Asaltos/robos	1. **Diagnóstico de riesgos:** - Identificar zonas y horarios de mayor riesgo. - Revisar antecedentes de incidentes en la zona. **2. Capacitación del personal:** - Cursos de seguridad personal y manejo de crisis. - Simulacros de robo/asaltos periódicos. **3. Sistemas de seguridad:** - Instalación de cámaras, alarmas y botones de pánico. - Iluminación adecuada en entradas, salidas y estacionamientos. **4. Coordinación con autoridades:** - Establecer comunicación directa con la policía local o empresa de seguridad privada. - Registro de contactos de emergencia visibles para todos. **5. Políticas internas:** - Protocolos claros para manejo de efectivo, transporte de valores o cierre de locales.	**1. Mantener la calma:** - No oponer resistencia si se pone en riesgo la vida. - Seguir instrucciones del asaltante si está presente. **2. Activar protocolos de emergencia:** - Usar botón de pánico o alarma silenciosa si es seguro hacerlo. - Avisar discretamente a otros (si es posible) y a las autoridades. **3. Minimizar daños:** - Evitar confrontaciones. - Proteger la integridad de los beneficiarios. **4. Registrar detalles:** - Observar características físicas del/los agresores (ropa, estatura, acento, tatuajes, etc.) y vehículo de escape.	**1. Llamar a las autoridades:** - Contactar a la policía inmediatamente si no se ha hecho ya. **2. Atención a víctimas:** - Brindar primeros auxilios o apoyo psicológico si es necesario. - Registrar y reportar daños o pérdidas. **3. Recopilar evidencias:** - Guardar grabaciones de cámaras de seguridad. - Tomar fotos del lugar y recolectar testimonios de testigos. **4. Revisión del protocolo:** - Analizar qué funcionó y qué no del protocolo. - Actualizar medidas preventivas. **5. Denuncia formal:** - Presentar denuncia ante las autoridades correspondientes. - Dar seguimiento legal si aplica

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	- Establecer rutas seguras para traslado de personal o bienes.		
Terrorismo	**1. Evaluar riesgos y vulnerabilidades** - Realizar un análisis de seguridad del entorno (zonas de riesgo, horarios, rutas). - Identificar puntos débiles en infraestructura, iluminación y vigilancia. **2. Capacitar al personal** - Ofrecer formación en seguridad, autoprotección y manejo de crisis. - Realizar simulacros de asalto con regularidad. **3. Establecer protocolos de actuación** - Definir pasos a seguir en caso de asalto (qué hacer, a quién llamar, cómo actuar). - Difundir los protocolos a todo el personal. **4. Colaboración con autoridades** - Mantener contacto directo con cuerpos de seguridad pública o privada. - Notificar cualquier comportamiento sospechoso de forma preventiva.	**1. Mantener la calma** - Evitar reacciones que puedan poner en riesgo la vida de las personas. - Cooperar con los agresores si es necesario para evitar violencia. **2. Activar el protocolo de emergencia** - Accionar el botón de pánico o alarma silenciosa si es seguro hacerlo. - Notificar discretamente a autoridades o personal de seguridad. **3. Priorizar la integridad física** - Proteger a empleados, clientes o usuarios, ante todo. - Evitar movimientos	1. **Notificar a las autoridades** - Llamar inmediatamente a la policía si no se hizo durante el evento. - Proporcionar toda la información y evidencias posibles. 2. **Atender a las víctimas** - Brindar primeros auxilios o apoyo emocional al personal afectado. 5. Gestionar traslados médicos si es necesario. 3. **Preservar la escena** - No mover objetos ni limpiar el área hasta que lleguen las autoridades. - Guardar grabaciones y pruebas de cámaras de seguridad. 4. **Realizar un informe del incidente** - Documentar lo ocurrido (hora, lugar, modo de operación, pérdidas, etc.). - Recoger testimonios de testigos y afectados. 5. **Revisar y mejorar medidas preventivas**

PÚBLICA

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

		bruscos o acciones que puedan escalar la situación. **4. Observar detalles** - Memorizar características de los agresores (vestimenta, acento, armas, tatuajes, etc.). - Registrar datos del vehículo o ruta de escape si es posible.	- Evaluar fallas en el protocolo y hacer los ajustes necesarios. - Reforzar la seguridad según las recomendaciones de expertos o policías. 6. **Apoyar el proceso legal** - Presentar la denuncia formal correspondiente. - Dar seguimiento a las investigaciones si aplica.
Movimientos sísmicos	**1. Elaborar y difundir un Plan de Emergencia Sísmica:** - Incluir rutas de evacuación, puntos de reunión y responsabilidades del personal. - Asegurar que todos los ocupantes conozcan el plan. **2. Capacitación y simulacros:** - Realizar simulacros de evacuación periódicos. - Capacitar en primeros auxilios, uso de extintores y protocolos de evacuación. **3. Revisar la infraestructura:**	**1. Elaborar y difundir un Plan de Emergencia Sísmica:** - Incluir rutas de evacuación, puntos de reunión y responsabilidades del personal. - Hay que asegurar que todos los ocupantes conozcan el plan. **2. Capacitación y simulacros:** - Realizar simulacros de evacuación periódicos. - Capacitar en primeros auxilios, uso de extintores	**1. Evacuar ordenadamente:** - Hacerlo por rutas señaladas hacia los puntos de reunión previamente establecidos. - Verificar que nadie quede atrapado. **2. Revisión de daños:** - No regresar al inmueble hasta que sea revisado por personal capacitado. - Reportar grietas, fugas de gas, cortocircuitos u otros riesgos. **3. Atención a personas heridas o en shock:** - Brindar primeros auxilios.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	- Asegurar que el edificio cumpla con las normas de seguridad estructural. - Fijar estanterías, lámparas, televisores, equipos pesados y objetos que puedan caer. **4. Equipamiento de emergencia:** - Contar con kits de emergencia: botiquín, linternas, radio, agua, alimentos no perecederos. - Verificar que las salidas de emergencia estén despejadas y señalizadas. **5. Organizar brigadas de emergencia:** - Designar responsables para primeros auxilios, evacuación, búsqueda y rescate, comunicación, etc.	y protocolos de evacuación. **3. Revisar la infraestructura:** - Hay que asegurar que el edificio cumpla con las normas de seguridad estructural. - Fijar estanterías, lámparas, televisores, equipos pesados y objetos que puedan caer. **4. Equipamiento de emergencia:** - Contar con kits de emergencia: botiquín, linternas, radio, agua, alimentos no perecederos. - Verificar que las salidas de emergencia estén despejadas y señalizadas. **5. Organizar brigadas de emergencia:** - Designar responsables para primeros auxilios, evacuación, búsqueda y rescate, comunicación, etc.	- Solicitar ayuda médica si hay lesionados graves. **4. Comunicación:** - Usar radios o mensajes de texto para no saturar líneas telefónicas. - Mantener informadas a las autoridades y familiares. **5. Registro y evaluación:** - Levantar un informe del evento (hora, duración, daños, respuestas aplicadas). - Reunir al comité o brigada de emergencia para evaluar el plan y corregir errores. **6. Apoyo emocional:** - Brindar contención psicológica a quienes lo necesiten. - Facilitar acceso a orientación o servicios de salud mental si aplica
Remoción de tierra deslizamientos	**1. Identificación de zonas de riesgo:**		**1. Evaluación de daños:**

