1121419033	HUBERNEY PINZON MATEUS	1005293621		
17	AYLIN ADHARA MARIN CORDOBA	1120590831	SOL MILENA CORDOBA ARISMENDI	40360731	3118388	sol Milena
18	SALLY GABRIELA LIZARAZO TOVAR	1120587828	ANGIE LORENA TOVAR GAITAN	1006780017		LORENA TOVAR.
19	JAMES ANDRES RESTREPO POLANCO	1119950417	YURI ALEXANDRA POLANCO POLANCO	1007293026		
20	LEYDA KARINA MARQUEZ MORENO	26749115	LEYDA KARINA MARQUEZ MORENO	26749115	3205395135	Karina
21	EMANUEL DAVID GALAN YEPES	1120476245	MARIELA ESTHER YEPES MEDINA	64895512		

Responsable de la unidad de servicio y No cedula EDWIN SANCHEZ 80146196

ACTA DE REUNION	
EAS: ASOCIACIÓN PORFÍA 3 **CONTRATO:** 50002202025	**UDS:** M1 PUERTO ALVIRA 4
HORA: 10:00 AM	**FECHA:** 15/08/2025
LUGAR: SALON RINCON DEL INDIO	**TEMA 1:** ENFERMEDADES INMUNOPREVENIBLES, ENFERMEDADES PREVALENTES DE LA PRIMERA INFANCIA **TEMA 2:** CAMBIOS FÍSICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACIÓN Y EL PUERPERIO
OBLACIÓN OBJETO: PADRES DE FAMILIA Y PARTICIPANTES DE LA MODALIDAD INICIAL CAMPESINA	
OBJETIVO:	-Identificación, reporte y actuación frente a posibles casos de brotes relacionados con enfermedades inmunoprevenibles, enfermedades prevalentes de la primera infancia (Infección Respiratoria Aguda - IRA, EDA, Malaria y Dengue. -Orientar a las familias sobre las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y UNICEF para proteger y promover la lactancia materna, regulando la comercialización de sucedáneos de la leche materna. Beneficios para la madre y el niño.

MOMENTO UNO: BIENVENIDA Y APERTURA DEL ENCUENTRO

Se da inicio con un Saludo de bienvenida a todos los asistentes al encuentro. Seguidamente se da inicio al encuentro, en este espacio se explica a los participantes del encuentro, las temáticas a tratar que es sobre las ENFERMEDADES INMUNOPREVENIBLES, ENFERMEDADES PREVALENTES DE LA PRIMERA INFANCIA; así como, CAMBIOS FÍSICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACIÓN Y EL PUERPERIO. Inicialmente se empieza haciendo una ronda de preguntas (pretest) para tratar de conocer el nivel de conocimiento que tienen los tutores de los participantes, invitándolos a que se cuestionen y respondan sobre ¿Qué son las enfermedades inmunoprevenibles? ¿Qué son las enfermedades prevalentes de la infancia? ¿Qué es la IRA? ¿Qué es la Malaria? ¿Qué es el dengue? ¿Conoce que cambios físicos se dan durante la gestación y el puerperio? ¿Sabe cómo debe alimentarse y suplementarse durante el embarazo? Invitándolos a que respondan según sus propias palabras lo que opinan o lo que creen que significan dichos conceptos, recordándoles que no importa que se equivoquen, sino que el encuentro sea de aprendizaje. Seguidamente de la ronda de preguntas, se inicia explicando la definición de las temáticas, dentro del contexto en que viven, evitando usar un lenguaje técnico.

MOMENTO DOS: CREAR Y CONVERSAR

Se inicia con una charla sobre que son los primeros auxilios.

En Mapiripán, Meta, como en cualquier hogar y comunidad indígena, es crucial contar con conocimientos básicos de primeros auxilios para atender emergencias de manera rápida y eficaz. Esto incluye saber cómo actuar ante heridas, hemorragias, quemaduras, fracturas, intoxicaciones, entre otras situaciones comunes. Además, es fundamental conocer los recursos disponibles en la comunidad y cómo acceder a ellos, como centros de salud, personal capacitado o conocimientos tradicionales de la medicina indígena.

Las enfermedades inmunoprevenibles son aquellas que pueden prevenirse mediante la vacunación. Estas enfermedades, causadas por virus o bacterias, pueden tener un impacto significativo en la salud pública y la mortalidad, especialmente en niños, pero también afectan a adultos. La vacunación ha demostrado ser una herramienta efectiva para reducir la carga de estas enfermedades y la mortalidad infantil.

Algunas de las enfermedades inmunoprevenibles más comunes son:

1. **Sarampión:** Una enfermedad viral altamente contagiosa que puede causar complicaciones graves como neumonía, encefalitis y, en casos raros, la muerte.
2. **Rubéola:** Otra enfermedad viral que puede causar defectos de nacimiento graves en bebés cuyas madres se infectaron durante el embarazo.

3. **Paperas:** Una enfermedad viral que causa inflamación de las glándulas salivales y puede llevar a complicaciones como meningitis, encefalitis y sordera.
4. **Difteria:** Una enfermedad bacteriana que puede causar dificultad para respirar, insuficiencia cardíaca y parálisis.
5. **Tétanos:** Una enfermedad bacteriana que afecta el sistema nervioso y causa contracciones musculares dolorosas.
6. **Tos ferina:** Una enfermedad bacteriana que causa tos severa y puede llevar a complicaciones respiratorias, especialmente en bebés.
7. **Hepatitis B:** Una enfermedad viral que puede causar daño hepático crónico, cirrosis y cáncer de hígado.
8. **Poliomielitis:** Una enfermedad viral que puede causar parálisis permanente.
9. **Fiebre amarilla:** Una enfermedad viral transmitida por mosquitos que puede causar fiebre, ictericia y hemorragias.
10. **Influenza:** Una enfermedad respiratoria viral que puede causar complicaciones graves como neumonía, especialmente en personas mayores y con enfermedades crónicas.
11. **Fiebre tifoidea:** Una enfermedad bacteriana que causa fiebre alta, dolor abdominal y complicaciones graves.
12. **COVID-19:** Una enfermedad respiratoria causada por un nuevo coronavirus que puede causar síntomas leves a graves y complicaciones como neumonía y síndrome de dificultad respiratoria aguda.

La vacunación es una herramienta esencial para:

- **Prevenir enfermedades**: Las vacunas estimulan el sistema inmunológico para producir anticuerpos que protegen contra enfermedades específicas.
- **Reducir la carga de enfermedades**: La vacunación ha reducido significativamente la incidencia y la gravedad de muchas enfermedades prevenibles.
- **Proteger a las poblaciones vulnerables:** Las vacunas son especialmente importantes para proteger a los niños, las personas mayores y las personas con sistemas inmunológicos debilitados.
- **Eliminar enfermedades:** La vacunación ha llevado a la erradicación de algunas enfermedades, como la viruela, y está en camino de erradicar otras, como la poliomielitis.

Es importante que los niños y adultos se vacunen de acuerdo con los esquemas de vacunación recomendados por las autoridades sanitarias para protegerse a sí mismos y a la comunidad.

ENFERMEDADES PREVALENTES EN LA INFANCIA

En la infancia, las enfermedades prevalentes se refieren a aquellas infecciones y condiciones comunes que afectan a niños y niñas, especialmente en sus primeros años de vida. Entre las más comunes se encuentran las infecciones respiratorias agudas (IRA) y las enfermedades diarreicas agudas (EDA), que son causadas por virus y bacterias. Adicionalmente, existen enfermedades inmunoprevenibles que se pueden evitar mediante la vacunación.

Enfermedades respiratorias agudas (IRA):

Causas: Son causadas por virus y bacterias que se transmiten fácilmente de persona a persona a través de gotitas de saliva al hablar, toser o estornudar.

Síntomas: Pueden incluir fiebre, tos, secreción nasal, dolor de garganta y dificultad para respirar.

Prevención: El lavado frecuente de manos, la vacunación contra la influenza y evitar el contacto con personas enfermas son medidas clave.

Enfermedades diarreicas agudas (EDA):

Causas: La contaminación del agua y los alimentos, la falta de higiene personal y las malas condiciones sanitarias son factores de riesgo.

Síntomas: Diarrea, vómitos, fiebre y deshidratación.

Prevención: Lavado de manos, consumo de agua segura, adecuada manipulación de alimentos y lactancia materna exclusiva durante los primeros seis meses de vida.

El ICBF implementa diversas estrategias para prevenir y atender estas enfermedades, como:

Programas de educación y promoción de la salud: Dirigidos a padres, cuidadores y comunidades, enfocados en la importancia de la higiene, la nutrición y la vacunación.

Acceso a servicios de salud: Facilitando el acceso a controles médicos regulares y atención oportuna ante enfermedades.

Fortalecimiento de la atención en salud:

Capacitando al personal de salud en la atención integral de niños y niñas, incluyendo el manejo de enfermedades prevalentes.

Promoción de entornos saludables: Impulsando acciones para mejorar las condiciones sanitarias y ambientales en los hogares y comunidades.

ORIENTAR A LAS FAMILIAS SOBRE LOS CAMBIOS FISIOLOGICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACIÓN Y EL PUERPERIO. ALIMENTACIÓN Y SUPLEMENTACIÓN.

Es fundamental informar a las familias sobre los cambios fisiológicos y los signos de alarma durante el embarazo y el puerperio, así como sobre la alimentación y suplementación adecuadas. Esto ayuda a garantizar un embarazo y parto saludables, y una recuperación adecuada en el puerperio, tanto para la madre como para el bebé.

- **Cambios fisiológicos durante el embarazo:** Aumento de peso: Es normal y necesario, pero debe ser controlado por el profesional de salud.
- **Cambios en el sistema cardiovascular:** Aumento del volumen sanguíneo y la frecuencia cardíaca.
- **Cambios respiratorios:** Aumento de la frecuencia respiratoria y la necesidad de oxígeno.
- **Cambios gastrointestinales:** Náuseas, vómitos, estreñimiento y acidez estomacal son comunes.
- **Cambios en la piel:** Hiperpigmentación, estrías y aumento de la sudoración.
- **Cambios en el sistema urinario:** Mayor frecuencia urinaria.

Signos de alarma durante el embarazo:

- **Sangrado vaginal:** Puede indicar un problema con el embarazo, como un aborto espontáneo o un embarazo ectópico.
- **Dolor abdominal intenso:** Podría ser señal de parto prematuro, placenta previa u otras complicaciones.
- **Dolores de cabeza severos:** Pueden ser un síntoma de preeclampsia.
- **Hinchazón excesiva de manos, pies o cara:** También podría ser un signo de preeclampsia.
- **Disminución o ausencia de movimientos fetales:** Es importante contactar al médico si no se siente al bebé moverse.
- **Fiebre:** Podría indicar una infección.
- **Vómitos persistentes:** Pueden llevar a la deshidratación.
- **Problemas de visión:** Visión borrosa, luces intermitentes, etc.
- **Zumbido en los oídos:** Puede ser un síntoma de preeclampsia.

Cambios fisiológicos durante el puerperio:

- **Involución uterina:** El útero vuelve a su tamaño normal.
- **Loquios:** Sangrado vaginal postparto, que puede durar varias semanas.
- **Cambios hormonales:** Pueden causar altibajos emocionales.
- **Dolor:** En la zona del perineo, debido al parto.
- **Estreñimiento**: Común después del parto.

Signos de alarma durante el puerperio:

- **Fiebre alta:** Podría indicar una infección.
- **Sangrado vaginal abundante:** Si se empapa una toalla sanitaria en una hora, es motivo de preocupación.
- **Dolor intenso:** Si el dolor no mejora con analgésicos.
- **Secreción o enrojecimiento de la herida quirúrgica:** En caso de cesárea.
- **Dificultad para respirar:** Puede indicar una complicación pulmonar.
- **Dolor en el pecho:** Podría ser señal de un coágulo de sangre.
- **Cambios en el estado de ánimo:** Depresión severa o ansiedad.

Alimentación durante el embarazo:

- **Ácido fólico:** Esencial para prevenir defectos del tubo neural. Se encuentra en verduras de hoja verde, legumbres, cereales fortificados, etc.
- **Hierro:** Previene la anemia. Se encuentra en carnes rojas, espinacas, legumbres, etc.
- **Calcio:** Importante para el desarrollo óseo del bebé y de la madre. Se encuentra en lácteos, yogur, queso, tofu, etc.
- **Proteínas:** Necesarias para el crecimiento del bebé y de la madre. Se encuentran en carnes magras, pescado, huevos, legumbres, etc.

DENGUE Y MALARIA

El dengue y la malaria son enfermedades transmitidas por mosquitos, pero causadas por diferentes virus y parásitos, respectivamente. El dengue es causado por el virus del dengue, transmitido por mosquitos Aedes, mientras que la malaria es causada por el parásito Plasmodium, transmitido por mosquitos Anopheles. Ambos tienen síntomas similares como fiebre, pero el dengue a menudo incluye dolor de cabeza intenso, dolor detrás de los ojos, y dolor en articulaciones y músculos, a veces llamado "fiebre rompehuesos". La malaria puede causar complicaciones graves como malaria cerebral.

Dengue:

- **Agente causal:** Virus del dengue.
- **Vector:** Mosquito Aedes (principalmente Aedes aegypti).
- **Síntomas:** Fiebre alta, dolor de cabeza, dolor detrás de los ojos, dolor en articulaciones y músculos, náuseas, erupciones en la piel.
- **Complicaciones:** Dengue grave, que puede incluir choque, dificultad para respirar, sangrado y complicaciones en órganos.

- **Prevención:** Protección contra picaduras de mosquitos, especialmente durante el día, uso de repelentes, mosquiteros y ropa de manga larga, eliminación de criaderos de mosquitos.
- **Tratamiento:** No hay tratamiento específico; se utilizan medicamentos para aliviar el dolor y la fiebre.

Malaria:

- **Agente causal:** Parásito Plasmodium.
- **Vector:** Mosquito Anopheles.
- **Síntomas:** Fiebre, escalofríos, dolor de cabeza, sudoración, fatiga, náuseas, vómitos.
- **Complicaciones:** Malaria cerebral, anemia grave, dificultad respiratoria, problemas renales y hepáticos.
- **Prevención:** Uso de repelentes, mosquiteros tratados con insecticidas, ropa de manga larga, medicamentos profilácticos, evitar viajes a zonas de riesgo.
- **Tratamiento:** Medicamentos antipalúdicos.

Diferencias clave:

- **Agente:** Virus del dengue vs. parásito Plasmodium.
- **Vector:** Aedes vs. Anopheles.

Síntomas: Dengue suele tener dolor articular más intenso, mientras que malaria puede causar complicaciones como malaria cerebral.

Tratamiento: No hay tratamiento específico para el dengue, mientras que la malaria tiene medicamentos antipalúdicos.

Importancia de la prevención: Ambas enfermedades son prevenibles y tratables, pero es crucial tomar medidas para evitar las picaduras de mosquitos, especialmente en áreas endémicas. La prevención y el control de mosquitos son esenciales para reducir la incidencia de estas enfermedades.

MOMENTO TRES: CONSTRUYENDO JUNTOS

Esta actividad consiste en poner palabras claves sobre los beneficios de la lactancia materna, tanto para las mamitas gestantes, como para los niños y poner lo negativo y lo que no se de debe hacer durante la lactancia materna, mitos y chismes de la lactancia. Por lo que se dividirá la cartelera en dos partes, en donde se pondrán los beneficios y el otro mitos y creencias falsas.

POST TEST:

Para este punto, se desarrollarán preguntas básicas en cuanto a la información y actividades desarrolladas en el encuentro, con el fin de evidenciar que tanta información se pudo trasmitir a los tutores y participantes del encuentro.

MOMENTO CUATRO: ¿QUÉ NOS LLEVAMOS? ¿EN QUÉ QUEDAMOS?

- Que es importante identificar los signos físicos y de alarma durante la gestación y el puerperio, así como tener una adecuada alimentación y suplementación.

- Nos llevamos que es importante tomar medidas preventivas ante la presentación de enfermedades inmunoprevenibles, prevalentes, Dengue y Malaria, para así evitar y reducir la morbimortalidad en la primera infancia, gestantes y en los adultos también.
  y promover la recuperación en situaciones de emergencia.