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	- Realizar estudios geológicos y topográficos para detectar áreas inestables. - Mapear zonas propensas a deslizamientos y señalizarlas visiblemente. **2. Monitoreo constante:** - Instalar sensores de humedad o sistemas de alerta temprana si es posible. - Observar grietas en el suelo, inclinación de árboles, muros o postes, y cambios en cursos de agua. **3. Control del uso de suelo:** - Evitar construcciones en laderas inestables, zonas deforestadas o sin drenaje adecuado. - Reforestar áreas vulnerables y promover el uso de terrazas agrícolas. **4. Educación y capacitación:** - Capacitar a la población sobre cómo actuar ante un deslizamiento. - Realizar simulacros y difundir rutas de evacuación. **5. Diseño de un plan de emergencia:** - Establecer rutas de evacuación, puntos	**1. Activación del protocolo de emergencia:** - Dar aviso inmediato a protección civil, bomberos o autoridades locales. - Usar sistemas de alerta (sirenas, altavoces, redes sociales, etc.) si están disponibles. **2. Evacuación inmediata y segura:** - Desalojar viviendas, escuelas o instalaciones en la zona afectada. - Dirigirse a puntos seguros establecidos previamente. **3. Proteger la integridad de las personas:** - Evitar acercarse a la zona de deslizamiento o intentar rescates sin personal capacitado. - Alejarse de ríos, quebradas o laderas que puedan activarse. **4. Apoyo de brigadas:** - Las brigadas de emergencia deben orientar la	- Inspeccionar estructuras, caminos, servicios básicos y condiciones del terreno. - No regresar hasta que las autoridades determinen que es seguro. **2. Búsqueda y rescate:** - Coordinación con equipos especializados para localizar personas atrapadas. - Priorizar la atención médica a heridos. **3. Apoyo humanitario:** - Establecer albergues temporales con alimentación, agua, ropa y atención psicológica. - Gestionar la ayuda de organismos de gobierno o asistencia social. **4. Restablecimiento de servicios:** - Trabajar en la rehabilitación de caminos, energía eléctrica, agua potable y telecomunicaciones. **5. Revisión del plan de respuesta:** - Evaluar la efectividad del protocolo y hacer mejoras para futuros eventos. - Documentar el evento para crear

PÚBLICA

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	seguros y roles de brigadas comunitarias o institucionales. - Tener listos equipos de emergencia (radios, botiquines, linternas, etc.)	evacuación y ayudar a personas con movilidad limitada	lecciones aprendidas. **6. Prevención a largo plazo:** - Reforzar zonas de riesgo con muros de contención, drenajes o reforestación. - Reubicar viviendas o edificaciones en peligro constante
Condiciones atmosféricas adversas en la zona.	1. **Monitoreo y alerta temprana:** - Mantenerse informado mediante fuentes oficiales (servicios meteorológicos, protección civil). - Establecer canales de comunicación internos y externos para difundir alertas. 2. **Elaboración de un plan de contingencia:** - Definir protocolos de acción para cada tipo de condición atmosférica. - Identificar zonas seguras y rutas de evacuación. 3. **Capacitación y simulacros:** - Entrenar al personal y/o comunidad sobre qué hacer ante tormentas, lluvias intensas, etc. - Realizar simulacros periódicos.	**1. Activar el protocolo de emergencia:** - Comunicar a todos los involucrados que se ha activado la alerta. - Ejecutar las acciones previstas para resguardo. **2. Permanecer en lugares seguros:** - Alejarse de ventanas, objetos metálicos, árboles, postes o estructuras frágiles. - No transitar por calles inundadas o áreas propensas a deslizamientos. **3. Corte preventivo de servicios si es necesario:** - Desconectar aparatos eléctricos ante tormentas o	**1. Inspección y evaluación de daños:** - Revisar el estado de infraestructura, servicios y seguridad del entorno. - Detectar riesgos latentes: cables caídos, estructuras debilitadas, acumulaciones de agua, etc. **2. Asistencia a personas afectadas:** - Atender necesidades básicas: atención médica, alimentación, refugio temporal. - Brindar apoyo psicológico si es necesario. **3. Comunicación de estado y reporte de daños:** - Informar a autoridades competentes y a la comunidad sobre lo ocurrido y los pasos a seguir.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	4. **Preparación de instalaciones:** - Revisar y limpiar sistemas de drenaje y desagüe. - Asegurar techos, ventanas, objetos sueltos o estructuras temporales. - Tener kits de emergencia listos: linternas, radio, pilas, botiquín, agua, etc. 5. **Coordinación con autoridades locales:** - Establecer contacto directo con cuerpos de emergencia o protección civil.	riesgo de cortocircuitos. - Cerrar llaves de paso en caso de instalaciones de gas vulnerables. **4. Brigadas en alerta:** - Personal asignado debe vigilar condiciones de seguridad y apoyar a personas vulnerables. **5. Comunicación constante:** - Mantener el contacto con las autoridades y monitorear actualizaciones del clima	- Registrar daños materiales y pérdidas. **4. Restablecimiento de servicios:** - Coordinar la recuperación de servicios básicos (electricidad, agua, telecomunicaciones). - Desobstruir caminos, accesos y sistemas de drenaje. **5. Evaluación del protocolo de respuesta:** - Revisar qué funcionó y qué debe mejorarse. - Actualizar el plan de contingencia con base en la experiencia

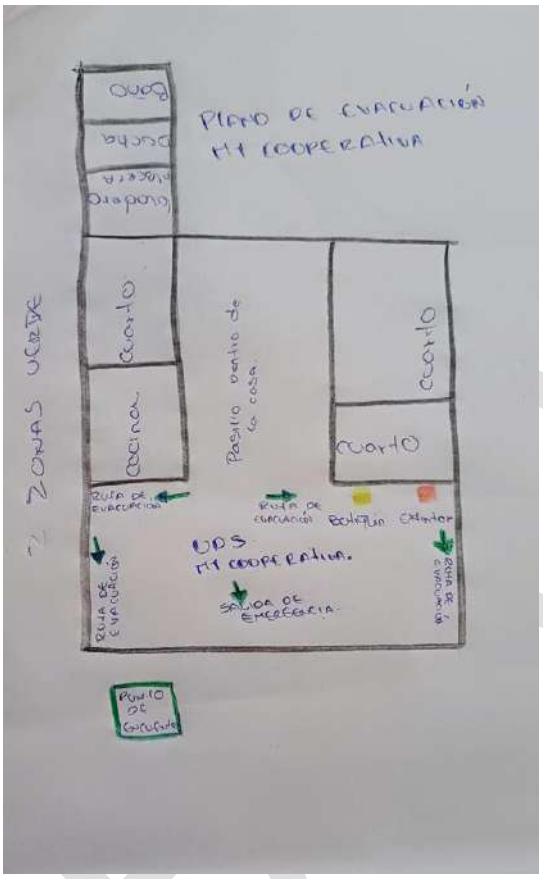
Quinto, elaborar un plano de evacuación

En el momento en que se genere una emergencia, debemos saber qué hacer con nuestras niñas y niños y a donde los vamos a ubicar para garantizar su seguridad. Para ello, debemos diseñar la ruta de evacuación, elegir puntos de encuentro seguros y escoger un sistema de alarma.

Dibuje a mano alzada un croquis de la UDS en donde usted pueda señalar con color verde por medio de flechas la ruta de evacuación, y los puntos de encuentro interno y externo.

Espacio para el dibujo

¡Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012



Establezca una fecha de socialización para que las niñas y los niños conozcan el sonido de la alarma y realicen reconocimiento de la ruta de evacuación y puntos de encuentro.

FECHA___07/05/2025_____

Establezca una fecha de socialización para que todos aquellos que tienen contacto directo e indirecto con la UDS (familias y demás comunidad cercana) conozcan el sonido de la alarma y realicen reconocimiento de la ruta de evacuación y puntos de encuentro.

FECHA____07/05/2025_____

Simulacros: son ejercicios que sirven para evaluar la organización, el nivel de preparación y respuesta que se tiene ante una situación de emergencia. (Entre mayor número de simulacros se realice, mejor será la capacidad de respuesta)

FECHA_____07/05/2025_____,_____09/07/2025_____,
_____10/09/2025_____ y _____12/11/2025_____

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Aspectos a tener en cuenta para realizar un simulacro:

- Defina claramente el tipo de simulacro (siempre avisado).
- Defina el sistema de alarma y dé a conocerla a los niños y niñas.
- Capacite y entrene a los niños y niñas que están a su cargo.
- Defina la fecha del simulacro.
- Establezca responsabilidades.

Uno o dos días antes del simulacro verifique:

- Que la alarma funcione perfectamente.
- Que los niños y niñas reconozcan la alarma.
- Recuérdele a las niñas y los niños la ruta de evacuación y el punto de encuentro.
- Informe a las familias la fecha en la que hará el simulacro.

Finalizada la actividad de simulacro, evalúe:

- Los inconvenientes presentados durante la actividad.
- Registre el tiempo que gastó en la evacuación.
- Generar el plan de mejora a aquellos inconvenientes identificados.

Para hacer el simulacro:

Defina quién estará a cargo de la organización del simulacro.

Nombre: _____Yesica Lorena Avila Guzmán_____

Cuál sería su función dentro del ejercicio: __Líder del simulacro_____

_____

Evento o peligro a simular: _____simulacro de evacuación_____

_____

Fecha del simulacro: _____07/05/2025_____

Hora del simulacro: _____11:00 AM_____

Descripción de cómo se llevó a cabo el ejercicio del simulacro:

Con el objetivo de preparar a la comunidad de la uds ante posibles situaciones de emergencia, se realizará un simulacro de evacuación que incluirá la participación de los niños y niñas, así como de padres, madres y acudientes presentes en la unidad de servicio
El simulacro se llevará a cabo en un ambiente controlado, siguiendo los protocolos de seguridad establecidos. Previamente, se brindará una explicación sencilla a los niños sobre la importancia del simulacro, buscando que se sientan seguros y tranquilos durante la actividad.
A la señal de alarma, los participantes deberán dirigirse ordenadamente hacia las rutas de evacuación señalizadas, guiados por el personal docente. Los padres y acudientes colaborarán con el proceso, asegurándose de mantener la calma y acompañar a los menores hasta el punto de encuentro seguro.
Una vez todos se encuentren en el lugar designado, se realizará una verificación del grupo y una breve retroalimentación para reforzar lo aprendido.

PÚBLICA

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Este ejercicio busca fomentar la cultura de prevención y fortalecer la capacidad de respuesta ante emergencias.

Tiempo gastado en el ejercicio de evacuación: _____15 minutos_____

Cuántos niños y niñas participarán en el ejercicio: _____22_____

Si no se pudo realizar el ejercicio de simulacro en el día y hora programado explique el motivo:

_____

_____

_____

_____.

Plantee la nueva fecha: __09/07/2025_____

Registre los puntos y aspectos por mejorar en el próximo simulacro:

_____

_____

_____

4. Plan de Gestión de Riesgos de Accidentes

Primero, Identificar que accidentes pueden suceder

Pero antes hay que tener en cuenta que los accidentes en la primera infancia son evitables, porque, aunque ocurren de manera repentina e independiente a la voluntad humana son consecuencia de factores de riesgo identificables que se pueden reducir.

¿Qué factores afectan la UDS?

Figura 2. Factores de riesgos de accidentes

PÚBLICA

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012



Identificar los accidentes que pueden tener las niñas y los niños:

Bordes y esquinas, pisos resbalosos, ventanas sin protección.

_____pisos resbalosos_____, ___bordes y esquinas_____, _____desniveles dentro de la UDS_____

_____muebles no adecuados_____, _____presencia de cilindro de gas cerca de la UDS_____, _____terreno inestable_____

_____sobre carga eléctrica_____, _____desnivel fuera de la UDS_____, _____infraestructura_____.

Cuando ocurre un accidente sea por factores humanos (propio de la persona o el adulto cuidador) o ambientales (condiciones del entorno), la seguridad de las niñas y los niños se ve afectada, por lo tanto hay que protegerlos y garantizar su bienestar y seguridad.

Reconocer el espacio en la UDS (espacio pedagógico, baño, área recreativa interna o externa, cocina) *el mismo plano que tiene para identificar rutas de evacuación puede servir permitirá identificar y evitar posibles accidentes.*

Luego en el plano ubique cada una de las áreas y posterior dibuje con alguna señal, imagen o convención los riesgos de accidentes y situaciones que pueden suceder a las niñas y los niños en cada una de las áreas como: caídas, machucones, quemaduras, cortadas, golpes con las esquinas, electrocución, ahogamiento, atoramiento, ahorcamiento, cortaduras, heridas con objetos, mordeduras etc.

Espacio para el dibujo

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

CONVENCIONES

- Caídas
- Machucones
- Atoramiento
- Ahogamiento
- Quemaduras
- Intoxicaciones
- Mordeduras



Segundo, tomar medidas para prevenir accidentes

Una vez identificados los riesgos y posibles accidentes en el plano, en la siguiente tabla incluya los riesgos identificados y las medidas de prevención y mitigación tenga en cuenta:

Se ***previene*** cuando se elimina uno de los factores (humano o ambiental)
Se ***mitiga*** cuando reduzco las consecuencias si el accidente llega a ocurrir

Riesgo de accidente Identificado	Medida de Prevención
RIESGO DE INTOXICACIONES Dejar al alcance medicamentos, líquidos o sólidos de aseo, líquidos o solidos utilizados en la construcción o en el destape de cañerías, entre otros. Los productos que generan con mayor frecuencia intoxicaciones en las niñas y los niños son medicamentos, productos	Acompañar en todas las actividades a las niñas y los niños. -Instalar adecuadamente los sistemas y acometidas de gas, garantizar suficiente ventilación lugares en que se encuentran el gas doméstico realizar mantenimiento periódico, detectar cuando hay llama amarilla o rojiza en gas domésticos y si se produce hollín en los utensilios o alrededor de los mismos, cerrar por la noche la llave de paso del gas. -Guardar los medicamentos bajo llave. -No dejar los productos de limpieza al alcance de los niños ni guardarlos en botellas de bebidas. -Impedir que los insecticidas y productos de jardinería caigan

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

de limpieza, cosméticos o productos de aseo personal, plaguicidas, alcohol y uso inadecuado del gas natural y licuado propano, falta de percepción de riesgos, entre otros. 	sobre alimentos, personas o animales domésticos. -Alejarse de habitaciones recién pintadas o barnizadas e ingresar en ellas hasta que desaparezca el olor del solvente Tener conocimientos y elementos de Primeros auxilios
Riesgo asfixia por obstrucción en vías respiratorias (nariz y boca): por acceso a elementos pequeños (fríjoles, dados, fichas, monedas, entre otros) de niñas y niños menores de tres años, falta de percepción de riesgos 	No utilizar sábanas y fundas que puedan provocar estrangulamiento (sábanas demasiado largas, camisones, prendas con cuellos estrechos, redes). -Mantener fuera del alcance de los niños bolsas de plástico para evitar que jueguen con ellas. -Mantener los cordones de las cortinas o persianas amarradas Mantener los cordones de las cortinas o persianas amarradas y fuera del alcance de los niños y niñas. -Contar con conocimientos y elementos de Primeros auxilios
Riesgo asfixia por obstrucción en vías respiratorias (nariz y boca): por acceso a elementos pequeños (fríjoles, dados, fichas, monedas, entre otros) de niñas y niños menores de tres años, falta de percepción de riesgos	Acompañar siempre en todas las actividades niños tres años objetos con tamaños inferiores al diámetro del cilindro interior del rollo de papel higiénico. -Leer las instrucciones y advertencias de los juguetes y elementos didácticos. -Cuidar que no introduzcan en su boca o nariz juguetes pequeños u otros objetos.