RECURSOS UTILIZADOS

- Planeación Educativa
- - Herramientas informativas físicas
- Charlas reflexivas y educativas.
- Actividades Lúdico- pedagógicas.
- Carteleras informativas
- Firma y pacto de compromisos.
- Acta.

VALORACIÓN DE LA EXPERIENCIA

Durante el proceso pedagógico y participativo de las actividades de las dinámicas a desarrollar, se observó que los acudientes de los participantes de todas las unidades estuvieron atentos de la información socializada; se dieron espacios de dudas e inquietudes, en donde se pudo dialogar y charlar de que cada uno de los puntos de vistas ofrecidos por los acudientes de los participantes y gestantes.

Evidencias Fotográficas:





Compromisos / tareas	**Responsables**	**Fechas**
• Identificar signos de alarma en enfermedades inmunoprevenibles, enfermedades prevalentes. • Aplicar lo aprendido sobre los cambios fisiológicos y signos de alarma durante la gestación y el puerperio. • Mejorar la técnica de lactancia y buscar ayuda si hay dificultades.	EDWIN SÁNCHEZ	CUANDO APLIQUE
AUXILIAR EN SALUD	**CARGO**	**FIRMA**
EDWIN SÁNCHEZ	AUXILIAR EN SALUD	

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 PTO ALVIRA 4 **FECHA:** 15-09-2025

ACTIVIDAD: SOCIALIZACION A PADRES DE FAMILIA **TEMA** ENFERMEDADES INMUNOPREVENCIBLES

LUGAR DE REUNION SALON RICON DEL INDIO

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	
3	THIAGO JOSE FUENTES FONTALVO	1116880900	KEILA NORAIMA FONTALVO URIBE	1116858325		
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	1120877531	LAURA MARIA RUBIO RUBIO	1127916201	3219479486	Laura Rubio
7	AHISEL VICTORIA FONTECHA JAIMES	1120476183	YURY JASLEY JAIMES MORENO	1005247861	3214500325	Yury Jaimes
8	KAROL JULIETH RODRIGUEZ LANCHEROS	1120476266	YENNY PAOLA LANCHEROS GOMEZ	1120474613	3108817583	yeny paola lan
9	THIAGO FELIPE RODRIGUEZ RAMIREZ	1122945379	LUISA FERNANDA RAMIREZ LOPEZ	1115916582	3214605303	Luisa fernanda
10	YIMER ALEJANDRO RODRIGUEZ RAMIREZ	1123821217	LUISA FERNANDA RAMIREZ LOPEZ	1115916582	3214605303	luisa fernanda
11	MARIA GABRIELA JUSTINIANO TABARES	1120847691	YONATHAN JISTINIANO VAZQUEZ	6100167	3232414927	Yonathan Jus
12	MARIA ISABEL DIAZ SEPULVEDA	1123453367	DIANA MARCELA DIAZ SEPULVEDA	1121862316	3144068143	
13	ANDERSON DAVID RODRIGUEZ MOLINA	1124841470	VERONICA ANDREA MOLINA ESTRELLA	1146443587	3212863538	
14	EMILIANNY ANTHONELA GUILLEN CONTRERAS	10776842	DARLYS JANETH CONTRERAS PEREZ	24602482	3219669072	Darlis
15	DIOMAR JOSE DIAZ CONTRERAS	11288602	DARLYS JANETH CONTRERAS PEREZ	24602482	3219669072	Darlis
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	
20	EMANUEL GERARDO LEON MATHEUS	1120476403	HEIDY ANDREA MATEUS FONTECHA	1101757589		
21	YINZON ARLEY GARCIA AMAYA	1120475893	NEIFI CAROLINA AMAYA RODRIGUEZ	1120475798	3225676833	

Responsable de la unidad de servicio y No.cedula EDER SANCHEZ 80196140

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 PTO ALVIRA 4 **FECHA:** 15-09-2025

ACTIVIDAD: SOCIALIZACION A PADRES DE FAMILIA **TEMA** CAMBIOS FISICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA

LUGAR DE REUNION SALON RICON DEL INDIO

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	Blanca Yenny
3	THIAGO JOSE FUENTES FONTALVO	1116880900	KEILA NORAIMA FONTALVO URIBE	1116858325		
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	1120877531	LAURA MARIA RUBIO RUBIO	1127916201	3219479486	Laura Rubio
7	AHISEL VICTORIA FONTECHA JAIMES	1120476183	YURY JASLEY JAIMES MORENO	1005247861	3214500325	Yury Jaimes
8	KAROL JULIETH RODRIGUEZ LANCHEROS	1120476266	YENNY PAOLA LANCHEROS GOMEZ	1120474613	3108817583	Yenny paola L.
9	THIAGO FELIPE RODRIGUEZ RAMIREZ	1122945379	LUISA FERNANDA RAMIREZ LOPEZ	1115916582	3214605303	Luisa Fernanda
10	YIMER ALEJANDRO RODRIGUEZ RAMIREZ	1123821217	LUISA FERNANDA RAMIREZ LOPEZ	1115916582	3214605303	Luisa fernanda
11	MARIA GABRIELA JUSTINIANO TABARES	1120847691	YONATHAN JISTINIANO VAZQUEZ	6100167	3232414927	Jonathan Justin
12	MARIA ISABEL DIAZ SEPULVEDA	1123453367	DIANA MARCELA DIAZ SEPULVEDA	1121862316	3144068143	
13	ANDERSON DAVID RODRIGUEZ MOLINA	1124841470	VERONICA ANDREA MOLINA ESTRELLA	1146443587	3212863538	
14	EMILIANNY ANTHONELA GUILLEN CONTRERAS	10776842	DARLYS JANETH CONTRERAS PEREZ	24602482	3219669072	Darlis
15	DIOMAR JOSE DIAZ CONTRERAS	11288602	DARLYS JANETH CONTRERAS PEREZ	24602482	3219669072	Darlis
16	JUAN DAVID CORONADO CALDERON	1157968397	DORIS OMAIRA CALDERON VARGAS	1094366463	3202541084	Doris Calderón
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	
20	EMANUEL GERARDO LEON MATHEUS	1120476403	HEIDY ANDREA MATEUS FONTECHA	1101757589		
21	YINZON ARLEY GARCIA AMAYA	1120475893	NEIFI CAROLINA AMAYA RODRIGUEZ	1120475798	3225676833	

Responsable de la unidad de servicio y No.cedula EDWIN SANCHEZ 80116196

ACTA DE REUNION	
EAS: ASOCIACIÓN PORFÍA 3 **CONTRATO:** 50002202025	**UDS:** M1 PUERTO ALVIRA 5
HORA: 10:30 AM	**FECHA:** 15/08/2025
LUGAR: SALON RINCON DEL INDIO	**TEMA 1:** ENFERMEDADES INMUNOPREVENIBLES, ENFERMEDADES PREVALENTES DE LA PRIMERA INFANCIA **TEMA 2:** CAMBIOS FÍSICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACIÓN Y EL PUERPERIO
OBLACIÓN OBJETO: PADRES DE FAMILIA Y PARTICIPANTES DE LA MODALIDAD INICIAL CAMPESINA	
OBJETIVO:	-Identificación, reporte y actuación frente a posibles casos de brotes relacionados con enfermedades inmunoprevenibles, enfermedades prevalentes de la primera infancia (Infección Respiratoria Aguda - IRA, EDA, Malaria y Dengue. -Orientar a las familias sobre las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y UNICEF para proteger y promover la lactancia materna, regulando la comercialización de sucedáneos de la leche materna. Beneficios para la madre y el niño.

MOMENTO UNO: BIENVENIDA Y APERTURA DEL ENCUENTRO

Se da inicio con un Saludo de bienvenida a todos los asistentes al encuentro. Seguidamente se da inicio al encuentro, en este espacio se explica a los participantes del encuentro, las temáticas a tratar que es sobre las ENFERMEDADES INMUNOPREVENIBLES, ENFERMEDADES PREVALENTES DE LA PRIMERA INFANCIA; así como, CAMBIOS FÍSICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACIÓN Y EL PUERPERIO. Inicialmente se empieza haciendo una ronda de preguntas (pretest) para tratar de conocer el nivel de conocimiento que tienen los tutores de los participantes, invitándolos a que se cuestionen y respondan sobre ¿Qué son las enfermedades inmunoprevenibles? ¿Qué son las enfermedades prevalentes de la infancia? ¿Qué es la IRA? ¿Qué es la Malaria? ¿Qué es el dengue? ¿Conoce que cambios físicos se dan durante la gestación y el puerperio? ¿Sabe cómo debe alimentarse y suplementarse durante el embarazo? Invitándolos a que respondan según sus propias palabras lo que opinan o lo que creen que significan dichos conceptos, recordándoles que no importa que se equivoquen, sino que el encuentro sea de aprendizaje. Seguidamente de la ronda de preguntas, se inicia explicando la definición de las temáticas, dentro del contexto en que viven, evitando usar un lenguaje técnico.

MOMENTO DOS: CREAR Y CONVERSAR

Se inicia con una charla sobre que son los primeros auxilios.

En Mapiripán, Meta, como en cualquier hogar y comunidad indígena, es crucial contar con conocimientos básicos de primeros auxilios para atender emergencias de manera rápida y eficaz. Esto incluye saber cómo actuar ante heridas, hemorragias, quemaduras, fracturas, intoxicaciones, entre otras situaciones comunes. Además, es fundamental conocer los recursos disponibles en la comunidad y cómo acceder a ellos, como centros de salud, personal capacitado o conocimientos tradicionales de la medicina indígena.

Las enfermedades inmunoprevenibles son aquellas que pueden prevenirse mediante la vacunación. Estas enfermedades, causadas por virus o bacterias, pueden tener un impacto significativo en la salud pública y la mortalidad, especialmente en niños, pero también afectan a adultos. La vacunación ha demostrado ser una herramienta efectiva para reducir la carga de estas enfermedades y la mortalidad infantil.

Algunas de las enfermedades inmunoprevenibles más comunes son:

1. **Sarampión:** Una enfermedad viral altamente contagiosa que puede causar complicaciones graves como neumonía, encefalitis y, en casos raros, la muerte.
2. **Rubéola:** Otra enfermedad viral que puede causar defectos de nacimiento graves en bebés cuyas madres se infectaron durante el embarazo.

3. **Paperas:** Una enfermedad viral que causa inflamación de las glándulas salivales y puede llevar a complicaciones como meningitis, encefalitis y sordera.
4. **Difteria:** Una enfermedad bacteriana que puede causar dificultad para respirar, insuficiencia cardíaca y parálisis.
5. **Tétanos:** Una enfermedad bacteriana que afecta el sistema nervioso y causa contracciones musculares dolorosas.
6. **Tos ferina:** Una enfermedad bacteriana que causa tos severa y puede llevar a complicaciones respiratorias, especialmente en bebés.
7. **Hepatitis B:** Una enfermedad viral que puede causar daño hepático crónico, cirrosis y cáncer de hígado.
8. **Poliomielitis:** Una enfermedad viral que puede causar parálisis permanente.
9. **Fiebre amarilla:** Una enfermedad viral transmitida por mosquitos que puede causar fiebre, ictericia y hemorragias.
10. **Influenza:** Una enfermedad respiratoria viral que puede causar complicaciones graves como neumonía, especialmente en personas mayores y con enfermedades crónicas.
11. **Fiebre tifoidea:** Una enfermedad bacteriana que causa fiebre alta, dolor abdominal y complicaciones graves.
12. **COVID-19:** Una enfermedad respiratoria causada por un nuevo coronavirus que puede causar síntomas leves a graves y complicaciones como neumonía y síndrome de dificultad respiratoria aguda.

La vacunación es una herramienta esencial para:

- **Prevenir enfermedades**: Las vacunas estimulan el sistema inmunológico para producir anticuerpos que protegen contra enfermedades específicas.
- **Reducir la carga de enfermedades**: La vacunación ha reducido significativamente la incidencia y la gravedad de muchas enfermedades prevenibles.
- **Proteger a las poblaciones vulnerables:** Las vacunas son especialmente importantes para proteger a los niños, las personas mayores y las personas con sistemas inmunológicos debilitados.
- **Eliminar enfermedades:** La vacunación ha llevado a la erradicación de algunas enfermedades, como la viruela, y está en camino de erradicar otras, como la poliomielitis.

Es importante que los niños y adultos se vacunen de acuerdo con los esquemas de vacunación recomendados por las autoridades sanitarias para protegerse a sí mismos y a la comunidad.

ENFERMEDADES PREVALENTES EN LA INFANCIA

En la infancia, las enfermedades prevalentes se refieren a aquellas infecciones y condiciones comunes que afectan a niños y niñas, especialmente en sus primeros años de vida. Entre las más comunes se encuentran las infecciones respiratorias agudas (IRA) y las enfermedades diarreicas agudas (EDA), que son causadas por virus y bacterias. Adicionalmente, existen enfermedades inmunoprevenibles que se pueden evitar mediante la vacunación.

Enfermedades respiratorias agudas (IRA):

Causas: Son causadas por virus y bacterias que se transmiten fácilmente de persona a persona a través de gotitas de saliva al hablar, toser o estornudar.

Síntomas: Pueden incluir fiebre, tos, secreción nasal, dolor de garganta y dificultad para respirar.

Prevención: El lavado frecuente de manos, la vacunación contra la influenza y evitar el contacto con personas enfermas son medidas clave.

Enfermedades diarreicas agudas (EDA):

Causas: La contaminación del agua y los alimentos, la falta de higiene personal y las malas condiciones sanitarias son factores de riesgo.

Síntomas: Diarrea, vómitos, fiebre y deshidratación.

Prevención: Lavado de manos, consumo de agua segura, adecuada manipulación de alimentos y lactancia materna exclusiva durante los primeros seis meses de vida.

El ICBF implementa diversas estrategias para prevenir y atender estas enfermedades, como:

Programas de educación y promoción de la salud: Dirigidos a padres, cuidadores y comunidades, enfocados en la importancia de la higiene, la nutrición y la vacunación.

Acceso a servicios de salud: Facilitando el acceso a controles médicos regulares y atención oportuna ante enfermedades.

Fortalecimiento de la atención en salud:

Capacitando al personal de salud en la atención integral de niños y niñas, incluyendo el manejo de enfermedades prevalentes.

Promoción de entornos saludables: Impulsando acciones para mejorar las condiciones sanitarias y ambientales en los hogares y comunidades.

ORIENTAR A LAS FAMILIAS SOBRE LOS CAMBIOS FISIOLOGICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACIÓN Y EL PUERPERIO. ALIMENTACIÓN Y SUPLEMENTACIÓN.

Es fundamental informar a las familias sobre los cambios fisiológicos y los signos de alarma durante el embarazo y el puerperio, así como sobre la alimentación y suplementación adecuadas. Esto ayuda a garantizar un embarazo y parto saludables, y una recuperación adecuada en el puerperio, tanto para la madre como para el bebé.

- **Cambios fisiológicos durante el embarazo:** Aumento de peso: Es normal y necesario, pero debe ser controlado por el profesional de salud.
- **Cambios en el sistema cardiovascular:** Aumento del volumen sanguíneo y la frecuencia cardíaca.
- **Cambios respiratorios:** Aumento de la frecuencia respiratoria y la necesidad de oxígeno.
- **Cambios gastrointestinales:** Náuseas, vómitos, estreñimiento y acidez estomacal son comunes.
- **Cambios en la piel:** Hiperpigmentación, estrías y aumento de la sudoración.
- **Cambios en el sistema urinario:** Mayor frecuencia urinaria.

Signos de alarma durante el embarazo:

- **Sangrado vaginal:** Puede indicar un problema con el embarazo, como un aborto espontáneo o un embarazo ectópico.
- **Dolor abdominal intenso:** Podría ser señal de parto prematuro, placenta previa u otras complicaciones.
- **Dolores de cabeza severos:** Pueden ser un síntoma de preeclampsia.
- **Hinchazón excesiva de manos, pies o cara:** También podría ser un signo de preeclampsia.
- **Disminución o ausencia de movimientos fetales:** Es importante contactar al médico si no se siente al bebé moverse.
- **Fiebre:** Podría indicar una infección.
- **Vómitos persistentes:** Pueden llevar a la deshidratación.
- **Problemas de visión:** Visión borrosa, luces intermitentes, etc.
- **Zumbido en los oídos:** Puede ser un síntoma de preeclampsia.

Cambios fisiológicos durante el puerperio:

- **Involución uterina:** El útero vuelve a su tamaño normal.
- **Loquios:** Sangrado vaginal postparto, que puede durar varias semanas.
- **Cambios hormonales:** Pueden causar altibajos emocionales.
- **Dolor:** En la zona del perineo, debido al parto.
- **Estreñimiento**: Común después del parto.

Signos de alarma durante el puerperio:

- **Fiebre alta:** Podría indicar una infección.
- **Sangrado vaginal abundante:** Si se empapa una toalla sanitaria en una hora, es motivo de preocupación.
- **Dolor intenso:** Si el dolor no mejora con analgésicos.
- **Secreción o enrojecimiento de la herida quirúrgica:** En caso de cesárea.
- **Dificultad para respirar:** Puede indicar una complicación pulmonar.
- **Dolor en el pecho:** Podría ser señal de un coágulo de sangre.
- **Cambios en el estado de ánimo:** Depresión severa o ansiedad.

Alimentación durante el embarazo:

- **Ácido fólico:** Esencial para prevenir defectos del tubo neural. Se encuentra en verduras de hoja verde, legumbres, cereales fortificados, etc.
- **Hierro:** Previene la anemia. Se encuentra en carnes rojas, espinacas, legumbres, etc.
- **Calcio:** Importante para el desarrollo óseo del bebé y de la madre. Se encuentra en lácteos, yogur, queso, tofu, etc.
- **Proteínas:** Necesarias para el crecimiento del bebé y de la madre. Se encuentran en carnes magras, pescado, huevos, legumbres, etc.

DENGUE Y MALARIA

El dengue y la malaria son enfermedades transmitidas por mosquitos, pero causadas por diferentes virus y parásitos, respectivamente. El dengue es causado por el virus del dengue, transmitido por mosquitos Aedes, mientras que la malaria es causada por el parásito Plasmodium, transmitido por mosquitos Anopheles. Ambos tienen síntomas similares como fiebre, pero el dengue a menudo incluye dolor de cabeza intenso, dolor detrás de los ojos, y dolor en articulaciones y músculos, a veces llamado "fiebre rompehuesos". La malaria puede causar complicaciones graves como malaria cerebral.

Dengue:

- **Agente causal:** Virus del dengue.
- **Vector:** Mosquito Aedes (principalmente Aedes aegypti).
- **Síntomas:** Fiebre alta, dolor de cabeza, dolor detrás de los ojos, dolor en articulaciones y músculos, náuseas, erupciones en la piel.
- **Complicaciones:** Dengue grave, que puede incluir choque, dificultad para respirar, sangrado y complicaciones en órganos.

- **Prevención:** Protección contra picaduras de mosquitos, especialmente durante el día, uso de repelentes, mosquiteros y ropa de manga larga, eliminación de criaderos de mosquitos.
- **Tratamiento:** No hay tratamiento específico; se utilizan medicamentos para aliviar el dolor y la fiebre.

Malaria:

- **Agente causal:** Parásito Plasmodium.
- **Vector:** Mosquito Anopheles.
- **Síntomas:** Fiebre, escalofríos, dolor de cabeza, sudoración, fatiga, náuseas, vómitos.
- **Complicaciones:** Malaria cerebral, anemia grave, dificultad respiratoria, problemas renales y hepáticos.
- **Prevención:** Uso de repelentes, mosquiteros tratados con insecticidas, ropa de manga larga, medicamentos profilácticos, evitar viajes a zonas de riesgo.
- **Tratamiento:** Medicamentos antipalúdicos.

Diferencias clave:

- **Agente:** Virus del dengue vs. parásito Plasmodium.
- **Vector:** Aedes vs. Anopheles.

Síntomas: Dengue suele tener dolor articular más intenso, mientras que malaria puede causar complicaciones como malaria cerebral.

Tratamiento: No hay tratamiento específico para el dengue, mientras que la malaria tiene medicamentos antipalúdicos.

Importancia de la prevención: Ambas enfermedades son prevenibles y tratables, pero es crucial tomar medidas para evitar las picaduras de mosquitos, especialmente en áreas endémicas. La prevención y el control de mosquitos son esenciales para reducir la incidencia de estas enfermedades.

MOMENTO TRES: CONSTRUYENDO JUNTOS

Esta actividad consiste en poner palabras claves sobre los beneficios de la lactancia materna, tanto para las mamitas gestantes, como para los niños y poner lo negativo y lo que no se de debe hacer durante la lactancia materna, mitos y chismes de la lactancia. Por lo que se dividirá la cartelera en dos partes, en donde se pondrán los beneficios y el otro mitos y creencias falsas.

POST TEST:

Para este punto, se desarrollarán preguntas básicas en cuanto a la información y actividades desarrolladas en el encuentro, con el fin de evidenciar que tanta información se pudo trasmitir a los tutores y participantes del encuentro.

MOMENTO CUATRO: ¿QUÉ NOS LLEVAMOS? ¿EN QUÉ QUEDAMOS?

- Que es importante identificar los signos físicos y de alarma durante la gestación y el puerperio, así como tener una adecuada alimentación y suplementación.

- Nos llevamos que es importante tomar medidas preventivas ante la presentación de enfermedades inmunoprevenibles, prevalentes, Dengue y Malaria, para así evitar y reducir la morbimortalidad en la primera infancia, gestantes y en los adultos también.
  y promover la recuperación en situaciones de emergencia.

RECURSOS UTILIZADOS

- Planeación Educativa
- - Herramientas informativas físicas
- Charlas reflexivas y educativas.
- Actividades Lúdico- pedagógicas.
- Carteleras informativas
- Firma y pacto de compromisos.
- Acta.

VALORACIÓN DE LA EXPERIENCIA

Durante el proceso pedagógico y participativo de las actividades de las dinámicas a desarrollar, se observó que los acudientes de los participantes de todas las unidades estuvieron atentos de la información socializada; se dieron espacios de dudas e inquietudes, en donde se pudo dialogar y charlar de que cada uno de los puntos de vistas ofrecidos por los acudientes de los participantes y gestantes.

Evidencias Fotográficas:





Compromisos / tareas	**Responsables**	**Fechas**
• Identificar signos de alarma en enfermedades inmunoprevenibles, enfermedades prevalentes. • Aplicar lo aprendido sobre los cambios fisiológicos y signos de alarma durante la gestación y el puerperio. • Mejorar la técnica de lactancia y buscar ayuda si hay dificultades.	EDWIN SÁNCHEZ	CUANDO APLIQUE
AUXILIAR EN SALUD	**CARGO**	**FIRMA**
EDWIN SÁNCHEZ	AUXILIAR EN SALUD	

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

Personeria Juridica 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 PTO ALVIRA S

ACTIVIDAD: SOCIALIZACION A PADRES

LUGAR DE REUNION: SEDE RINCON DEL INDIO

FECHA: 15-09-2025

TEMA: ENFERMEDADES PREVALENTES INMUNOPREVENIBLES

No.	NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO	NUIP	NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE	CEDULA	TELEFONO	FIRMA
1	SAMARA CELESTE SIERRA CARDONA	1120476364	DERLY LORENA CARDONA PARRA	6463731	3142443661	DERLY Lorena C.
2	LEIDY PATRICIA MORALES TRASLAVIÑA	1099552631	LEIDY PATRICIA MORALES TRASLAVIÑA	1099552631	3134995031	Leydi Morales
3	HANSEL GAEL OGOGLLON MOJICA	1157969959	YISETH LEANDRA MOJICA VERA	1120559623	3106476201	Yiseth Leandra M
4	LEIDER ESTIBEN CHACON MARTINEZ	1119188918	YESICA PAOLA MARTINEZ TALERO	1006656151	3132867491	
5	LUIS ANGEL RINCON RAMOS	1120475762	ADRIANA PATRICIA RAMOS MARIN	1006656151	3232423913	ADRIANA R
6	EDUAR ADRIAN RAMOS MARIN	1123453836	ADRIANA PATRICIA RAMOS MARIN	1127916201	3228441027	ADRIANA R
7	DANIELA ALEXANDRA ASCENCIO GOMEZ	1115753765	SANDRA MILENA ASCECIO GOMEZ	1005247861	3212866058	Sandra Ascencio
8	ELIEANYER MATEO ANGARITA ARRIETA	1115751601	ADRIANI YENDILETH ARRIETA PEREZ	1120474613	3118440277	adriani arrieta
9	EMMANUEL DARIO CASTILLO CHIVATA	1120476201	DIANA CATERINE CHITIVA SALAS	1121879110	3115578117	
10	IAN SAMUEL HERNANDEZ SANTA	1120878068	DEYSY LORENA SANTA NOVOA	1115916582	3123635972	
11	ANDREA LILIANA CAMAÑO ROPERO	1116183745	LILIANA ROPERO HERNANDEZ	1120838814	3202941639	
12	LENDER YORDAN ALONSO BERNAL	1116511478	NOHORA AYDEE ALONSO BERNAL	1121862316	3223945813	Nohora Alonso
13	EMILY SARAI FORERO PABON	1157968015	MAYERLY PABON GUERRERO	1146443587	3213010755	Mayerly Pabón
14	MIA ANTONELLA MORA ANGARITA	7105707	YERLY YADIMIR ANGARITA CAMARGO	24602482	3232809613	Yerly Angarita
15	JULIETA VELASQUEZ ARGEL	1222145148	LUIS CARLOS VELASQUEZ ESPITIA	1001747390	3142072443	Luis Carlos
16	BRIGTTE ARIANA MORA VARGAS	1122945335	VALENTINA VARGAS MONROY	1123432893	3227170769	Valentina Vargas
17	GENTIL ALEXANDER MURILLO LINARES	1121981202	MAYERLY LINARES SARMIENTO	1121874084	3167913399	
18	YEIMY PAOLA TABARES MONTAÑO	1120838814	YEIMY PAOLA TABARES MONTAÑO	1120838814	3232414927	Yeimy Tabares
19	NAYIBER OLAYA GONZALEZ	1054546587	NAYIBER OLAYA GONZALEZ	1054546587	3225492917	
20	BRIANYMAR REYES ASCANIO	1092030385	MARLEY ASCANIO VARGAS	1028660633	3138434578	marley Ascanio
21	LIAM JHADIEL CURVELOS BLANCO	1120476384	MONICA BALNCO CETINA	100440787	N/A	

Responsable de la unidad de servicio y No.cedula: EDWIN SANDOVAL 80146196

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 PTO ALVIRA 6

ACTIVIDAD: SOCIALIZACION A PADRES DE FAMILIA

LUGAR DE REUNION _____ SALON RINCON DEL INDIO

FECHA: 15-08-2025

TEMA CAMBIOS FISICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA

No.	NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO	NUIP	NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE	CEDULA	TELEFONO	FIRMA
1	SAMARA CELESTE SIERRA CARDONA	1120476364	DERLY LORENA CARDONA PARRA	6463731	3142443661	DERLY Lorena Cardona
2	LEIDY PATRICIA MORALES TRASLAVIÑA	1099552631	LEIDY PATRICIA MORALES TRASLAVIÑA	1099552631	3134995031	Leydi Morales
3	HANSEL GAEL OGOGLLON MOJICA	1157969959	YISETH LEANDRA MOJICA VERA	1120559623	3106476201	Yiseth Leandra Mojica
4	LEIDER ESTIBEN CHACON MARTINEZ	1119188918	YESICA PAOLA MARTINEZ TALERO	1006656151	3132867491	
5	LUIS ANGEL RINCON RAMOS	1120475762	ADRIANA PATRICIA RAMOS MARIN	1006656151	3232423913	ADRIANA R
6	EDUAR ADRIAN RAMOS MARIN	1123453836	ADRIANA PATRICIA RAMOS MARIN	1127916201	3228441027	ADRIANA R
7	DANIELA ALEXANDRA ASCENCIO GOMEZ	1115753765	SANDRA MILENA ASCECIO GOMEZ	1005247861	3212866058	Sandra Ascencio
8	ELIEANYER MATEO ANGARITA ARRIETA	1115751601	ADRIANI YENDILETH ARRIETA PEREZ	1120474613	3118440277	Adriani arrieta
9	EMMANUEL DARIO CASTILLO CHIVATA	1120476201	DIANA CATERINE CHITIVA SALAS	1121879110	3115578117	
10	IAN SAMUEL HERNANDEZ SANTA	1120878068	DEYSY LORENA SANTA NOVOA	1115916582	3123635972	
11	DILAN STIVEN VILLAMIZAR QUIÑONEZ	1122942614	VIDALIA YANETH QUIÑONEZ QUIÑONEZ	1004820477		Vidalia Yaneth Q
12	LENDER YORDAN ALONSO BERNAL	1116511478	NOHORA AYDEE ALONSO BERNAL	1121862316	3223945813	
13	EMILY SARAI FORERO PABON	1157968015	MAYERLY PABON GUERRERO	1146443587	3213010755	Mayerly Pabón
14	MIA ANTONELLA MORA ANGARITA	7105707	YERLY YADIMIR ANGARITA CAMARGO	24602482	3232809613	Yerly Angarita
15	JULIETA VELASQUEZ ARGEL	1222145148	LUIS CARLOS VELASQUEZ ESPITIA	1001747390	3142072443	Luis Carlos
16	BRIGTTE ARIANA MORA VARGAS	1122945335	VALENTINA VARGAS MONROY	1123432893	3227170769	Valentina Vargas
17	GENTIL ALEXANDER MURILLO LINARES	1121981202	MAYERLY LINARES SARMIENTO	1121874084	3167913399	
18	YEIMY PAOLA TABARES MONTAÑO	1120838814	YEIMY PAOLA TABARES MONTAÑO	1120838814	3232414927	Yeimy Tabares
19	KENNLY BRIYIT CORDERO GONZALEZ	1007191314	ALEXANDER CACERES LOBO	1006440762		
20	BRIANYMAR REYES ASCANIO	1092030385	MARLEY ASCANIO VARGAS	1028660633	3138434578	marley Ascanio
21	LIAM JHADIEL CURVELOS BLANCO	1120476384	MONICA BALNCO CETINA	100440787	N/A	

Responsable de la unidad de servicio y No.cedula EDITH SANCHEZ 80146196

ACTA DE REUNION	
EAS: ASOCIACIÓN PORFÍA 3 **CONTRATO:** 50002202025	**UDS:** M1 SE/CTOR LOMA
HORA: 3:00 PM	**FECHA:** 05/08/2025
LUGAR: SALON ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN	**TEMA 1:** ENFERMEDADES INMUNOPREVENIBLES, ENFERMEDADES PREVALENTES DE LA PRIMERA INFANCIA **TEMA 2:** CAMBIOS FÍSICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACIÓN Y EL PUERPERIO
POBLACIÓN OBJETO: PADRES DE FAMILIA Y PARTICIPANTES DE LA MODALIDAD INICIAL CAMPESINA	
OBJETIVO:	-Identificación, reporte y actuación frente a posibles casos de brotes relacionados con enfermedades inmunoprevenibles, enfermedades prevalentes de la primera infancia (Infección Respiratoria Aguda - IRA, EDA, Malaria y Dengue. -Orientar a las familias sobre las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y UNICEF para proteger y promover la lactancia materna, regulando la comercialización de sucedáneos de la leche materna. Beneficios para la madre y el niño.

MOMENTO UNO: BIENVENIDA Y APERTURA DEL ENCUENTRO

Se da inicio con un Saludo de bienvenida a todos los asistentes al encuentro. Seguidamente se da inicio al encuentro, en este espacio se explica a los participantes del encuentro, las temáticas a tratar que es sobre las ENFERMEDADES INMUNOPREVENIBLES, ENFERMEDADES PREVALENTES DE LA PRIMERA INFANCIA; así como, CAMBIOS FÍSICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACIÓN Y EL PUERPERIO. Inicialmente se empieza haciendo una ronda de preguntas (pretest) para tratar de conocer el nivel de conocimiento que tienen los tutores de los participantes, invitándolos a que se cuestionen y respondan sobre ¿Qué son las enfermedades inmunoprevenibles? ¿Qué son las enfermedades prevalentes de la infancia? ¿Qué es la IRA? ¿Qué es la Malaria? ¿Qué es el dengue? ¿Conoce que cambios físicos se dan durante la gestación y el puerperio? ¿Sabe cómo debe alimentarse y suplementarse durante el embarazo? Invitándolos a que respondan según sus propias palabras lo que opinan o lo que creen que significan dichos conceptos, recordándoles que no importa que se equivoquen, sino que el encuentro sea de aprendizaje. Seguidamente de la ronda de preguntas, se inicia explicando la definición de las temáticas, dentro del contexto en que viven, evitando usar un lenguaje técnico.