PUBLICO

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	-Provocar el eructo de los lactantes después delas comidas y antes de recostarlos para dormir. -No permitir que los niños corran mientras tienen alimentos en la boca o que jueguen durante la comida. -Tener conocimientos y elementos de Primerosauxilios.
RIESGO DE AHOGAMIENTO POR INMERSIÓN: por acceso a cualquier almacenamiento de como mínimo 5 cm3 de agua (bañeras, baldes, albercas, piscinas, lagos, lagunas, humedales, tanques, entre otros), falta de percepción de riesgos 	-Acompañar en todas las actividades a las niñasy los niños. -No dejar recipientes con agua al alcance de losniños. -No dejar a los niños solos en la bañera. 44. 45. -Tapar recipientes que almacenen agua. -Contar con conocimiento de Reanimación Cardio Pulmonar (RCP) en lactantes, niñas y niños. -En piscinas cerciorarse de que cumplan la normatividad vigente. -Mantener la tapa del sanitario cerrada.
Riesgo de electrocución: Gran número de los accidentes relacionados con descargas eléctricas, radican en el incumplimiento del RITIE(Reglamento Técnico de Instalaciones Eléctricas 2013) expedido por el	-Tapar los tomacorrientes con tapas protectoras o si es el caso con muebles, materas o algún elemento que impidan que sean llamativos para las niñas y los niños. -Procurar no usar ni tocar aparatos eléctricos estando descalzo (incluso si el suelo está seco. -En el baño evitar que los Tomacorrientes y los aparatos eléctricos estén al alcance y a menos de un metro del borde dela bañera. -Desconectar el interruptor general ante cualquier reparación

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Ministerio de Minas y Energía, especialmente en lo que se refiere al polo a tierra y puestas a tierra que a través de la tercera línea en las tomas permite que en caso de falla en cualquier equipo eléctrico la corriente sea dirigida a tierra y no a través del cuerpo humano; acceso de las niñas y los niños a fuentes eléctricas. 	o manipulación de la instalación eléctrica. -Colocar un conductor de polo a tierra tanto en las clavijas como en los enchufes. -Cerciorarse de que el cableado de la casa esté en buenas condiciones. -Nunca sobrecargar circuitos; tener cuidado al utilizar extensiones y enchufes múltiples. -Desconectar los aparatos eléctricos si no están en uso; si ello no resulta práctico, asegurarse de que los cables estén fuera del alcance de las niñas y los niños para evitar que se los lleven a la boca. -Enseñar a las niñas y los niños a no introducir llaves, alfileres u otros objetos de metal en los orificios de los contactos. -No permitir que los niños usen aparatos eléctricos cerca del agua.
Riesgo de Accidente por golpe con objeto contundente: Objetos que pueden producir daño físico considerable por la fuerza o la energía con que se lancen o manipulen, tales como botellas, cajas, balones, trompo, yoyo, falta de percepción de riesgos.	-Acompañar en todas las actividades a las niñas y los niños. -Escoger muy bien los objetos que se utilizarán para las actividades con las niñas y los niños. -En lo posible contar con bordes y esquinas redondeados. -Tener especial cuidado con las puertas

PUBL

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Riesgo de caída de altura: por acceso a escaleras, Zonas elevadas como azoteas, balcones, paredes elevadas, ventanas cornisas, entre otros. 48. Las caídas también son generadas desde la propia altura, falta de percepción de riesgos 	-Acompañar en todas las actividades a las niñasy los niños. -Cerciorarse de que las escaleras tenganpasamanos. -Colocar protecciones contra caídas en ventanas, balcones y antepechos. -Evitar colocar materas y otros objetos similares junto a ventanas amplias o balcones. . -No permitir que las niñas y los niños escalen los muebles y permanezcan de pie sobre ellos Quitar elementos que obstruyen el paso y Limpiar perfectamente los pisos de todos los lugares de la casa. -Nunca dejar solo a la niña o el niño en la silla para bebés. -Impedir que los niños jueguen en las escaleras, balcones o terrazas, se sienten o corran por ellas. -Asegurarse de que los pantalones y camisas delas niñas y los niños no sean demasiado largos y que los zapatos no les queden muy grandes oestén mal amarrados. -Asegúrese que las niñas y los niños tengan elementos de protección (casco, rodilleras, coderas) al momento de usar la bicicleta, los patines o carritos.
Riesgo de por herida con objeto corto punzante: Objetos puntiagudos como puntas de lápices, pinceles, tijeras, bisturís, entre otros objetos, falta de percepción de riesgos. 	-Acompañar en todas las actividades a las niñasy los niños. -No dejar al alcance de las niñas y los niños objetos puntiagudos como puntas de lápices, pinceles, tijeras, bisturís
Riesgo de accidente por mordedura de un animal: convivir con animales silvestres, tener mascotas	-Acompañar en todas las actividades a las niñasy los niños. -Enseñar a las niñas y los niños la sensibilidad yrespeto hacia las mascotas.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

de manera irresponsable (Sin vacunas ni desparasitación), no respetar a las mascotas. Falta de percepción de riesgos. 	-Poner el bozal a mascotas consideradas agresivas. -Mantener al día el esquema de desparasitación y vacunas de las mascotas. -No tener en casa especies silvestres. -Satisfacer las necesidades y requerimientos que tienen las mascotas, tales como, alimento, agua y un techo, dónde se resguarden del sol y de la lluvia.
Riesgo de accidentes de tránsito: exceso de velocidad, embriaguez, desobedecer señales de tránsito, superficies húmedas, no mirar a ambos lados de la vía, falta de percepción de riesgos, no contar con cinturones de seguridad ni medios de sujeción de niñas y niños. 	-Circular a velocidad baja, El límite de velocidad de 30 km/h puede disminuir el riesgo de accidentes y se recomienda en zonas frecuentadas por usuarios vulnerables de la vía pública (por ejemplo, las zonas residenciales y los alrededores de parques). -Conducir sobrio. -Realizar las revisiones periódicas a los vehículos. -No llevar niñas y niños menores de tres años en motocicletas. -Usar cinturones de seguridad. -Mirar a ambos lados de la vía cuando se cruza.
Riesgo de accidente por mordedura de niño a 	-Intervenga inmediatamente para poner fin a las mordidas. -Si un bebé ha mordido, dele un objeto seguro para la dentición. -A un niño de entre 1 y 4 años de para expresar sentimientos o necesidades. -No muerda al niño en retribución

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	-Evite clasificar a un niño como “el que muerde”“el morejoncito” -Evite que muchos niños de 1 y 2 años esténconfinados sin suficiente espacio.

Hacer seguimiento a todas aquellas acciones y medidas que deben ser tenidas en cuenta para evitar potenciales accidentes algunas como: mantenimientos, detección permanente de posibles riesgos en la dotación, estado de muebles, de material didáctico e infraestructura.

Tercero, atender el accidente

Las siguientes son las lesiones que se pueden producir a las niñas y los niños como consecuencia de los accidentes:

- Asfixia, ahogamiento.
- Intoxicaciones.
- Caídas.
- Quemaduras.
- Lesiones osteomusculares (generadas por caídas).

Son numerosos los accidentes y consecuencias que se pueden generar, por esto es necesario tener el conocimiento para atenderlos de forma rápida y correcta capacitándose en Primer respondiente para:

Firma de la coordinadora UDS *Firma del Representante Legal*

5. Control de Cambios

Fecha	Versión	Descripción del Cambio
N/A	N/A	N/A

PÚBLICA

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

1. OBJETIVO: Definir los sistemas de organización y los procedimientos que abarcan las acciones para el conocimiento del riesgo asociado con las situaciones que puedan afectar la vida o integridad de los participantes y a los fenómenos de origen natural, socio-natural, antrópico (intencional y no intencional); su reducción, la preparación para la respuesta y la recuperación en casos de materializarse la emergencia o desastre.

2. ALCANCE: Durante el primer (1) mes a partir de la prestación del servicio, cada UDS debe contar con su propio plan para la gestión de riesgos de accidentes y situaciones que afecten la vida o integridad de los participantes, que responda al contexto de cada UDS.

La gestión de riesgos es un proceso social que permite la planeación, ejecución, seguimiento y evaluación de acciones permanentes para contribuir con el bienestar, seguridad, calidad de vida y un desarrollo sostenible.