MOMENTO DOS: CREAR Y CONVERSAR

Se inicia con una charla sobre que son los primeros auxilios.

En Mapiripán, Meta, como en cualquier hogar y comunidad indígena, es crucial contar con conocimientos básicos de primeros auxilios para atender emergencias de manera rápida y eficaz. Esto incluye saber cómo actuar ante heridas, hemorragias, quemaduras, fracturas, intoxicaciones, entre otras situaciones comunes. Además, es fundamental conocer los recursos disponibles en la comunidad y cómo acceder a ellos, como centros de salud, personal capacitado o conocimientos tradicionales de la medicina indígena.

Las enfermedades inmunoprevenibles son aquellas que pueden prevenirse mediante la vacunación. Estas enfermedades, causadas por virus o bacterias, pueden tener un impacto significativo en la salud pública y la mortalidad, especialmente en niños, pero también afectan a adultos. La vacunación ha demostrado ser una herramienta efectiva para reducir la carga de estas enfermedades y la mortalidad infantil.

Algunas de las enfermedades inmunoprevenibles más comunes son:

1. **Sarampión:** Una enfermedad viral altamente contagiosa que puede causar complicaciones graves como neumonía, encefalitis y, en casos raros, la muerte.
2. **Rubéola:** Otra enfermedad viral que puede causar defectos de nacimiento graves en bebés cuyas madres se infectaron durante el embarazo.

3. **Paperas:** Una enfermedad viral que causa inflamación de las glándulas salivales y puede llevar a complicaciones como meningitis, encefalitis y sordera.
4. **Difteria:** Una enfermedad bacteriana que puede causar dificultad para respirar, insuficiencia cardíaca y parálisis.
5. **Tétanos:** Una enfermedad bacteriana que afecta el sistema nervioso y causa contracciones musculares dolorosas.
6. **Tos ferina:** Una enfermedad bacteriana que causa tos severa y puede llevar a complicaciones respiratorias, especialmente en bebés.
7. **Hepatitis B:** Una enfermedad viral que puede causar daño hepático crónico, cirrosis y cáncer de hígado.
8. **Poliomielitis:** Una enfermedad viral que puede causar parálisis permanente.
9. **Fiebre amarilla:** Una enfermedad viral transmitida por mosquitos que puede causar fiebre, ictericia y hemorragias.
10. **Influenza:** Una enfermedad respiratoria viral que puede causar complicaciones graves como neumonía, especialmente en personas mayores y con enfermedades crónicas.
11. **Fiebre tifoidea:** Una enfermedad bacteriana que causa fiebre alta, dolor abdominal y complicaciones graves.
12. **COVID-19:** Una enfermedad respiratoria causada por un nuevo coronavirus que puede causar síntomas leves a graves y complicaciones como neumonía y síndrome de dificultad respiratoria aguda.

La vacunación es una herramienta esencial para:

- **Prevenir enfermedades**: Las vacunas estimulan el sistema inmunológico para producir anticuerpos que protegen contra enfermedades específicas.
- **Reducir la carga de enfermedades**: La vacunación ha reducido significativamente la incidencia y la gravedad de muchas enfermedades prevenibles.
- **Proteger a las poblaciones vulnerables:** Las vacunas son especialmente importantes para proteger a los niños, las personas mayores y las personas con sistemas inmunológicos debilitados.
- **Eliminar enfermedades:** La vacunación ha llevado a la erradicación de algunas enfermedades, como la viruela, y está en camino de erradicar otras, como la poliomielitis.

Es importante que los niños y adultos se vacunen de acuerdo con los esquemas de vacunación recomendados por las autoridades sanitarias para protegerse a sí mismos y a la comunidad.

ENFERMEDADES PREVALENTES EN LA INFANCIA

En la infancia, las enfermedades prevalentes se refieren a aquellas infecciones y condiciones comunes que afectan a niños y niñas, especialmente en sus primeros años de vida. Entre las más comunes se encuentran las infecciones respiratorias agudas (IRA) y las enfermedades diarreicas agudas (EDA), que son causadas por virus y bacterias. Adicionalmente, existen enfermedades inmunoprevenibles que se pueden evitar mediante la vacunación.

Enfermedades respiratorias agudas (IRA):

Causas: Son causadas por virus y bacterias que se transmiten fácilmente de persona a persona a través de gotitas de saliva al hablar, toser o estornudar.

Síntomas: Pueden incluir fiebre, tos, secreción nasal, dolor de garganta y dificultad para respirar.

Prevención: El lavado frecuente de manos, la vacunación contra la influenza y evitar el contacto con personas enfermas son medidas clave.

Enfermedades diarreicas agudas (EDA):

Causas: La contaminación del agua y los alimentos, la falta de higiene personal y las malas condiciones sanitarias son factores de riesgo.

Síntomas: Diarrea, vómitos, fiebre y deshidratación.

Prevención: Lavado de manos, consumo de agua segura, adecuada manipulación de alimentos y lactancia materna exclusiva durante los primeros seis meses de vida.

El ICBF implementa diversas estrategias para prevenir y atender estas enfermedades, como:

Programas de educación y promoción de la salud: Dirigidos a padres, cuidadores y comunidades, enfocados en la importancia de la higiene, la nutrición y la vacunación.

Acceso a servicios de salud: Facilitando el acceso a controles médicos regulares y atención oportuna ante enfermedades.

Fortalecimiento de la atención en salud:

Capacitando al personal de salud en la atención integral de niños y niñas, incluyendo el manejo de enfermedades prevalentes.

Promoción de entornos saludables: Impulsando acciones para mejorar las condiciones sanitarias y ambientales en los hogares y comunidades.

ORIENTAR A LAS FAMILIAS SOBRE LOS CAMBIOS FISIOLOGICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACIÓN Y EL PUERPERIO. ALIMENTACIÓN Y SUPLEMENTACIÓN.

Es fundamental informar a las familias sobre los cambios fisiológicos y los signos de alarma durante el embarazo y el puerperio, así como sobre la alimentación y suplementación adecuadas. Esto ayuda a garantizar un embarazo y parto saludables, y una recuperación adecuada en el puerperio, tanto para la madre como para el bebé.

- **Cambios fisiológicos durante el embarazo:** Aumento de peso: Es normal y necesario, pero debe ser controlado por el profesional de salud.
- **Cambios en el sistema cardiovascular:** Aumento del volumen sanguíneo y la frecuencia cardíaca.
- **Cambios respiratorios:** Aumento de la frecuencia respiratoria y la necesidad de oxígeno.
- **Cambios gastrointestinales:** Náuseas, vómitos, estreñimiento y acidez estomacal son comunes.
- **Cambios en la piel:** Hiperpigmentación, estrías y aumento de la sudoración.
- **Cambios en el sistema urinario:** Mayor frecuencia urinaria.

Signos de alarma durante el embarazo:

- **Sangrado vaginal:** Puede indicar un problema con el embarazo, como un aborto espontáneo o un embarazo ectópico.
- **Dolor abdominal intenso:** Podría ser señal de parto prematuro, placenta previa u otras complicaciones.
- **Dolores de cabeza severos:** Pueden ser un síntoma de preeclampsia.
- **Hinchazón excesiva de manos, pies o cara:** También podría ser un signo de preeclampsia.
- **Disminución o ausencia de movimientos fetales:** Es importante contactar al médico si no se siente al bebé moverse.
- **Fiebre:** Podría indicar una infección.
- **Vómitos persistentes:** Pueden llevar a la deshidratación.
- **Problemas de visión:** Visión borrosa, luces intermitentes, etc.
- **Zumbido en los oídos:** Puede ser un síntoma de preeclampsia.

Cambios fisiológicos durante el puerperio:

- **Involución uterina:** El útero vuelve a su tamaño normal.
- **Loquios:** Sangrado vaginal postparto, que puede durar varias semanas.
- **Cambios hormonales:** Pueden causar altibajos emocionales.
- **Dolor:** En la zona del perineo, debido al parto.
- **Estreñimiento**: Común después del parto.

Signos de alarma durante el puerperio:

- **Fiebre alta:** Podría indicar una infección.
- **Sangrado vaginal abundante:** Si se empapa una toalla sanitaria en una hora, es motivo de preocupación.
- **Dolor intenso:** Si el dolor no mejora con analgésicos.
- **Secreción o enrojecimiento de la herida quirúrgica:** En caso de cesárea.
- **Dificultad para respirar:** Puede indicar una complicación pulmonar.
- **Dolor en el pecho:** Podría ser señal de un coágulo de sangre.
- **Cambios en el estado de ánimo:** Depresión severa o ansiedad.

Alimentación durante el embarazo:

- **Ácido fólico:** Esencial para prevenir defectos del tubo neural. Se encuentra en verduras de hoja verde, legumbres, cereales fortificados, etc.
- **Hierro:** Previene la anemia. Se encuentra en carnes rojas, espinacas, legumbres, etc.
- **Calcio:** Importante para el desarrollo óseo del bebé y de la madre. Se encuentra en lácteos, yogur, queso, tofu, etc.
- **Proteínas:** Necesarias para el crecimiento del bebé y de la madre. Se encuentran en carnes magras, pescado, huevos, legumbres, etc.

DENGUE Y MALARIA

El dengue y la malaria son enfermedades transmitidas por mosquitos, pero causadas por diferentes virus y parásitos, respectivamente. El dengue es causado por el virus del dengue, transmitido por mosquitos Aedes, mientras que la malaria es causada por el parásito Plasmodium, transmitido por mosquitos Anopheles. Ambos tienen síntomas similares como fiebre, pero el dengue a menudo incluye dolor de cabeza intenso, dolor detrás de los ojos, y dolor en articulaciones y músculos, a veces llamado "fiebre rompehuesos". La malaria puede causar complicaciones graves como malaria cerebral.

Dengue:

- **Agente causal:** Virus del dengue.
- **Vector:** Mosquito Aedes (principalmente Aedes aegypti).
- **Síntomas:** Fiebre alta, dolor de cabeza, dolor detrás de los ojos, dolor en articulaciones y músculos, náuseas, erupciones en la piel.
- **Complicaciones:** Dengue grave, que puede incluir choque, dificultad para respirar, sangrado y complicaciones en órganos.

- **Prevención:** Protección contra picaduras de mosquitos, especialmente durante el día, uso de repelentes, mosquiteros y ropa de manga larga, eliminación de criaderos de mosquitos.
- **Tratamiento:** No hay tratamiento específico; se utilizan medicamentos para aliviar el dolor y la fiebre.

Malaria:

- **Agente causal:** Parásito Plasmodium.
- **Vector:** Mosquito Anopheles.
- **Síntomas:** Fiebre, escalofríos, dolor de cabeza, sudoración, fatiga, náuseas, vómitos.
- **Complicaciones:** Malaria cerebral, anemia grave, dificultad respiratoria, problemas renales y hepáticos.
- **Prevención:** Uso de repelentes, mosquiteros tratados con insecticidas, ropa de manga larga, medicamentos profilácticos, evitar viajes a zonas de riesgo.
- **Tratamiento:** Medicamentos antipalúdicos.

Diferencias clave:

- **Agente:** Virus del dengue vs. parásito Plasmodium.
- **Vector:** Aedes vs. Anopheles.

Síntomas: Dengue suele tener dolor articular más intenso, mientras que malaria puede causar complicaciones como malaria cerebral.

Tratamiento: No hay tratamiento específico para el dengue, mientras que la malaria tiene medicamentos antipalúdicos.

Importancia de la prevención: Ambas enfermedades son prevenibles y tratables, pero es crucial tomar medidas para evitar las picaduras de mosquitos, especialmente en áreas endémicas. La prevención y el control de mosquitos son esenciales para reducir la incidencia de estas enfermedades.

MOMENTO TRES: CONSTRUYENDO JUNTOS

Esta actividad consiste en poner palabras claves sobre los beneficios de la lactancia materna, tanto para las mamitas gestantes, como para los niños y poner lo negativo y lo que no se de debe hacer durante la lactancia materna, mitos y chismes de la lactancia. Por lo que se dividirá la cartelera en dos partes, en donde se pondrán los beneficios y el otro mitos y creencias falsas.

POST TEST:

Para este punto, se desarrollarán preguntas básicas en cuanto a la información y actividades desarrolladas en el encuentro, con el fin de evidenciar que tanta información se pudo trasmitir a los tutores y participantes del encuentro.

MOMENTO CUATRO: ¿QUÉ NOS LLEVAMOS? ¿EN QUÉ QUEDAMOS?

- Que es importante identificar los signos físicos y de alarma durante la gestación y el puerperio, así como tener una adecuada alimentación y suplementación.

- Nos llevamos que es importante tomar medidas preventivas ante la presentación de enfermedades inmunoprevenibles, prevalentes, Dengue y Malaria, para así evitar y reducir la morbimortalidad en la primera infancia, gestantes y en los adultos también.
  y promover la recuperación en situaciones de emergencia.

RECURSOS UTILIZADOS

- Planeación Educativa
- - Herramientas informativas físicas
- Charlas reflexivas y educativas.
- Actividades Lúdico- pedagógicas.
- Carteleras informativas
- Firma y pacto de compromisos.
- Acta.

VALORACIÓN DE LA EXPERIENCIA

Durante el proceso pedagógico y participativo de las actividades de las dinámicas a desarrollar, se observó que los acudientes de los participantes de todas las unidades estuvieron atentos de la información socializada; se dieron espacios de dudas e inquietudes, en donde se pudo dialogar y charlar de que cada uno de los puntos de vistas ofrecidos por los acudientes de los participantes y gestantes.