Identificar la unidad de servicio:

Nombre de la UDS: M1 SECTOR LOMA	**Responsable de la UDS: YURY CATERINE ALDANA AGUDELO**
Departamento: META	**Municipio: MAPIIPAN**
Zona rural o urbana: RURAL	**Dirección (incluyendo el barrio): SECTOR LOMA**
Número de niñas y niños 19 PARTICIPANTES	

3. Plan de Gestión de Riesgos de Desastres

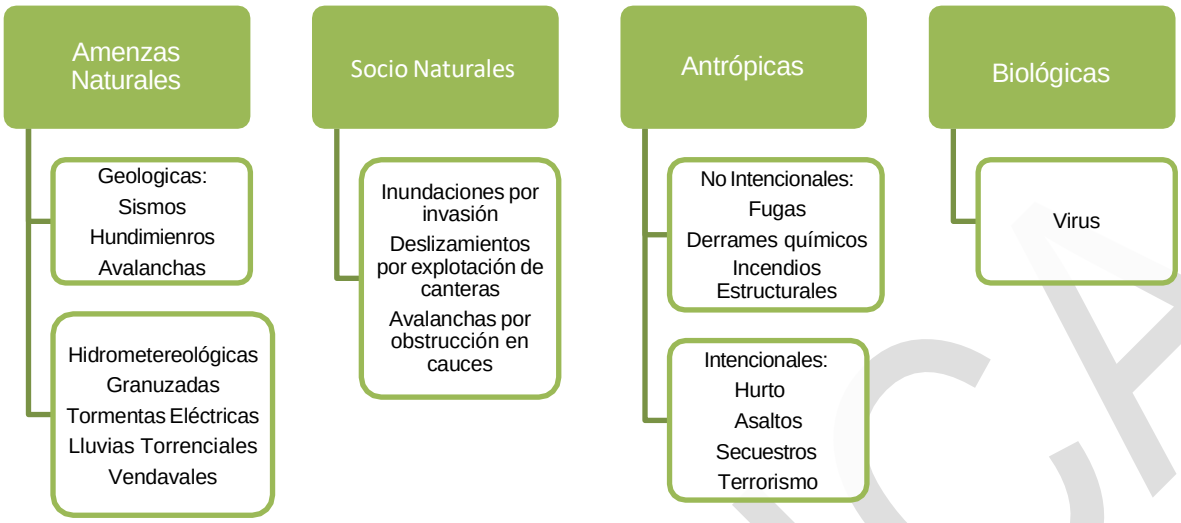
1. Primero, **el conocimiento de los riesgos:** implica la identificación de amenazas y vulnerabilidades de acuerdo con el contexto, la población, la infraestructura y lo identificado en el proceso de caracterización del territorio cercano a la UDS y a la comunidad.

La ***amenaza*** es la posibilidad de que ocurra algún hecho o evento que represente un peligro latente y que pueda causar efectos adversos a las niñas, los niños, sus familias, la comunidad, los bienes, los servicios y el medio ambiente como:

PÚBLICA

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Figura 1. Amenazas



De acuerdo con la Figura 1. Factores de riesgos, identificar las amenazas y peligros internas y externas a la Unidad de Servicio UDS.

Identifique las amenazas que pueden afectar la UDS:

LLUVIAS , SISMOS , TORMENTAS

INCENDIOS ESTRUCTURALES, DERRAMES QUIMICOS FUGAS ,

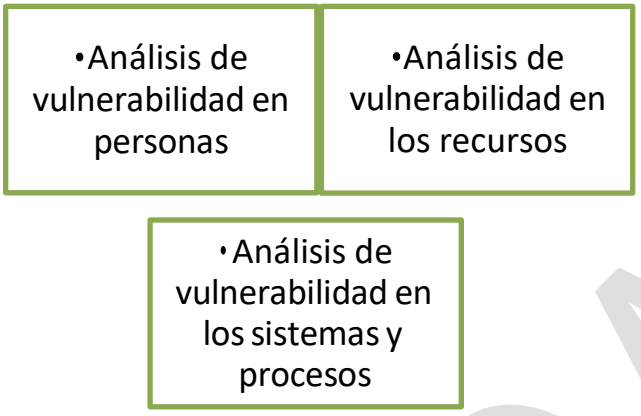
VIRUS , ,

_____, _____, _____.

Segundo, ***la vulnerabilidad*** corresponde a la predisposición o susceptibilidad física, económica, política o social que tiene una comunidad de ser afectada en caso de que un fenómeno peligroso de origen natural o causado por el hombre se manifieste. Por lo que es necesario realizar el análisis de vulnerabilidad en:

PÚBLICA

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012



Identifique las vulnerabilidades que pueden afectar la UDS:

Vulnerabilidad en Personas			
	SI	**NO**	**Medida de Intervención** (si la respuesta es negativa describa la medida de intervención)
¿La UDS cuenta con Plan de gestión de riesgos de desastres elaborado por la UDS y actualizado?	X		
¿La EAS o PSD cuenta con un programa de capacitación y formación en respuesta a emergencias?	X		
¿La UDS cuenta listado actualizado diariamente con la asistencia de los participantes?	X		

PUBLICA

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Vulnerabilidad en Recursos			
	SI	**NO**	**Medida de Intervención** (si la respuesta es negativa describa la medida de intervención)
¿En la UDS se cuenta con cuerda de evacuación?	X		
¿En la UDS se cuenta con extintor?	X		
¿En la UDS se cuenta con planos físicos interno y externo visibles?	X		
¿La UDS cuenta con botiquín?	X		
¿Las puertas de la UDS son de fácil apertura?	X		
¿Los vidrios de la UDS cuentan con protección?		X	Las ventanas y puertas no tienen vidrios.
¿Los estantes que superan 1metro de altura se encuentran asegurados a la pared?		X	No se cuenta con estantes
¿la UDS cuenta con un sistema de alarma?	X		

Vulnerabilidad en Sistemas y Procesos			
	SI	**NO**	**Medida de Intervención** (si la respuesta es negativa describa la medida de intervención)
¿La UDS realiza seguimiento al estado de los recursos de emergencias? (fechas de vencimiento, estado)	X		
¿La UDS cuenta con suministro de energía?	X		
¿La UDS cuenta con suministro de agua?	X		

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

¿La UDS cuenta un medio de comunicación? ¿Cuál?	X		TELEFONOS CELULARES DEL AGENTE EDUCATIVO Y ACUDIENTES
¿La UDS cuenta con directorio de entidades de emergencia y números de activación?	X		
¿La UDS cuenta con un seguro para las niñas y los niños?	X		
¿La UDS cuenta con copia de la información en medio magnético?	X		

Tercero, establecer las medidas de intervención y prevención a corto, mediano y largo plazo en la UDS con fecha probable de ejecución y responsable:

Corto plazo: 17/04/2025

Mediano plazo: 24/04/2025

Largo plazo: 30/06/2025

Cuarto, prepararse para atender la emergencia

Establecer las acciones que le permitan dar respuesta y atender los eventos identificados

Amenaza o Peligro	Antes	Durante	Después
Incendio/ explosión	1. Prevención y Educación: - Realiza capacitaciones sobre seguridad contra incendios para todos los miembros de la Uds. - Coloca señalización clara sobre rutas de evacuación y puntos de reunión. 2. Mantenimiento de Equipos: - Asegúrate de que los	1. Activar Alarmas: - Activa el sistema de alarma para alertar a todos sobre la emergencia. 2. Evacuación: - Sigue el plan de evacuación establecido, dirigiéndote a las salidas más cercanas. - Ayuda a las personas que	1. Evaluación de Daños: - Una vez que sea seguro, evalúa los daños y documenta la situación para informes posteriores. 2. Apoyo Psicológico: - Ofrece apoyo emocional a las personas afectadas, ya que un evento así puede ser traumático.

PÚBLICA

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	sistemas de detección como extintores estén en buen estado y sean revisados regularmente. - Mantener los equipos eléctricos y de gas en condiciones seguras. 3. Plan de Emergencia: - Desarrolla un plan de emergencia que incluya procedimientos claros para la evacuación y la comunicación. - Realiza simulacros de evacuación periódicamente para familiarizar a todos con el proceso.	puedan necesitar asistencia. 3. Llamar a Emergencias: - Una vez a salvo, llama a los servicios de emergencia para reportar el incendio o explosión. 4. Uso de Extintores: - Si es seguro hacerlo y el fuego es pequeño, utiliza un extintor para intentar apagarlo. Recuerda la regla de "P.A.S.S." (Presionar, Apuntar, Sostener y Barrer).	3. Revisión del Plan: - Revisa y actualiza el plan de emergencia basado en lo aprendido durante el evento. - Realiza una reunión con todos los involucrados para discutir lo que funcionó y lo que se puede mejorar. 4. Restauración: - Trabaja con las autoridades y servicios de emergencia para restaurar la seguridad del área afectada.
Fallas de estructura	1. Inspecciones regulares - Realizar inspecciones estructurales periódicas por personal calificado. 2. Evaluación de riesgos - Identificar zonas o elementos con mayor vulnerabilidad (cimientos, columnas, vigas). - Registrar y priorizar riesgos potenciales.	1. Evacuación segura - Activar el protocolo de evacuación. - Dirigir a las personas a zonas seguras según lo planificado. 2. Evaluación rápida - Determinar si hay heridos o atrapados. - Informar inmediatamente a los servicios de emergencia. 3. Corte de suministros	1. Inspección técnica - Evaluar los daños estructurales. - Emitir dictámenes sobre habitabilidad o necesidad de demolición. 2. Revisión del plan de emergencia - Analizar la efectividad de la respuesta. - Ajustar protocolos, rutas y

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	3. Mantenimiento preventivo - Reparar fisuras, filtraciones o corrosión. - Reforzar elementos estructurales cuando sea necesario. 4. Capacitación - Entrenar al personal sobre señales de alerta (grietas, deformaciones, ruidos estructurales). - Simulacros de evacuación ante colapsos. 5. Plan de emergencia - Diseñar y difundir un plan de actuación específico para fallas estructurales. - Asignar responsables, rutas de evacuación y puntos de reunión.	- Interrumpir gas, electricidad y agua para prevenir otros riesgos (incendios, fugas, inundaciones). 4. Perímetro de seguridad - Acordonar la zona afectada. - Evitar el acceso hasta que sea evaluada por profesionales.	capacitaciones según lo aprendido. 3. Informe y documentación - Registrar todo el evento: causas, acciones tomadas, consecuencias. - Generar reportes para seguros, autoridades o mejoras internas. 4. Apoyo psicológico y social - Brindar acompañamiento a los afectados (emocional, laboral, legal si aplica)
Accidentes de transito	1. Identificación de zonas de riesgo - Mapear tramos con mayor índice de accidentes. - tes (curvas peligrosas, sin señalización, vías en mal estado). - Señalizar adecuadamente	1. Evaluación rápida del incidente - Verificar el número de vehículos involucrados, personas lesionadas y riesgos adicionales (derrames, incendios).	1. Investigación del accidente - Registrar datos del evento: hora, lugar, causas probables, condiciones del camino y estado de los vehículos. - Tomar fotografías y recolectar evidencia

PÚBLICA

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	zonas de riesgo, límites de velocidad, pasos peatonales, etc. 2. Mantenimiento de vías - Realizar trabajos de mantenimiento preventivo (bacheo, limpieza de cunetas, control de vegetación). - Mejorar la iluminación y visibilidad en puntos críticos si es viable. 3. Capacitación y concientización - Capacitar a conductores y personal sobre conducción segura en vías rurales (uso de cinturón, velocidad adecuada, condiciones climáticas). - Realizar campañas locales de educación vial. 4. Equipamiento de emergencia - Dotar a vehículos y puntos estratégicos con botiquines, extinguidores, conos, triángulos reflectivos, linternas, etc. - Establecer protocolos de comunicación con servicios de	- Activar el plan de emergencia y notificar a los servicios de atención médica y autoridades locales. 2. Protección de la zona - Señalizar y acordonar el área del accidente con conos, luces o elementos reflectivos. - Desviar el tránsito para evitar nuevos accidentes. 3. Atención a víctimas - Prestar primeros auxilios básicos mientras llega el personal médico (si es seguro hacerlo). - No mover a heridos graves a menos que haya riesgo de vida (incendio, explosión, etc.). 4. Comunicación efectiva - Informar con claridad a los servicios de emergencia sobre la ubicación exacta, tipo de accidente y condiciones de acceso.	para análisis y reportes oficiales. 2. Restablecimiento de la vía - Retirar vehículos, escombros y derrames con el apoyo de autoridades o grúas. - Verificar que la vía quede transitable y segura antes de reabrirla. 3. Asistencia a los involucrados - Dar seguimiento médico y legal a los afectados si corresponde. - Coordinar apoyo psicológico si hubo consecuencias traumáticas. 4. Evaluación post-accidente - Analizar causas del accidente y tomar medidas correctivas (mejorar señalización, rediseñar tramos peligrosos). - Actualizar el plan de respuesta en base a lo aprendido. 5. Reporte y documentación - Elaborar un informe final con todos los

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	emergencia (bomberos, ambulancias, policía local). 5. Plan de respuesta - Definir roles, responsables y rutas de evacuación en caso de accidente. - Establecer alianzas con centros de salud cercanos o autoridades locales.	- Mantener comunicación con familiares si es posible.	detalles del accidente. - Compartirlo con las autoridades pertinentes, aseguradoras y partes involucradas.
Inundación	1. **Identificación de zonas de riesgo** - Mapear áreas propensas a inundaciones (zonas bajas, cerca de ríos, drenajes deficientes). - Revisar informes hidrometeorológicos y antecedentes históricos. 2. **Mantenimiento preventivo** - Limpiar canales, alcantarillas y drenajes periódicamente. 3. **Plan de emergencia** - Elaborar y comunicar un plan específico para inundaciones. - Incluir rutas de evacuación seguras, puntos de reunión y responsabilidades claras. 4. **Capacitación y simulacros** - Entrenar al personal sobre cómo actuar ante una inundación. - Realizar simulacros de evacuación con regularidad. 5. **Protección de infraestructura crítica** - Elevar equipos eléctricos, servidores,	1. Activar el plan de emergencia - Notificar al personal e iniciar evacuación según lo establecido. - Llevar a cabo las acciones designadas por roles previamente asignados. 2. Evacuación segura - Priorizar la vida humana: salir hacia zonas altas y seguras. - Ayudar a personas con movilidad reducida o necesidades especiales. 3. Desconexión de suministros - Cortar electricidad y gas para evitar	1. Inspección de seguridad - No regresar hasta que las autoridades o especialistas lo indiquen. - Evaluar daños estructurales, eléctricos y sanitarios. 2. Limpieza y desinfección - Retirar lodo, escombros y agua estancada con medidas de protección personal. - Desinfectar superficies por posibles contaminantes (bacterias, químicos, etc.). 3. Inventario de daños

PÚBLICO

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	archivos y productos sensibles. - Instalar compuertas contra inundaciones o barreras móviles si es viable. 6. **Sistemas de alerta** - Integrar alertas tempranas (mensajes, sirenas, apps de protección civil). - Mantener contacto con autoridades locales y meteorológicas.	cortocircuitos, incendios o explosiones. 4. Evitar contacto con el agua - No caminar ni conducir por zonas inundadas (puede haber contaminación o riesgos ocultos). 5. Comunicación constante - Mantener contacto con protección civil, bomberos y servicios de emergencia. - Informar del estado del personal y daños si es posible.	- Registrar pérdidas materiales, daños a instalaciones y equipos. - Tomar fotografías y recolectar evidencia para seguros o reportes. 4. Apoyo al personal - Brindar asistencia médica, psicológica o social si hubo personas afectadas. - Reorganizar tareas y tiempos de recuperación laboral si es necesario. 5. Revisión del plan - Analizar cómo se respondió ante la emergencia. - Ajustar el plan de emergencia con base en lo aprendido para futuras situaciones. 6. Gestión de seguros y ayudas - Contactar aseguradoras o instituciones gubernamentales para trámites de indemnización o apoyos.
Asaltos/robos		1. Mantener la calma:	1. Llamar a las autoridades:

PÚBLICA

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	1. Diagnóstico de riesgos: - Identificar zonas y horarios de mayor riesgo. - Revisar antecedentes de incidentes en la zona. 2. Capacitación del personal: - Cursos de seguridad personal y manejo de crisis. - Simulacros de robo/asaltos periódicos. 3. Sistemas de seguridad: - Instalación de cámaras, alarmas y botones de pánico. - Iluminación adecuada en entradas, salidas y estacionamientos. 4. Coordinación con autoridades: - Establecer comunicación directa con la policía local o empresa de seguridad privada. - Registro de contactos de emergencia visibles para todos. 5. Políticas internas: - Protocolos claros para manejo de efectivo, transporte de valores o cierre de locales.	- No oponer resistencia si se pone en riesgo la vida. - Seguir instrucciones del asaltante si está presente. 2. Activar protocolos de emergencia: - Usar botón de pánico o alarma silenciosa si es seguro hacerlo. - Avisar discretamente a otros (si es posible) y a las autoridades. 3. Minimizar daños: - Evitar confrontaciones. - Proteger la integridad de los beneficiarios. 4. Registrar detalles: - Observar características físicas del/los agresores (ropa, estatura, acento, tatuajes, etc.) y vehículo de escape.	- Contactar a la policía inmediatamente si no se ha hecho ya. 2. Atención a víctimas: - Brindar primeros auxilios o apoyo psicológico si es necesario. - Registrar y reportar daños o pérdidas. 3. Recopilar evidencias: - Guardar grabaciones de cámaras de seguridad. - Tomar fotos del lugar y recolectar testimonios de testigos. 4. Revisión del protocolo: - Analizar qué funcionó y qué no del protocolo. - Actualizar medidas preventivas. 5. Denuncia formal: - Presentar denuncia ante las autoridades correspondientes. - Dar seguimiento legal si aplica

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	- Establecer rutas seguras para traslado de personal o bienes.		
Terrorismo	1. Evaluar riesgos y vulnerabilidades - Realizar un análisis de seguridad del entorno (zonas de riesgo, horarios, rutas). - Identificar puntos débiles en infraestructura, iluminación y vigilancia. 2. Capacitar al personal - Ofrecer formación en seguridad, autoprotección y manejo de crisis. - Realizar simulacros de asalto con regularidad. 3. Establecer protocolos de actuación - Definir pasos a seguir en caso de asalto (qué hacer, a quién llamar, cómo actuar). - Difundir los protocolos a todo el personal. 4. Colaboración con autoridades - Mantener contacto directo con cuerpos de seguridad pública o privada.	1. Mantener la calma - Evitar reacciones que puedan poner en riesgo la vida de las personas. - Cooperar con los agresores si es necesario para evitar violencia. 2. Activar el protocolo de emergencia - Accionar el botón de pánico o alarma silenciosa si es seguro hacerlo. - Notificar discretamente a autoridades o personal de seguridad. 3. Priorizar la integridad física - Proteger a empleados, clientes o usuarios, ante todo.	1. Notificar a las autoridades - Llamar inmediatamente a la policía si no se hizo durante el evento. - Proporcionar toda la información y evidencias posibles. 2. Atender a las víctimas - Brindar primeros auxilios o apoyo emocional al personal afectado. 5. Gestionar traslados médicos si es necesario. 3. Preservar la escena - No mover objetos ni limpiar el área hasta que lleguen las autoridades. - Guardar grabaciones y pruebas de cámaras de seguridad. 4. Realizar un informe del incidente - Documentar lo ocurrido (hora, lugar, modo de operación, pérdidas, etc.).

PÚBLICA

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	- Notificar cualquier comportamiento sospechoso de forma preventiva.	- Evitar movimientos bruscos o acciones que puedan escalar la situación. 4. Observar detalles - Memorizar características de los agresores (vestimenta, acento, armas, tatuajes, etc.). - Registrar datos del vehículo o ruta de escape si es posible.	- Recoger testimonios de testigos y afectados. 5. Revisar y mejorar medidas preventivas - Evaluar fallas en el protocolo y hacer los ajustes necesarios. - Reforzar la seguridad según las recomendaciones de expertos o policías. 6. Apoyar el proceso legal - Presentar la denuncia formal correspondiente. - Dar seguimiento a las investigaciones si aplica.
Movimientos sísmicos	1. Elaborar y difundir un Plan de Emergencia Sísmica: - Incluir rutas de evacuación, puntos de reunión y responsabilidades del personal. - Asegurar que todos los ocupantes conozcan el plan. 2. Capacitación y simulacros: - Realizar simulacros de evacuación periódicos. - Capacitar en primeros auxilios, uso de	1. Elaborar y difundir un Plan de Emergencia Sísmica: - Incluir rutas de evacuación, puntos de reunión y responsabilidades del personal. - Hay que asegurar que todos los ocupantes conozcan el plan. 2. Capacitación y simulacros: - Realizar simulacros de evacuación periódicos.	1. Evacuar ordenadamente: - Hacerlo por rutas señaladas hacia los puntos de reunión previamente establecidos. - Verificar que nadie quede atrapado. 2. Revisión de daños: - No regresar al inmueble hasta que sea revisado por personal capacitado. - Reportar grietas, fugas de gas, cortocircuitos u otros riesgos.

COPIA

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	extintores y protocolos de evacuación. 3. Revisar la infraestructura: - Asegurar que el edificio cumpla con las normas de seguridad estructural. - Fijar estanterías, lámparas, televisores, equipos pesados y objetos que puedan caer. 4. Equipamiento de emergencia: - Contar con kits de emergencia: botiquín, linternas, radio, agua, alimentos no perecederos. - Verificar que las salidas de emergencia estén despejadas y señalizadas. 5. Organizar brigadas de emergencia: - Designar responsables para primeros auxilios, evacuación, búsqueda y rescate, comunicación, etc.	- Capacitar en primeros auxilios, uso de extintores y protocolos de evacuación. 3. Revisar la infraestructura: - Hay que asegurar que el edificio cumpla con las normas de seguridad estructural. - Fijar estanterías, lámparas, televisores, equipos pesados y objetos que puedan caer. 4. Equipamiento de emergencia: - Contar con kits de emergencia: botiquín, linternas, radio, agua, alimentos no perecederos. - Verificar que las salidas de emergencia estén despejadas y señalizadas. 5. Organizar brigadas de emergencia: - Designar responsables para primeros auxilios, evacuación, búsqueda y rescate, comunicación, etc.	3. Atención a personas heridas o en shock: - Brindar primeros auxilios. - Solicitar ayuda médica si hay lesionados graves. 4. Comunicación: - Usar radios o mensajes de texto para no saturar líneas telefónicas. - Mantener informadas a las autoridades y familiares. 5. Registro y evaluación: - Levantar un informe del evento (hora, duración, daños, respuestas aplicadas). - Reunir al comité o brigada de emergencia para evaluar el plan y corregir errores. 6. Apoyo emocional: - Brindar contención psicológica a quienes lo necesiten. - Facilitar acceso a orientación o servicios de salud mental si aplica

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Remoción de tierra deslizamientos	1. Identificación de zonas de riesgo: - Realizar estudios geológicos y topográficos para detectar áreas inestables. - Mapear zonas propensas a deslizamientos y señalizarlas visiblemente. 2. Monitoreo constante: - Instalar sensores de humedad o sistemas de alerta temprana si es posible. - Observar grietas en el suelo, inclinación de árboles, muros o postes, y cambios en cursos de agua. 3. Control del uso de suelo: - Evitar construcciones en laderas inestables, zonas deforestadas o sin drenaje adecuado. - Reforestar áreas vulnerables y promover el uso de terrazas agrícolas. 4. Educación y capacitación: - Capacitar a la población sobre cómo	1. Activación del protocolo de emergencia: - Dar aviso inmediato a protección civil, bomberos o autoridades locales. - Usar sistemas de alerta (sirenas, altavoces, redes sociales, etc.) si están disponibles. 2. Evacuación inmediata y segura: - Desalojar viviendas, escuelas o instalaciones en la zona afectada. - Dirigirse a puntos seguros establecidos previamente. 3. Proteger la integridad de las personas: - Evitar acercarse a la zona de deslizamiento o intentar rescates sin personal capacitado. - Alejarse de ríos, quebradas o laderas que puedan activarse. 4. Apoyo de brigadas:	1. Evaluación de daños: - Inspeccionar estructuras, caminos, servicios básicos y condiciones del terreno. - No regresar hasta que las autoridades determinen que es seguro. 2. Búsqueda y rescate: - Coordinación con equipos especializados para localizar personas atrapadas. - Priorizar la atención médica a heridos. 3. Apoyo humanitario: - Establecer albergues temporales con alimentación, agua, ropa y atención psicológica. - Gestionar la ayuda de organismos de gobierno o asistencia social. 4. Restablecimiento de servicios: - Trabajar en la rehabilitación de caminos, energía eléctrica, agua potable y telecomunicaciones.