Evidencias Fotográficas:





Compromisos / tareas	**Responsables**	**Fechas**
• Identificar signos de alarma en enfermedades inmunoprevenibles, enfermedades prevalentes. • Aplicar lo aprendido sobre los cambios fisiológicos y signos de alarma durante la gestación y el puerperio. • Mejorar la técnica de lactancia y buscar ayuda si hay dificultades.	EDWIN SÁNCHEZ	CUANDO APLIQUE
AUXILIAR EN SALUD	**CARGO**	**FIRMA**
EDWIN SÁNCHEZ	AUXILIAR EN SALUD	

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 SECTOR LOMA

ACTIVIDAD: SOCIALIZACION A PADRES DE FAMILIA Y/O ACUDIENTES

LUGAR DE REUNION SECTOR LOMA

FECHA: 05 AGOSTO/2025

TEMA CONSECUENCIAS INMUNOPREVENIBLES PREVALENTES EN LA PRIMERA INFANCIA

No.	NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO	NUIP	NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE	CEDULA	TELEFONO	FIRMA
1	ERICK SANTIAGO RIVERA CAMPOELLAS	1.120.476.346	EIDY CAMPOELIAS GARCIA	1.133.939.546	3204295551	EYDI CAMPOELIAS
2	DAFNE ISABELLA MEJIA IBARRA	1.120.476.419	MARLY DAYANA IBARRA CASTELLANO	1.124.217.028	311 8510324	
3	DANIELA PARDO MONTENEGRO	1.120.472.544	DANIELA PARDO MONTENEGRO	1.120.472.544	322 3226884	DANIELA P.
4	LUIS EMANUEL SANABRIA GARCIA	1.101.700.334	OLGA LUCIA GARCIA AVILA	1.005.484.431	320 4238314	
5	ETHAN ALEJANDRO MANRIQUE VIZCAINO	1.120.476.258	IRMA JULIETH VIZCAINO MARTINEZ	1.121.923.220	322 3952080	IRMA VIZCAINO
6	ALAN SANTIAGO NUMPAQUE SANDOVAL	1.120.476.160	ALANIS SCULLY SANDOVAL RIVERA	1.090.523.609	314 3845613	Alanis Sandoval
7	DANNA LUCIA PEREZ ESPINOSA	1.120.475.717	ADRIANA LISETH ESPINOSA VALENCIA	1.121.937.195	321 9337203	
8	DEYSI YAQUELINE RIVERA VASCA	1.120.954.288	DEYSI YAQUELINE RIVERA VASCA	1.120.954.288	3107531942	
9	EYTHAN LUCIAN BARRERA RIVEROS	1.120.476.344	MAYRA ALEJANDRA RIVEROS GUZMAN	1.234.789.755	314 2714113	Mayra Riveros
10	LIAM THOMAS GARCIA AVILA	1.120.476.382	MARIA FLOR GARCIA	39.524.278	310 7902473	
11	LIAM DAMIAN TRIANA MORALES	1.120.475.713	INGRID GISETH MORALES VIUCHE	1.012.410.822	320 4614877	
12	DAVID MATHIAS ESPINOSA BURITICA	1.123.453.117	LAURA YESENIA BURIICA MORENO	1.121.962.076	312 4611535	
13	MIA ANTONELLA TAFUR MONTENEGRO	1.120.588.397	NIDIA TRIANA ARIZA	21.202.648	320 4871323	Nidia Cuneme
14	JHOHAN EMILIO PEREZ APONTE	1.120.587.815	CAGGTERINE APONTE ROMERO	1.123.563.606	3214375476	Kaggterine Aponte
15	GERARD GAEL DAVID ZAMBRANO	1.060.127.354	DINA LINEY ZAMBRANO SAAVEDRA	1.121.879.784	314 2452213	
16	KAREN DAYANA MIRA FERNANDEZ	1.002.296.271	KAREN DAYANA MIRA FERNANDEZ	1.002.296.271	321 4591378	Karen Mira
17	ALAIA VICTORIA CANTOR VANEGAS	1.123.455.031	NIDA CUNEME JIMENEZ	40.285.542	3144085267	NIDA TRIANA
18	LIAM ALEXIS BENITEZ TORRES	1.120.476.123	ROSMIRA TORRES NEIRA	1.120.472.365	3122535474	
19	SAMARA PEÑA IBARRA	1.120.476.275	MARLY DAYANA IBARRA CASTELLANO	1.124.217.028	311 8510324	
20						

Responsable de la unidad de servicio y No.cedula EDITH SANCHEZ 30161146

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 M1 SECTOR LOMA

ACTIVIDAD: SOCIALIZACION A PADRES DE FAMILIA Y/O ACUDIENTES

LUGAR DE REUNION SECTOR LOMA

FECHA: 07 AGOSTO/2025

TEMA CAMBIOS FISICOS PUBERTAD LA ADOLESCENCIA Y EL BUEN TRATO

No.	NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO	NUIP	NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE	CEDULA	TELEFONO	FIRMA
1	ERICK SANTIAGO RIVERA CAMPOELLAS	1.120.476.346	EIDY CAMPOELIAS GARCIA	1.133.939.546	3204295551	Eidy campoElia
2	DAFNE ISABELLA MEJIA IBARRA	1.120.476.419	MARLY DAYANA IBARRA CASTELLANO	1.124.217.028	311 8510324	
3	DANIELA PARDO MONTENEGRO	1.120.472.544	DANIELA PARDO MONTENEGRO	1.120.472.544	322 3226884	Daniela P.
4	LUIS EMANUEL SANABRIA GARCIA	1.101.700.334	OLGA LUCIA GARCIA AVILA	1.005.484.431	320 4238314	
5	ETHAN ALEJANDRO MANRIQUE VIZCAINO	1.120.476.258	IRMA JULIETH VIZCAINO MARTINEZ	1.121.923.220	322 3952080	Irma Vizcaino
6	ALAN SANTIAGO NUMPAQUE SANDOVAL	1.120.476.160	ALANIS SCULLY SANDOVAL RIVERA	1.090.523.609	314 3845613	Alanis Sandoval
7	DANNA LUCIA PEREZ ESPINOSA	1.120.475.717	ADRIANA LISETH ESPINOSA VALENCIA	1.121.937.195	321 9337203	
8	DEYSI YAQUELINE RIVERA VASCA	1.120.954.288	DEYSI YAQUELINE RIVERA VASCA	1.120.954.288	3107531942	
9	EYTHAN LUCIAN BARRERA RIVEROS	1.120.476.344	MAYRA ALEJANDRA RIVEROS GUZMAN	1.234.789.755	314 2714113	Mayra Riveros
10	LIAM THOMAS GARCIA AVILA	1.120.476.382	MARIA FLOR GARCIA	39.524.278	310 7902473	
11	LIAM DAMIAN TRIANA MORALES	1.120.475.713	INGRID GISETH MORALES VIUCHE	1.012.410.822	320 4614877	
12	DAVID MATHIAS ESPINOSA BURITICA	1.123.453.117	LAURA YESENIA BURIICA MORENO	1.121.962.076	312 4611535	Laura Buritica
13	MIA ANTONELLA TAFUR MONTENEGRO	1.120.588.397	NIDIA TRIANA ARIZA	21.202.648	320 4871323	NIDIA TRIANA
14	JHOHAN EMILIO PEREZ APONTE	1.120.587.815	CAGGTERINE APONTE ROMERO	1.123.563.606	3214375476	Kaggterine Aponte
15	GERARD GAEL DAVID ZAMBRANO	1.060.127.354	DINA LINEY ZAMBRANO SAAVEDRA	1.121.879.784	314 2452213	
16	KAREN DAYANA MIRA FERNANDEZ	1.002.296.271	KAREN DAYANA MIRA FERNANDEZ	1.002.296.271	321 4591378	Karen Mira.
17	ALAIA VICTORIA CANTOR VANEGAS	1.123.455.031	NIDA CUNEME JIMENEZ	40.285.542	3144065267	Nidia Cuneme
18	LIAM ALEXIS BENITEZ TORRES	1.120.476.123	ROSMIRA TORRES NEIRA	1.120.472.365	3122535474	Rosmira torres neira
19	SAMARA PEÑA IBARRA	1.120.476.275	MARLY DAYANA IBARRA CASTELLANO	1.124.217.028	311 8510324	
20						

Responsable de la unidad de servicio y No cedula EDWIN SANCHEZ 80146196

Powered by CamScanner

ACTA DE REUNION	
EAS: ASOCIACIÓN PORFÍA 3 **CONTRATO:** 50002202025	**UDS:** SECTOR LOMA
HORA: 9:00 AM	**FECHA:** 15/08/2025
LUGAR: VEREDA SANTA HELENA	**TEMA 1:** ENFERMEDADES INMUNOPREVENIBLES, ENFERMEDADES PREVALENTES DE LA PRIMERA INFANCIA **TEMA 2:** CAMBIOS FÍSICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACIÓN Y EL PUERPERIO
POBLACIÓN OBJETO: PADRES DE FAMILIA Y PARTICIPANTES DE LA MODALIDAD INICIAL CAMPESINA	
OBJETIVO:	-Identificación, reporte y actuación frente a posibles casos de brotes relacionados con enfermedades inmunoprevenibles, enfermedades prevalentes de la primera infancia (Infección Respiratoria Aguda - IRA, EDA, Malaria y Dengue. -Orientar a las familias sobre las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y UNICEF para proteger y promover la lactancia materna, regulando la comercialización de sucedáneos de la leche materna. Beneficios para la madre y el niño.

MOMENTO UNO: BIENVENIDA Y APERTURA DEL ENCUENTRO

Se da inicio con un Saludo de bienvenida a todos los asistentes al encuentro. Seguidamente se da inicio al encuentro, en este espacio se explica a los participantes del encuentro, las temáticas a tratar que es sobre las ENFERMEDADES INMUNOPREVENIBLES, ENFERMEDADES PREVALENTES DE LA PRIMERA INFANCIA; así como, CAMBIOS FÍSICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACIÓN Y EL PUERPERIO. Inicialmente se empieza haciendo una ronda de preguntas (pretest) para tratar de conocer el nivel de conocimiento que tienen los tutores de los participantes, invitándolos a que se cuestionen y respondan sobre ¿Qué son las enfermedades inmunoprevenibles? ¿Qué son las enfermedades prevalentes de la infancia? ¿Qué es la IRA? ¿Qué es la Malaria? ¿Qué es el dengue? ¿Conoce que cambios físicos se dan durante la gestación y el puerperio? ¿ Sabe cómo debe alimentarse y suplementarse durante el embarazo? Invitándolos a que respondan según sus propias palabras lo que opinan o lo que creen que significan dichos conceptos, recordándoles que no importa que se equivoquen, sino que el encuentro sea de aprendizaje. Seguidamente de la ronda de preguntas, se inicia explicando la definición de las temáticas, dentro del contexto en que viven, evitando usar un lenguaje técnico.

MOMENTO DOS: CREAR Y CONVERSAR

Se inicia con una charla sobre que son los primeros auxilios.

En Mapiripán, Meta, como en cualquier hogar y comunidad indígena, es crucial contar con conocimientos básicos de primeros auxilios para atender emergencias de manera rápida y eficaz. Esto incluye saber cómo actuar ante heridas, hemorragias, quemaduras, fracturas, intoxicaciones, entre otras situaciones comunes. Además, es fundamental conocer los recursos disponibles en la comunidad y cómo acceder a ellos, como centros de salud, personal capacitado o conocimientos tradicionales de la medicina indígena.

Las enfermedades inmunoprevenibles son aquellas que pueden prevenirse mediante la vacunación. Estas enfermedades, causadas por virus o bacterias, pueden tener un impacto significativo en la salud pública y la mortalidad, especialmente en niños, pero también afectan a adultos. La vacunación ha demostrado ser una herramienta efectiva para reducir la carga de estas enfermedades y la mortalidad infantil.

Algunas de las enfermedades inmunoprevenibles más comunes son:

Sarampión: Una enfermedad viral altamente contagiosa que puede causar complicaciones graves como neumonía, encefalitis y, en casos raros, la muerte.

Rubéola: Otra enfermedad viral que puede causar defectos de nacimiento graves en bebés cuyas madres se infectaron durante el embarazo.

Paperas: Una enfermedad viral que causa inflamación de las glándulas salivales y puede llevar a complicaciones como meningitis, encefalitis y sordera.

Difteria: Una enfermedad bacteriana que puede causar dificultad para respirar, insuficiencia cardíaca y parálisis.

Tétanos: Una enfermedad bacteriana que afecta el sistema nervioso y causa contracciones musculares dolorosas.

Tos ferina: Una enfermedad bacteriana que causa tos severa y puede llevar a complicaciones respiratorias, especialmente en bebés.

Hepatitis B: Una enfermedad viral que puede causar daño hepático crónico, cirrosis y cáncer de hígado.

Poliomielitis: Una enfermedad viral que puede causar parálisis permanente.

Fiebre amarilla: Una enfermedad viral transmitida por mosquitos que puede causar fiebre, ictericia y hemorragias.

Influenza: Una enfermedad respiratoria viral que puede causar complicaciones graves como neumonía, especialmente en personas mayores y con enfermedades crónicas.

Fiebre tifoidea: Una enfermedad bacteriana que causa fiebre alta, dolor abdominal y complicaciones graves.

COVID-19: Una enfermedad respiratoria causada por un nuevo coronavirus que puede causar síntomas leves a graves y complicaciones como neumonía y síndrome de dificultad respiratoria aguda.

La vacunación es una herramienta esencial para:

Prevenir enfermedades: Las vacunas estimulan el sistema inmunológico para producir anticuerpos que protegen contra enfermedades específicas.

Reducir la carga de enfermedades: La vacunación ha reducido significativamente la incidencia y la gravedad de muchas enfermedades prevenibles.

Proteger a las poblaciones vulnerables: Las vacunas son especialmente importantes para proteger a los niños, las personas mayores y las personas con sistemas inmunológicos debilitados.

Eliminar enfermedades: La vacunación ha llevado a la erradicación de algunas enfermedades, como la viruela, y está en camino de erradicar otras, como la poliomielitis.

Es importante que los niños y adultos se vacunen de acuerdo con los esquemas de vacunación recomendados por las autoridades sanitarias para protegerse a sí mismos y a la comunidad.

ENFERMEDADES PREVALENTES EN LA INFANCIA

En la infancia, las enfermedades prevalentes se refieren a aquellas infecciones y condiciones comunes que afectan a niños y niñas, especialmente en sus primeros años de vida. Entre las más comunes se encuentran las infecciones respiratorias agudas (IRA) y las enfermedades diarreicas agudas (EDA), que son causadas por virus y bacterias. Adicionalmente, existen enfermedades inmunoprevenibles que se pueden evitar mediante la vacunación.

Enfermedades respiratorias agudas (IRA):

Causas: Son causadas por virus y bacterias que se transmiten fácilmente de persona a persona a través de gotitas de saliva al hablar, toser o estornudar.

Síntomas: Pueden incluir fiebre, tos, secreción nasal, dolor de garganta y dificultad para respirar.

Prevención: El lavado frecuente de manos, la vacunación contra la influenza y evitar el contacto con personas enfermas son medidas clave.

Enfermedades diarreicas agudas (EDA):

Causas: La contaminación del agua y los alimentos, la falta de higiene personal y las malas condiciones sanitarias son factores de riesgo.

Síntomas: Diarrea, vómitos, fiebre y deshidratación.

Prevención: Lavado de manos, consumo de agua segura, adecuada manipulación de alimentos y lactancia materna exclusiva durante los primeros seis meses de vida.

El ICBF implementa diversas estrategias para prevenir y atender estas enfermedades, como:

Programas de educación y promoción de la salud: Dirigidos a padres, cuidadores y comunidades, enfocados en la importancia de la higiene, la nutrición y la vacunación.

Acceso a servicios de salud: Facilitando el acceso a controles médicos regulares y atención oportuna ante enfermedades.

Fortalecimiento de la atención en salud:

Capacitando al personal de salud en la atención integral de niños y niñas, incluyendo el manejo de enfermedades prevalentes.

Promoción de entornos saludables: Impulsando acciones para mejorar las condiciones sanitarias y ambientales en los hogares y comunidades.

ORIENTAR A LAS FAMILIAS SOBRE LOS CAMBIOS FISIOLOGICOS Y SIGNOS DE ALARMA DURANTE LA GESTACIÓN Y EL PUERPERIO. ALIMENTACIÓN Y SUPLEMENTACIÓN.

Es fundamental informar a las familias sobre los cambios fisiológicos y los signos de alarma durante el embarazo y el puerperio, así como sobre la alimentación y suplementación adecuadas. Esto ayuda a garantizar un embarazo y parto saludables, y una recuperación adecuada en el puerperio, tanto para la madre como para el bebé.

Cambios fisiológicos durante el embarazo: Aumento de peso: Es normal y necesario, pero debe ser controlado por el profesional de salud.

Cambios en el sistema cardiovascular: Aumento del volumen sanguíneo y la frecuencia cardíaca.

Cambios respiratorios: Aumento de la frecuencia respiratoria y la necesidad de oxígeno.

Cambios gastrointestinales: Náuseas, vómitos, estreñimiento y acidez estomacal son comunes.

Cambios en la piel: Hiperpigmentación, estrías y aumento de la sudoración.

Cambios en el sistema urinario: Mayor frecuencia urinaria.

Signos de alarma durante el embarazo:

Sangrado vaginal: Puede indicar un problema con el embarazo, como un aborto espontáneo o un embarazo ectópico.

Dolor abdominal intenso: Podría ser señal de parto prematuro, placenta previa u otras complicaciones.

Dolores de cabeza severos: Pueden ser un síntoma de preeclampsia.

Hinchazón excesiva de manos, pies o cara: También podría ser un signo de preeclampsia.

Disminución o ausencia de movimientos fetales: Es importante contactar al médico si no se siente al bebé moverse.

Fiebre: Podría indicar una infección.

Vómitos persistentes: Pueden llevar a la deshidratación.

Problemas de visión: Visión borrosa, luces intermitentes, etc.

Zumbido en los oídos: Puede ser un síntoma de preeclampsia. Cambios fisiológicos durante el puerperio:

Involución uterina: El útero vuelve a su tamaño normal.

Loquios: Sangrado vaginal postparto, que puede durar varias semanas.

Cambios hormonales: Pueden causar altibajos emocionales.

Dolor: En la zona del perineo, debido al parto.

Estreñimiento: Común después del parto.

Signos de alarma durante el puerperio:

Fiebre alta: Podría indicar una infección.

Sangrado vaginal abundante: Si se empapa una toalla sanitaria en una hora, es motivo de preocupación.

Dolor intenso: Si el dolor no mejora con analgésicos.

Secreción o enrojecimiento de la herida quirúrgica: En caso de cesárea.

Dificultad para respirar: Puede indicar una complicación pulmonar.

Dolor en el pecho: Podría ser señal de un coágulo de sangre.

Cambios en el estado de ánimo: Depresión severa o ansiedad.

Alimentación durante el embarazo:

Ácido fólico: Esencial para prevenir defectos del tubo neural. Se encuentra en verduras de hoja verde, legumbres, cereales fortificados, etc.

Hierro: Previene la anemia. Se encuentra en carnes rojas, espinacas, legumbres, etc.

Calcio: Importante para el desarrollo óseo del bebé y de la madre. Se encuentra en lácteos, yogur, queso, tofu, etc.

Proteínas: Necesarias para el crecimiento del bebé y de la madre. Se encuentran en carnes magras, pescado, huevos, legumbres, etc.

DENGUE Y MALARIA

El dengue y la malaria son enfermedades transmitidas por mosquitos, pero causadas por diferentes virus y parásitos, respectivamente. El dengue es causado por el virus del dengue, transmitido por mosquitos Aedes, mientras que la malaria es causada por el parásito Plasmodium, transmitido por mosquitos Anopheles. Ambos tienen síntomas similares como fiebre, pero el dengue a menudo incluye dolor de cabeza intenso, dolor detrás de los ojos, y dolor en articulaciones y músculos, a veces llamado "fiebre rompehuesos". La malaria puede causar complicaciones graves como malaria cerebral.

Dengue:

Agente causal: Virus del dengue.

Vector: Mosquito Aedes (principalmente Aedes aegypti).

Síntomas: Fiebre alta, dolor de cabeza, dolor detrás de los ojos, dolor en articulaciones y músculos, náuseas, erupciones en la piel.

Complicaciones: Dengue grave, que puede incluir choque, dificultad para respirar, sangrado y complicaciones en órganos.

Prevención: Protección contra picaduras de mosquitos, especialmente durante el día, uso de repelentes, mosquiteros y ropa de manga larga, eliminación de criaderos de mosquitos.

Tratamiento: No hay tratamiento específico; se utilizan medicamentos para aliviar el dolor y la fiebre.

Malaria:

Agente causal: Parásito Plasmodium.

Vector: Mosquito Anopheles.

Síntomas: Fiebre, escalofríos, dolor de cabeza, sudoración, fatiga, náuseas, vómitos.

Complicaciones: Malaria cerebral, anemia grave, dificultad respiratoria, problemas renales y hepáticos.

Prevención: Uso de repelentes, mosquiteros tratados con insecticidas, ropa de manga larga, medicamentos profilácticos, evitar viajes a zonas de riesgo.

Tratamiento: Medicamentos antipalúdicos.

Diferencias clave:

Agente: Virus del dengue vs. parásito Plasmodium.

Vector: Aedes vs. Anopheles.

Síntomas: Dengue suele tener dolor articular más intenso, mientras que malaria puede causar complicaciones como malaria cerebral.

Tratamiento: No hay tratamiento específico para el dengue, mientras que la malaria tiene medicamentos antipalúdicos.

Importancia de la prevención:

Ambas enfermedades son prevenibles y tratables, pero es crucial tomar medidas para evitar las picaduras de mosquitos, especialmente en áreas endémicas. La prevención y el control de mosquitos son esenciales para reducir la incidencia de estas enfermedades.

MOMENTO TRES: CONSTRUYENDO JUNTOS

Esta actividad consiste en poner palabras claves sobre los beneficios de la lactancia materna, tanto para las mamitas gestantes, como para los niños y poner lo negativo y lo que no se de debe hacer

durante la lactancia materna, mitos y chismes de la lactancia. Por lo que se dividirá la cartelera en dos partes, en donde se pondrán los beneficios y el otro mitos y creencias falsas.

POST TEST:

Para este punto, se desarrollarán preguntas básicas en cuanto a la información y actividades desarrolladas en el encuentro, con el fin de evidenciar que tanta información se pudo trasmitir a los tutores y participantes del encuentro.

MOMENTO CUATRO: ¿QUÉ NOS LLEVAMOS? ¿EN QUÉ QUEDAMOS?

- Que es importante identificar los signos físicos y de alarma durante la gestación y el puerperio, así como tener una adecuada alimentación y suplementación.

- Nos llevamos que es importante tomar medidas preventivas ante la presentación de enfermedades inmunoprevenibles, prevalentes, Dengue y Malaria, para así evitar y reducir la morbimortalidad en la primera infancia, gestantes y en los adultos también.
  y promover la recuperación en situaciones de emergencia.

RECURSOS UTILIZADOS

- Planeación Educativa
- - Herramientas informativas físicas
- Charlas reflexivas y educativas.
- Actividades Lúdico- pedagógicas.
- Carteleras informativas
- Firma y pacto de compromisos.
- Acta.

VALORACIÓN DE LA EXPERIENCIA

Durante el proceso pedagógico y participativo de las actividades de las dinámicas a desarrollar, se observó que los acudientes de los participantes de todas las unidades estuvieron atentos de la información socializada; se dieron espacios de dudas e inquietudes, en donde se pudo dialogar y

charlar de que cada uno de los puntos de vistas ofrecidos por los acudientes de los participantes y gestantes.

Evidencias Fotográficas:



Compromisos / tareas	**Responsables**	**Fechas**
• Identificar signos de alarma en enfermedades inmunoprevenibles, enfermedades prevalentes. • Aplicar lo aprendido sobre los cambios fisiológicos y signos de alarma durante la gestación y el puerperio. • Mejorar la técnica de lactancia y buscar ayuda si hay dificultades.	CAMILO GARCÍA	CUANDO APLIQUE
AUXILIAR EN SALUD	**CARGO**	**FIRMA**
CAMILO GARCÍA AGUIRRE	NUTRICIONISTA	Camilo García A.

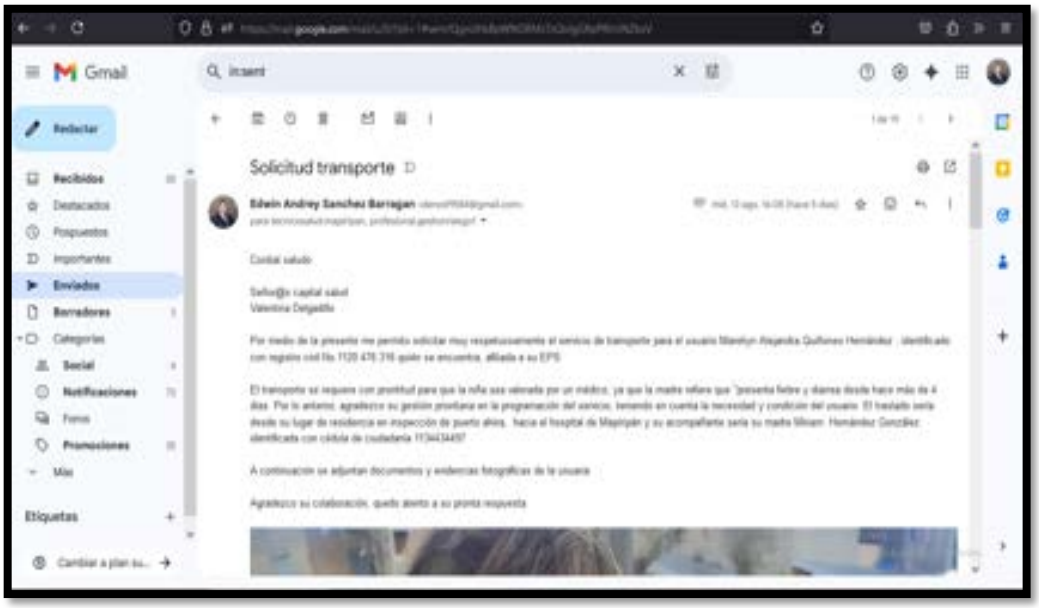
Se anexan firmas

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA
ACTIVACION DE RUTA DE ATENCION
MES AGOSTO

NOMBRE DEL PROFESIONAL: EDWIN ANDREY SANCHEZ
CARGO: AUXILIAR EN SALUD





DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: Se deja constancia de que, en cumplimiento de los lineamientos establecidos para garantizar la atención oportuna en salud, se procedió a la activación de la ruta de atención ante la Entidad Promotora de Salud (EPS) Capital Salud, mediante comunicación realizada por correo electrónico. El propósito de dicha gestión fue solicitar la remisión, el servicio de transporte asistencial y la atención médica pertinente para la usuaria Mareliyn Alejandra Quiñones Hernández, identificada con registro civil No. 1120 476 316

AUXILIAR EN SALUD: EDWIN ANDREY SANCHEZ

Gmail camilo garcia <kmilogarciaaguirre72@gmail.com>

ACTIVACIÓN DE RUTA, DESNUTRICIÓN AGUDA MODERADA - CASO 1120475890

5 mensajes

camilo garcia <kmilogarciaaguirre72@gmail.com> 27 de agosto de 2025, 8:46
Para: Secretaríasocialyregimensubsidiado@mapiripan-meta.gov.co, mapiripan@esemeta.gov.co, tecnicosalud.mapiripan@capitalsalud.gov.co, mapiripanporfia3@gmail.com

OFICIO DNT-1120475890.pdf
261K

Dirección Mapiripan <mapiripan@esemeta.gov.co> 27 de agosto de 2025, 10:12
Para: camilo garcia <kmilogarciaaguirre72@gmail.com>, "Secretaríasocialyregimensubsidiado@mapiripan-meta.gov.co" <Secretaríasocialyregimensubsidiado@mapiripan-meta.gov.co>, "tecnicosalud.mapiripan@capitalsalud.gov.co" <tecnicosalud.mapiripan@capitalsalud.gov.co>, "mapiripanporfia3@gmail.com" <mapiripanporfia3@gmail.com>, Serviciudadano Mapiripan <serviciudadano.mapiripan@esemeta.gov.co>

Muy buenos días,

Con el fin de garantizar la atención oportuna de la menor, me permito informar que se ha programado una cita con el profesional en Medicina General para el día lunes, 1 de septiembre, a las 10:00 a.m.

Agradezco por favor se informe a los familiares y se coordine con la debida anticipación el transporte, de manera que se asegure la asistencia puntual a la cita.

Cordialmente,

LETICIA MARGARITA CUADRAS ARENAS
Directora del Hospital local de Mapiripan
Ese Departamental
Tel: 310 7331119
Dirección: Calle 37 No 41-80 Barzal Alto, Villavicencio (Meta)
Web: https://new.esemeta.gov.co/

De: camilo garcia <kmilogarciaaguirre72@gmail.com>
Enviado: miércoles, 27 de agosto de 2025 8:46

Para: Secretaríasocialyregimensubsidiado@mapiripan-meta.gov.co <Secretaríasocialyregimensubsidiado@mapiripan-meta.gov.co>; Dirección Mapiripan <mapiripan@esemeta.gov.co>; tecnicosalud.mapiripan@capitalsalud.gov.co <tecnicosalud.mapiripan@capitalsalud.gov.co>; mapiripanporfia3@gmail.com <mapiripanporfia3@gmail.com>
Asunto: ACTIVACIÓN DE RUTA, DESNUTRICIÓN AGUDA MODERADA - CASO 1120475890

---

camilo garcia <kmilogarciaaguirre72@gmail.com> 1 de septiembre de 2025, 20:27
Para: Dirección Mapiripan <mapiripan@esemeta.gov.co>
Cc: "Secretaríasocialyregimensubsidiado@mapiripan-meta.gov.co" <Secretaríasocialyregimensubsidiado@mapiripan-meta.gov.co>, "tecnicosalud.mapiripan@capitalsalud.gov.co" <tecnicosalud.mapiripan@capitalsalud.gov.co>, "mapiripanporfia3@gmail.com" <mapiripanporfia3@gmail.com>, Serviciudadano Mapiripan <serviciudadano.mapiripan@esemeta.gov.co>

De manera atenta y de acuerdo a la respuestas dadas por parte de las entidades notificadas, me permito instar y recordar el caso citado del presente correo; ya que no se ha dado un proceso que permita prestar un servicio integral en salud al caso ya nombrado en donde se perciben barreras en cuanto al traslado de la niña (transporte, albergue y comida) para garantizar su oportuna atención y asistencia, esto debido a la condición de vulneración económica y distancia en la que se encuentra la familia de la participante. Cabe resaltar, que como profesional en Nutrición y dadas las notificaciones, gestiones y consultas que he generado, entiendo que bajo una normativa interna o contractual que desconozco por parte de la EPS, niegan el transporte a la participante y acudiente, ya que estos no cumplen los criterios de aceptación para aplicar al servicio de movilidad (pertenecer a comunidad indigena). Sin embargo, me permito recordarles que la resolución 2350 del 2020 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, sirve para asegurar que las partes contratantes (ya sean entidades públicas o privadas, en el ámbito de su competencia) cumplan con la normatividad vigente que tiene por objeto adoptar el lineamiento técnico para el manejo integral de la desnutrición aguda moderada y severa en niños de cero (0) a 59 meses de edad, contenido en el anexo técnico que hace parte integral de esta, y fijar las responsabilidades a cargo de los diferentes actores del Sistema General de Seguridad Social en Salud - SGSSS, intervinientes en el proceso de atención en salud. Por lo tanto y citando dicha resolución, la cual cito textualmente las páginas que contienen directrices y pautas específicas a cumplir:

HOJA 2 cita: "**Reconocimiento de los profesionales de la salud del evento de desnutrición aguda moderada y severa como una urgencia vital, así como la necesidad de darle adecuado manejo, con las pautas de identificación, tratamiento y recuperación, contempladas en los mencionados lineamientos".**

HOJA 11 cita: **"Se busca evitar prácticas nocivas innecesarias e invasivas asociadas a muerte por desnutrición, desde el momento de la identificación en alguna de las fases de atención (21), tales como:**
1. No reconocer la desnutrición aguda como una urgencia vital y proceder como tal".

HOJA 23 cita: "**Diagnóstico de Desnutrición Aguda, deben ser consideradas como una urgencia vital y requieren de tratamiento inmediato desde el mismo momento de la captación del niño, independientemente del lugar donde se encuentre".**

De tal manera y expuesto lo anterior, invitó a los actores correspondientes a ser garantes de los derechos en salud y garantizar una atención en salud integral, que permita a la niña vivir y gozar de una primera infancia sana sin vulnerar sus derechos fundamentales.

No siendo otra en particular, quedo atento a sus indicaciones y acciones pertinentes,

ATT: NUTRICIONISTA EAS PORFÍA 3
[El texto citado está oculto]

---

camilo garcia <kmilogarciaaguirre72@gmail.com> 1 de septiembre de 2025, 20:31
Para: profesional.gestionriesgo7@capitalsalud.gov.co

---------- Forwarded message ---------
De: **camilo garcia** <kmilogarciaaguirre72@gmail.com>
Date: mié, 27 ago 2025 a las 8:46
Subject: ACTIVACIÓN DE RUTA, DESNUTRICIÓN AGUDA MODERADA - CASO 1120475890
To: <Secretaríasocialyregimensubsidiado@mapiripan-meta.gov.co>, <mapiripan@esemeta.gov.co>, <tecnicosalud.mapiripan@capitalsalud.gov.co>, <mapiripanporfia3@gmail.com>

OFICIO DNT-1120475890.pdf
261K

---

camilo garcia <kmilogarciaaguirre72@gmail.com> 1 de septiembre de 2025, 20:32
Para: profesional.gestionriesgo7@capitalsalud.gov.co

---------- Forwarded message ---------
De: **camilo garcia** <kmilogarciaaguirre72@gmail.com>
[El texto citado está oculto]
[El texto citado está oculto]

Mapiripan, 27 de Agosto de 2025

Señor(es)
SECRETARIA SOCIAL
ESE DEPARTAMENTAL SOLUCIÓN SALUD
CAPITAL SALUD
Mapiripan (Meta)

Copia en:

Copia en:
- *ICBF (Meta – Villavicencio 1)*

ASUNTO: **"ACTIVACIÓN DE RUTA, DESNUTRICIÓN AGUDA MODERADA**

Cordial saludo,

Por medio de la presente, nos dirigimos a usted con el fin de ilustrarle acerca del Contrato **No. 220225,** el cual, es celebrado entre el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar "ICBF" y el Operador *ASOCIACIÓN DE HCB Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3***,** con objetivo de "***Contribuir a la prevención de la desnutrición aguda en niños y niñas menores de 5 años, el bajo peso al nacer y el retraso en talla, y atención de la malnutrición en personas en período de gestación en entornos familiares-comunitarios y mediante acciones de promoción y prevención y fortalecimiento social-familiar***"**,** en los diferentes municipios de nuestro Departamento, entre estos Mapiripan.

En este sentido, se hace necesario notificar y *ACTIVAR LA RUTA DE ATENCIÓN A LA DESNUTRICIÓN AGUDA* de la siguiente participante vinculados a la modalidad; la cual, se le relacionara los datos antropométricos e información general en la parte inferior a la fecha de hoy; ya que presentan clasificación antropométrica de **DESNUTRICIÓN AGUDA MODERADA** según el indicador P/T. Por tal motivo solicito el acompañamiento y asistencia del sector salud con el fin de ACTIVAR LA RUTA de atención y realizar procesos continuos de seguimiento, priorizándose este caso con acciones concretas de todos los actores pertinentes, debido a la situación crítica del déficit nutricional que presentan la niña perteneciente al ciclo de vida PRIMERA INFANCIA; la cual, para su estado actual de atención debe se prioritario e inmediato, ya que este es un evento de urgencia vital; así como la necesidad de darle adecuado manejo, con las pautas de identificación, tratamiento y recuperación, contempladas en la resolución 2350 del 2020.

En este orden de ideas, seria gratificante para nuestro equipo de trabajo, su oportuna e inmediata gestión al respecto desde el área y competencia de cada institución, buscando garantizar los derechos impostergables de la niña.

Cordialmente,

Camilo García A.

Camilo García Aguirre
Nutricionista dietista

EDWIN ANDREY SANCHEZ BARRAGAN
Cel. Auxiliar de Enfermería Responsable: 317 5673956

e-mail:mapiripanporfia3@gmail.com

Focalización	1 Apellido	2 Apellido	1 Nombre	2 Nombre	ID	Peso (kg)	Talla (cm)	PB (cm)	Zscore	Diagnostico Nutricional	N° Contacto
M1 PUERTO ALVIRA	QUIÑONES	HERNANDEZ	EVELYN	ISABELA	RC: 1120475890	10,2	90	13,6	-2,51	DESNUTRICIÓN AGUDA MODERADA	3144814217 MIRYAM YIRLEIS HERNANDEZ
Fecha de Nacimiento										**Edad**	
22/11/2021										3 AÑOS, 9 MESES – 5 DÍAS	

REGIMEN	EPS	VACUNAS	CONTROL DE CYD	DIRECCIÓN - UBICACIÓN	N° Contacto
SUBSIDIADO	CAPITAL SALUD	CUMPLE A LA FECHA	SIN INFORMACIÓN	INSPECCIÓN PUERTO ALVIRA	COORDINADORA: 3204162370
ACUDIENTE:	MIRYAN YIRLES HERNANDEZ GONZALEZ CC. 1134434497				

N. CONTRATO	FECHA	HORA INICIO:	HORA FIN:	LUGAR DE REUNION	N. ORDEN
50002202025	16/08/2025			CENTRO DE ACOPIO	
OBJETIVO DE LA REUNIÓN: Socializar al talento humano los pasos, responsabilidades y entidades involucradas en la activación de la ruta de atención del ICBF, con el fin de garantizar una respuesta adecuada y oportuna ante situaciones de vulneración de derechos de niñas, niños, adolescentes y mujeres gestantes.				**RESPONSABLE:** **DANIEL STEVEN APONTE CUELLAR** Psicosocial	

Temas a desarrollar

1. Saludo y bienvenida
2. Abordaje del tema
3. Despedida

Compromisos de la reunión

1. Conocer y aplicar los pasos de activación de la ruta del ICBF en caso de identificar situaciones de riesgo o vulneración de derechos.
2. Remitir de manera inmediata los casos a las instituciones competentes (ICBF, Comisaría de Familia, Policía, EPS).
3. Fortalecer la articulación entre el talento humano y las autoridades indígenas para garantizar un acompañamiento culturalmente pertinente.
4. Mantener la confidencialidad y el enfoque de protección de derechos en todo proceso de reporte.

Desarrollo de la Reunión:

El psicólogo realizó la socialización al talento humano sobre el procedimiento de activación de la ruta de atención del ICBF. Durante la reunión se abordaron los siguientes aspectos:

1. Introducción a la ruta de atención:
   Se explicó que la ruta es un mecanismo de respuesta institucional diseñado para prevenir, atender, proteger y restituir derechos de niñas, niños, adolescentes y mujeres gestantes en situaciones de vulneración.

2. Detección y reporte:
   Se indicó que cualquier miembro del talento humano que identifique un caso de presunta violencia intrafamiliar, abuso, negligencia o cualquier otra vulneración, debe reportarlo de inmediato siguiendo los protocolos establecidos, evitando la revictimización y garantizando la confidencialidad.
3. Notificación a entidades competentes:
   - ICBF – Defensoría de Familia: apertura del proceso administrativo de restablecimiento de derechos.
   - Comisaría de Familia o Policía Nacional: solicitud de medidas de protección inmediatas, especialmente en casos de riesgo inminente.
   - Instituciones de Salud: atención médica y psicológica urgente.
4. Rol de la autoridad indígena y comunitaria:
   Se destacó la importancia de informar a la autoridad tradicional y la guardia indígena, respetando la autonomía cultural, para garantizar acompañamiento comunitario y generar confianza en las familias.
5. Medidas de protección:
   Se explicaron las medidas inmediatas que pueden solicitarse, como el alejamiento del agresor, custodia provisional, atención en casas de refugio o acompañamiento judicial.
6. Atención integral y seguimiento:
   El ICBF coordina la atención psicológica, jurídica y social, asegurando que la víctima y su familia reciban un acompañamiento continuo hasta el restablecimiento total de sus derechos.
7. Ejemplos prácticos:
   Se presentaron situaciones hipotéticas para ilustrar cómo actuar en casos de:
   - Maltrato físico o verbal hacia un menor.
   - Negligencia en el cuidado de una mujer gestante.
   - Denuncia de abuso sexual dentro del núcleo familiar.
8. Recomendaciones al talento humano:
   - Actuar siempre desde la protección y no desde el juicio.
   - Escuchar sin interrumpir y convalidar la voz de la víctima.
   - Documentar la información con claridad y remitirla oportunamente.
   - Mantener la confidencialidad del caso.
   - Recordar que hablar y denunciar es proteger la vida.

Finalmente, se resaltó que el talento humano es la primera línea de detección y acompañamiento, y que su accionar oportuno puede evitar la repetición de la violencia y salvar vidas.



CIERRE

Se da por finalizada la socialización, dejando constancia de que el talento humano recibió orientación sobre el procedimiento de activación de la ruta ICBF.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



BIENESTAR FAMILIAR



ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORTAL II

NIT [illegible]

Personería Jurídica [illegible]

"Transformando con amor su futuro mejor" [illegible]

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

ACTIVIDAD: Socialización de Talento humano

FECHA: 26/08/2025

LUGAR DE REUNIÓN: Centro de Bienestar

HORA: [illegible]

OBJETIVO: [illegible]

No.	NOMBRE COMPLETO	CÉDULA	NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN O QUE REPRESENTA	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
1	[illegible]	[illegible]	ASOCIACION PORTAL TRES	[illegible]	[illegible]	[signature]
2	[illegible]	[illegible]	ASOCIACION PORTAL TRES	[illegible]	[illegible]	[signature]
3	[illegible]	[illegible]	ASOCIACION PORTAL TRES	[illegible]	[illegible]	[signature]
4	[illegible]	[illegible]	ASOCIACION PORTAL TRES	[illegible]	[illegible]	[signature]
5	[illegible]	[illegible]	ASOCIACION PORTAL TRES	[illegible]	[illegible]	[signature]
6	[illegible]	[illegible]	ASOCIACION PORTAL TRES	[illegible]	[illegible]	[signature]
7	[illegible]	[illegible]	ASOCIACION PORTAL TRES	[illegible]	[illegible]	[signature]
8	[illegible]	[illegible]	ASOCIACION PORTAL TRES	[illegible]	[illegible]	[signature]
9	[illegible]	[illegible]	ASOCIACION PORTAL TRES	[illegible]	[illegible]	[signature]
10	[illegible]	[illegible]	ASOCIACION PORTAL TRES	[illegible]	[illegible]	[signature]
11	[illegible]	[illegible]	ASOCIACION PORTAL TRES	[illegible]	[illegible]	[signature]
12	[illegible]	[illegible]	ASOCIACION PORTAL TRES	[illegible]	[illegible]	[signature]
13	[illegible]	[illegible]	ASOCIACION PORTAL TRES	[illegible]	[illegible]	[signature]
14	[illegible]	[illegible]	ASOCIACION PORTAL TRES	[illegible]	[illegible]	[signature]
15	[illegible]	[illegible]	ASOCIACION PORTAL TRES	[illegible]	[illegible]	[signature]
16	[illegible]	[illegible]	ASOCIACION PORTAL TRES	[illegible]	[illegible]	[signature]
17	[illegible]	[illegible]	ASOCIACION PORTAL TRES	[illegible]	[illegible]	[signature]
18	[illegible]	[illegible]	ASOCIACION PORTAL TRES	[illegible]	[illegible]	[signature]
19	[illegible]	[illegible]	ASOCIACION PORTAL TRES	[illegible]	[illegible]	[signature]
20						
21						

[illegible]

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

Scanned with CamScanner

ACTA DE REUNION			
TEMA:		Diseño de materiales, juguetes, composiciones y experiencias para las niñas y los niños con enfoque diferencial que movilice las apuestas del modelo del enfoque diferencial de derechos en la primera infancia y sus familias.	
FECHA DE REUNION:		**FECHA:** 04/08/2025	
HORA INICIO:	08:00 AM	**HORA TERMINACION:**	09:00 AM
LUGAR: CASETA			
PARTICIPANTES: (se adjunta registro de asistencia) talento humano			
OBJETIVOS DE LA REUNION	objetivo del enfoque diferencial de derechos es ser un principio rector, una perspectiva de análisis y una guía que oriente todas las actuaciones institucionales, con el fin de reconocer los derechos de niñas, niños, adolescentes, jóvenes y sus familias, y de eliminar barreras, obstáculos, discriminación, prejuicios e imaginarios que obstaculizan el acceso, la garantía y el ejercicio pleno de sus derechos y libertades en condiciones de igualdad.		

AGENDA:

1. Presentación
2. Saludo
3. Socialización del tema.
4. Despejando dudas del tema al talento humano.
5. Despedida

DESARROLLO:

1. **¿Qué es el enfoque diferencial de derechos en Colombia?**

El **enfoque diferencial de derechos** es un principio rector adoptado por el ICBF para reconocer y atender la diversidad de realidades de niñas, niños, adolescentes y sus familias. Se trata de

identificar y eliminar barreras—como la discriminación y los prejuicios—y garantizar el acceso a los derechos en condiciones de igualdad.

Este enfoque valida que diferentes grupos—por género, ciclo de vida, etnia, discapacidad, orientación sexual, condiciones socioeconómicas, impacto del conflicto armado, entre otros—requieren estrategias específicas y ajustadas a sus particularidades.

La **Resolución 7998 de 2023** actualiza el Modelo de Enfoque Diferencial de Derechos del ICBF, estableciendo componentes como fundamentos normativos, participación, sinergia entre nación y territorio, cuidado, gestión del conocimiento, asistencia técnica y diálogo genuino.

---

2. ¿Cómo aplicar este enfoque a materiales, juguetes y experiencias?

Aquí algunas líneas y ejemplos inspiradores, basados en principios del enfoque diferencial:

a) Inclusión étnica y cultural

- Diseños que incorporen personajes, colores, elementos simbólicos de diversas culturas (indígenas, afrocolombianas, campesinas, migrantes).
- Materiales que promuevan el diálogo intergeneracional, el reconocimiento afectivo de diferentes identidades culturales.

b) Accesibilidad e inclusión de la discapacidad

- Juguetes con características sensoriales (relieves, sonido, texturas) y ajustes razonables.
- Composiciones que celebren la diversidad de capacidades y visibilicen a niñas y niños con discapacidad como sujetos de derechos.

c) Género y diversidad sexual

- Promover masculinidades no violentas, cuidado y participación, romper con estereotipos de género mediante juguetes y relatos.
- Representación de diversidad familiar y afectiva, educación en derechos sexuales y reproductivos.

d) Inclusión migratoria

- Experiencias que fortalezcan la integración cultural, combatan la xenofobia, y promuevan el reconocimiento de niñas y niños migrantes como sujetos de derechos.

e) Participación infantil

- Juegos, talleres, composiciones donde niñas y niños sean actores activos: expresen ideas, manifiesten necesidades y contribuyan a la toma de decisiones sobre los materiales y experiencias.

---

3. Ejes de diseño que refuerzan el enfoque diferencial

1. **Visibilización**: Reconocer diversidad étnica, cultural, de género y de capacidad.
2. **Accesibilidad**: Asegurar inclusión para quienes viven con discapacidades.
3. **Representación positiva**: Historias, roles y juguetes que rompan estereotipos.
4. **Participación activa**: Involucrar a niñas y niños en el diseño y realización.
5. **Contextualización cultural**: Productos y experiencias que respondan a contextos locales y territoriales.
6. **Flexibilidad y adaptabilidad**: Materiales que se puedan ajustar a distintos entornos, tiempos y capacidades.
7. **Interseccionalidad**: Atender múltiples dimensiones de diferencia simultáneamente (ej. género + discapacidad + cultura).

Elemento	Aplicación práctica
Étnico-cultural	Personajes y herramientas que reflejen diversidad cultural y promuevan diálogo intercultural.
Discapacidad	Juguetes accesibles, con texturas y señales sensoriales; ajustes razonables.
Género y diversidad sexual	Materiales que desafíen estereotipos y eduquen en diversidad y cuidado.
Migración	Juegos que fortalecen sentido de pertenencia, inclusión y empatía intercultural.
Participación infantil	Espacios donde niñas y niños diseñen, evalúen y decidan materiales y actividades.

JUGUETES CON ENFOQUE DIFERENCIAL:









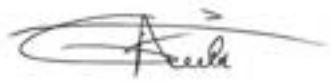




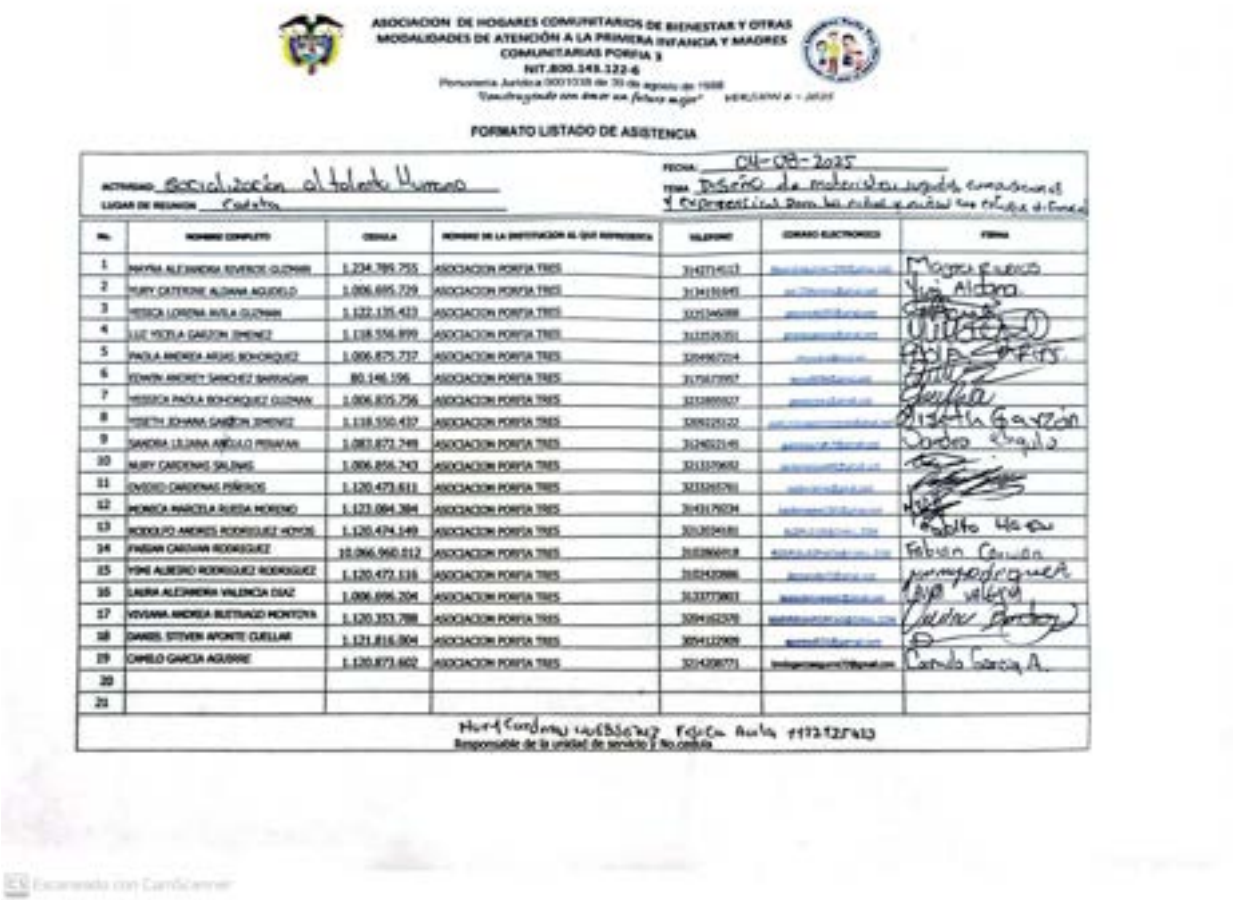

04/08/2025


04/08/2025



Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
garantizar igualdad con equidad, reconociendo diferencias culturales, étnicas, de género, discapacidad, identidad sexual, ciclo de vida y otras condiciones particulares.	Agentes educativos	septiembre
AGENTE EDUCATIVO	**CARGO**	**FIRMA**
YESICA LORENA AVILA GUZMAN NURY CARDENAS	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

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

ACTIVIDAD: Socialización al Talento Humano — FECHA: 04-08-2025
LUGAR DE REUNION: Cadata — TEMA: Diseño de materiales seguros, ergonómicos y especificos para los niños y niñas de primera infancia

No.	NOMBRE COMPLETO	CEDULA	NOMBRE DE LA INSTITUCION AL QUE REPRESENTA	TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA
1	MAYRA ALEJANDRA ROVERCHE GUZMAN	1.234.785.755	ASOCIACION PORFIA TRES	3142714513		
2	NURY CATERINE ALDANA AGUDELO	1.006.695.729	ASOCIACION PORFIA TRES	3134155645		
3	YESSICA LORENA AVILA GUZMAN	1.122.135.423	ASOCIACION PORFIA TRES	3215346088		
4	LUZ YICELA GARZON JIMENEZ	1.118.556.899	ASOCIACION PORFIA TRES	3135263751		
5	PAOLA ANDREA ARIAS BOHORQUEZ	1.006.875.737	ASOCIACION PORFIA TRES	3204967204		
6	YOVAN ANDREY SANCHEZ SANTAGAN	80.146.196	ASOCIACION PORFIA TRES	3176173997		
7	YESSICA PAOLA BOHORQUEZ GUZMAN	1.006.875.756	ASOCIACION PORFIA TRES	3213899327		
8	YISETH JOHANA GARZON JIMENEZ	1.118.550.437	ASOCIACION PORFIA TRES	3206125122		
9	SANDRA LILIANA ANGULO PEÑAFIEL	1.083.873.749	ASOCIACION PORFIA TRES	3124023145		
10	NURY CARDENAS SALINAS	1.006.856.743	ASOCIACION PORFIA TRES	3213107602		
11	OVIDIO CARDENAS PEÑARIDA	1.120.473.611	ASOCIACION PORFIA TRES	3233265781		
12	MONICA MARCELA RUEDA MORENO	1.123.094.384	ASOCIACION PORFIA TRES	3143179234		
13	RODOLFO ANDRES RODRIGUEZ HOYOS	1.120.474.149	ASOCIACION PORFIA TRES	3213034181		
14	FABIAN CARDENAS RODRIGUEZ	10.066.960.012	ASOCIACION PORFIA TRES	3103960918		
15	YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ	1.120.472.116	ASOCIACION PORFIA TRES	3102420886		
16	LAURA ALEJANDRA VALENCIA DIAZ	1.006.696.204	ASOCIACION PORFIA TRES	3133773903		
17	VIVIANA ANDREA BUITRAGO MONTOYA	1.120.353.788	ASOCIACION PORFIA TRES	3094162570		
18	DANIEL STIVEN APONTE CUELLAR	1.121.816.804	ASOCIACION PORFIA TRES	3054122909		
19	CAMILO GARCIA AGUIRRE	1.120.873.602	ASOCIACION PORFIA TRES	3214208771		
20						
21						

Responsable de la unidad de servicio / No cedula

Escaneado con CamScanner

ACTA DE REUNION

EAS: ASOCIACIÓN PORFÍA 3 **CONTRATO:** 50002202025	SECTOR BAJO
HORA: 10:00 AM – 11:00 AM	**FECHA: 16/08/2025**
LUGAR: CENTRO DE ACOPIO	**TEMA:** MOVILIZACIÓN SOCIAL PARA LA PROTECCIÓN INTEGRAL DE LA PRIMERA INFANCIA
POBLACIÓN OBJETO: Talento humano	
OBJETIVO:	Fortalecer los conocimientos, reflexiones y prácticas del talento humano y de los actores comunitarios en torno a la movilización social, con el fin de promover la protección integral de la primera infancia, fomentando entornos protectores, relaciones basadas en la crianza amorosa y la corresponsabilidad entre familia, Estado y comunidad para garantizar el pleno desarrollo y bienestar de niñas y niños.

AGENDA:

1. Saludo y bienvenida
2. Abordaje del tema
3. Aclaración de dudas y cierre de la actividad

DESARROLLO: Siendo las 10:00 am del día 16 de agosto del 2025 Se dio apertura al encuentro con una bienvenida cálida, que permite generar un ambiente de confianza y disposición para el diálogo. A través de una dinámica de integración, se invita a los participantes del talento humano a recordar experiencias de su propia infancia o a identificar elementos de su entorno que resultaron protectores y significativos en esa etapa, reconociendo la importancia de la memoria personal como base para comprender la responsabilidad social en la protección de la niñez.

Posteriormente, se da paso a la **exploración conceptual**, en la cual se profundiza en el significado de la movilización social entendida como un proceso de participación activa, organizada y consciente de las familias, la comunidad y las instituciones, encaminado a transformar realidades y construir entornos protectores. En este marco, se abordan los principios de la protección integral de la primera infancia, destacando la corresponsabilidad entre familia, Estado y sociedad civil, la garantía de derechos y la necesidad de generar prácticas de crianza amorosa, respetuosa y libre de violencias. Se socializan además los lineamientos de políticas públicas como la Estrategia de Cero a Siempre y las orientaciones del ICBF, que sirven de guía para la acción comunitaria y pedagógica.

En la fase de **análisis y reflexión grupal**, los participantes se organizan en equipos pequeños para identificar, desde sus realidades locales, cuáles son las principales barreras que limitan la movilización social a favor de la primera infancia, así como las experiencias significativas que han resultado efectivas para fortalecer los entornos protectores. Este ejercicio permite reconocer tanto los desafíos como las potencialidades del territorio, visibilizando las prácticas comunitarias que ya están aportando al cuidado y al desarrollo integral de los niños y niñas.

La jornada avanza hacia un momento de **construcción colectiva**, en el que el grupo acuerda compromisos y define propuestas de acción orientadas a promover la movilización social desde cada rol: campañas de sensibilización, jornadas comunitarias, actividades formativas con familias, generación de redes de apoyo y fortalecimiento de alianzas interinstitucionales. La intención es que cada participante se reconozca como agente de cambio y como parte fundamental en la tarea de proteger la primera infancia.

El grupo de estudio se diseñó como un espacio de diálogo y aprendizaje en el que la teoría y la práctica se complementaron para sensibilizar a los participantes sobre la importancia de la movilización social en la garantía de derechos de la primera infancia. Desde el inicio se buscó que el ambiente fuera participativo y cercano, donde cada voz fuera escuchada y valorada como parte de un proceso colectivo.

En la plenaria final, los participantes compartieron sus reflexiones, resaltando que la movilización social no es un hecho aislado, sino un proceso permanente que exige continuidad, constancia y articulación. Expresaron la importancia de mantener estos espacios de estudio y reflexión, porque permiten renovar la motivación y recordar que la protección integral de la primera infancia es un deber ético, humano y social.

En conclusión, el desarrollo del grupo de estudio evidenció que la movilización social se convierte en una herramienta poderosa para transformar entornos y garantizar los derechos de los niños y niñas. La combinación de teoría, vivencia y compromiso dejó como resultado un grupo fortalecido, motivado y consciente de que proteger a la primera infancia es proteger la vida, el presente y el futuro de toda la comunidad.

Finalmente, el encuentro cierra con un espacio de síntesis y proyección, donde se recogen las reflexiones más significativas y se plantea la necesidad de dar continuidad a estos procesos de estudio y acción. El cierre resalta que la movilización social no es un evento aislado, sino un proceso permanente que requiere compromiso, articulación y corresponsabilidad, recordando que garantizar la protección integral de la primera infancia es una misión compartida que se construye día a día en el hogar, en la comunidad y en la sociedad en su conjunto. De esta manera los participantes coincidieron en que este grupo de estudio les permitió no solo comprender los fundamentos de la movilización social, sino también reconocerse como actores corresponsables del bienestar infantil. Expresaron que se van con mayor claridad sobre la importancia de generar alianzas, de trabajar en red y de mantener viva la convicción de que **proteger a la primera infancia es una misión compartida y una inversión social en el presente y el futuro de la comunidad**.

El desarrollo del grupo de estudio concluyó reafirmando que la movilización social no es un evento único ni un proceso de corta duración, sino un camino continuo que requiere voluntad, sensibilidad,

compromiso y trabajo colectivo. Proteger integralmente a la primera infancia significa asegurar el derecho a la vida, al amor, a la educación, a la salud y a crecer en ambientes seguros. Y este es, sin duda, el mayor legado que una sociedad puede construir.



.





Eviendecias Fotograficas:





Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
1. Participar activamente en el grupo de estudio mensual, aportando experiencias y reflexiones de campo. 2. Elaborar fichas de buenas prácticas observadas en las familias para compartir en el equipo. 3. Diseñar y poner en práctica mínimo una actividad lúdica innovadora al mes (ejemplo: dramatización, juego simbólico, actividad artística). 4. Apoyar la construcción de un banco de recursos lúdicos para el servicio (cuentos, juegos, materiales reciclables)	Talento humano	Septiembre
AGENTE EDUCATIVO	**CARGO**	**FIRMA**
Laura Valencia	Psicosocial	
Daniel Aponte	Psicosocial	

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

Personeria Juridica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

ACTIVIDAD: FORMACION AL TALENTO HUMANO

LUGAR DE REUNION: CENTRO DE ACOPIO

FECHA: 16/08/2025

TEMA: MOVILIZACION SOCIAL PARA LA PROTECCION INTEGRAL DE LA PRIMERA INFANCIA

No.	NOMBRE COMPLETO	CEDULA	NOMBRE DE LA INSTITUCION AL QUE REPRESENTA	TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA
1	MAYRA ALEJANDRA RIVEROS GUZMAN	1.234.789.755	ASOCIACION PORFIA TRES	3142714113	[illegible]	Mayra Riveros
2	YURY CATERINE ALDANA AGUDELO	1.006.695.729	ASOCIACION PORFIA TRES	3134191645	[illegible]	Yuri Aldana.
3	YESICA LORENA AVILA GUZMAN	1.122.135.423	ASOCIACION PORFIA TRES	3225346088	[illegible]	
4	LUZ YICELA GARZON JIMENEZ	1.118.556.899	ASOCIACION PORFIA TRES	3122526351	[illegible]	
5	PAOLA ANDREA ARIAS BOHORQUEZ	1.006.875.737	ASOCIACION PORFIA TRES	3204967214	[illegible]	PAOLA ARIAS.
6	EDWIN ANDREY SANCHEZ BARRAGAN	80.146.196	ASOCIACION PORFIA TRES	3175673957	[illegible]	
7	YESSICA PAOLA BOHORQUEZ GUZMAN	1.006.835.756	ASOCIACION PORFIA TRES	3232895927	[illegible]	
8	YISETH JOHANA GARZON JIMENEZ	1.118.550.437	ASOCIACION PORFIA TRES	3209225122	[illegible]	YISETH GARZON
9	SANDRA LILIANA ANGULO PERAFAN	1.083.872.749	ASOCIACION PORFIA TRES	3124022145	[illegible]	Sandra Angulo
10	NURY CARDENAS SALINAS	1.006.856.743	ASOCIACION PORFIA TRES	3213370692	[illegible]	
11	OVIDIO CARDENAS PIÑEROS	1.120.473.611	ASOCIACION PORFIA TRES	3233265761	[illegible]	
12	MONICA MARCELA RUEDA MORENO	1.123.084.384	ASOCIACION PORFIA TRES	3143179234	[illegible]	
13	RODOLFO ANDRES RODRIGUEZ HOYOS	1.120.474.149	ASOCIACION PORFIA TRES	3212034181	[illegible]	Rodolfo Hoyos
14	FABIAN CARVAN RODRIGUEZ	10.066.960.012	ASOCIACION PORFIA TRES	3102866918	[illegible]	Fabian Carvan
15	YIMI ALBEIRO RODRIGUEZ RODRIGUEZ	1.120.472.116	ASOCIACION PORFIA TRES	3102420886	[illegible]	Yimi Rodriguez
16	LAURA ALEJANDRA VALENCIA DIAZ	1.006.696.204	ASOCIACION PORFIA TRES	3133773803	[illegible]	LAURA VALENCIA
17	VIVIANA ANDREA BUITRAGO MONTOYA	1.120.353.788	ASOCIACION PORFIA TRES	3204162370	[illegible]	Viviana Buitrago
18	DANIEL STEVEN APONTE CUELLAR	1.121.816.004	ASOCIACION PORFIA TRES	3054122909	[illegible]	
19	CAMILO GARCIA AGUIRRE	1.120.873.602	ASOCIACION PORFIA TRES	3214208771	[illegible]	
20						
21						

LAURA VALENCIA 1006696204

Responsable de la unidad de servicio y No.cedula

Powered by CamScanner

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

3.4.12 Como Unidades informadores recopilar y comunicar la información relevante para el reporte al SIVIGILA de las niñas y los niños en el marco del evento 113, mediante una vigilancia por indicadores o una vigilancia basada en comunidad, en el marco de los dispuesto en los lineamientos Nacionales de Vigilancia en Salud Publica del Instituto Nacional de Salud, Decreto 780 de 2016 y las demás normas que la complemente, modifique o derogue. PARAGRAFO. Cuando por razones ajenas a la EAS no sea posible realizar la toma nutricional a alguno de los usuarios atendidos durante el periodo de la toma, deberán aportarse para cada caso de justificación y soporte que sustente dicha situación.

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

LA SUSCRITA REPRESENTANTE LEGAL DE LA ASOCIACION

CERTIFICA

Yo, **MARIA CRISTINA PEREZ CRUZ**, identificada con cedula de ciudadanía No. 23.800.423, en mi condición de Representante Legal de la Asociación De Hogares Comunitarios De Bienestar Y Otras Modalidades De Atención A La Primera Infancia Y Madres Comunitarias PORFIA 3, identificado con Nit. No.800.143.122-6, certifico el durante el mes reportado no se presentaron casos de brotes de enfermedades Inmunoprevenibles, prevalentes y transmitidas por alimentos (ETAS) en las 14 UDS del contrato 50002202025.

Esta certificación se expide en Villavicencio a los (31) días del mes de Agosto de 2025.

Maria Cristina Perez

MARIA CRISTINA PEREZ CRUZ
C.C. 23.800.423 de Muzo Boyacá
Representante Legal