PÚBLICA

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	actuar ante un deslizamiento. - Realizar simulacros y difundir rutas de evacuación. 5. Diseño de un plan de emergencia: - Establecer rutas de evacuación, puntos seguros y roles de brigadas comunitarias o institucionales. - Tener listos equipos de emergencia (radios, botiquines, linternas, etc.)	- Las brigadas de emergencia deben orientar la evacuación y ayudar a personas con movilidad limitada	5. Revisión del plan de respuesta: - Evaluar la efectividad del protocolo y hacer mejoras para futuros eventos. - Documentar el evento para crear lecciones aprendidas. 6. Prevención a largo plazo: - Reforzar zonas de riesgo con muros de contención, drenajes o reforestación. - Reubicar viviendas o edificaciones en peligro constante
Condiciones atmosféricas adversas en la zona.	1. Monitoreo y alerta temprana: - Mantenerse informado mediante fuentes oficiales (servicios meteorológicos, protección civil). - Establecer canales de comunicación internos y externos para difundir alertas. 2. Elaboración de un plan de contingencia: - Definir protocolos de acción para cada tipo de condición atmosférica.	1. Activar el protocolo de emergencia: - Comunicar a todos los involucrados que se ha activado la alerta. - Ejecutar las acciones previstas para resguardo. 2. Permanecer en lugares seguros: - Alejarse de ventanas, objetos metálicos, árboles, postes o estructuras frágiles. - No transitar por calles inundadas o áreas propensas a deslizamientos.	1. Inspección y evaluación de daños: - Revisar el estado de infraestructura, servicios y seguridad del entorno. - Detectar riesgos latentes: cables caídos, estructuras debilitadas, acumulaciones de agua, etc. 2. Asistencia a personas afectadas: - Atender necesidades básicas: atención médica, alimentación, refugio temporal.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	- Identificar zonas seguras y rutas de evacuación. 3. Capacitación y simulacros: - Entrenar al personal y/o comunidad sobre qué hacer ante tormentas, lluvias intensas, etc. - Realizar simulacros periódicos. 4. Preparación de instalaciones: - Revisar y limpiar sistemas de drenaje y desagüe. - Asegurar techos, ventanas, objetos sueltos o estructuras temporales. - Tener kits de emergencia listos: linternas, radio, pilas, botiquín, agua, etc. 5. Coordinación con autoridades locales: - Establecer contacto directo con cuerpos de emergencia o protección civil.	3. Corte preventivo de servicios si es necesario: - Desconectar aparatos eléctricos ante tormentas o riesgo de cortocircuitos. - Cerrar llaves de paso en caso de instalaciones de gas vulnerables. 4. Brigadas en alerta: - Personal asignado debe vigilar condiciones de seguridad y apoyar a personas vulnerables. 5. Comunicación constante: - Mantener el contacto con las autoridades y monitorear actualizaciones del clima	- Brindar apoyo psicológico si es necesario. 3. Comunicación de estado y reporte de daños: - Informar a autoridades competentes y a la comunidad sobre lo ocurrido y los pasos a seguir. - Registrar daños materiales y pérdidas. 4. Restablecimiento de servicios: - Coordinar la recuperación de servicios básicos (electricidad, agua, telecomunicaciones). - Desobstruir caminos, accesos y sistemas de drenaje. 5. Evaluación del protocolo de respuesta: - Revisar qué funcionó y qué debe mejorarse. - Actualizar el plan de contingencia con base en la experiencia

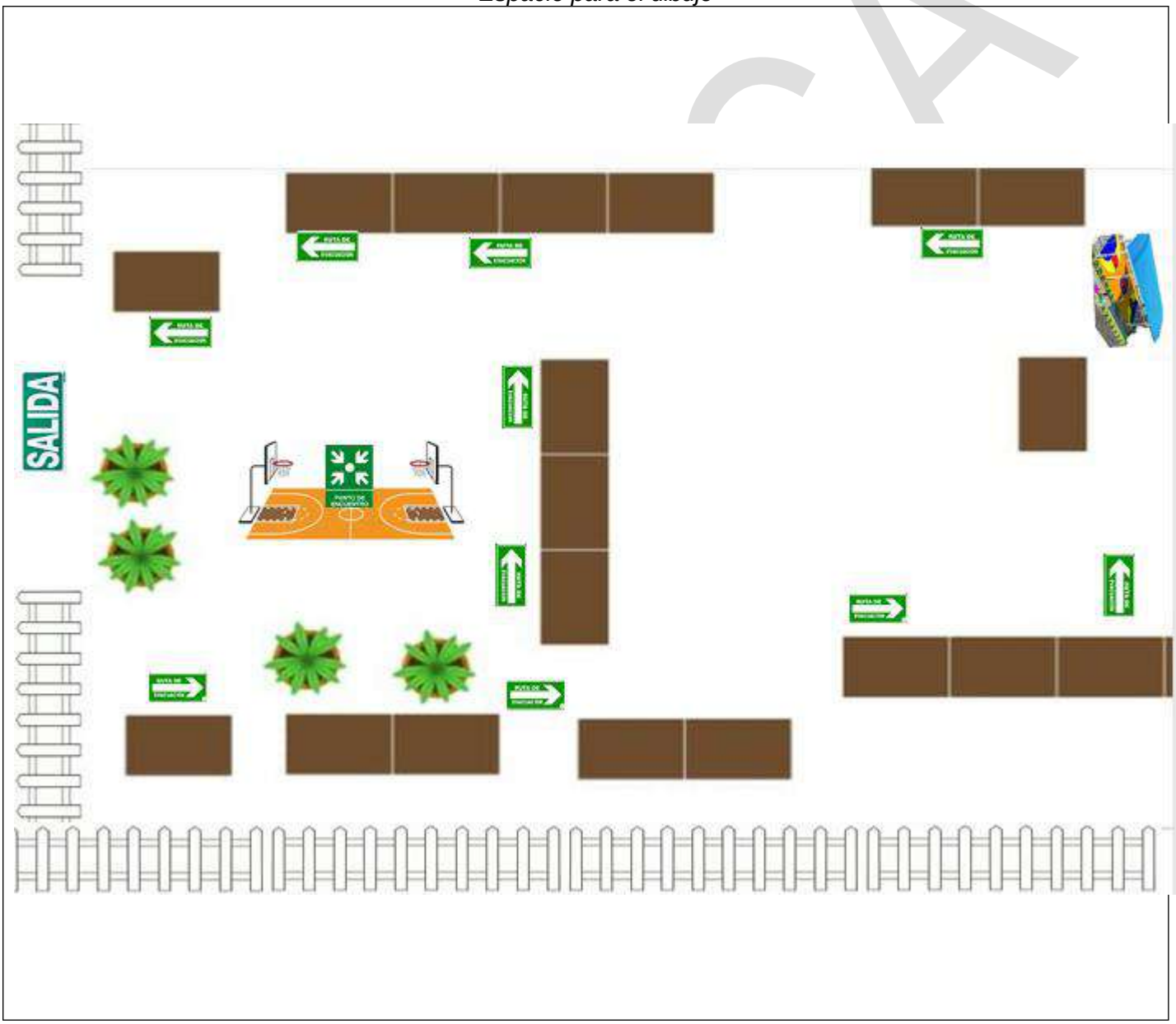
Quinto, elaborar un plan de evacuación

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

En el momento en que se genere una emergencia, debemos saber qué hacer con nuestras niñas y niños y a donde los vamos a ubicar para garantizar su seguridad. Para ello, debemos diseñar la ruta de evacuación, elegir puntos de encuentro seguros y escoger un sistema de alarma.

Dibuje a mano alzada un croquis de la UDS en donde usted pueda señalar con color verde por medio de flechas la ruta de evacuación, y los puntos de encuentro interno y externo.

Espacio para el dibujo



Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Establezca una fecha de socialización para que las niñas y los niños conozcan el sonido de la alarma y realicen reconocimiento de la ruta de evacuación y puntos de encuentro.

FECHA__20/05/2025____

Establezca una fecha de socialización para que todos aquellos que tienen contacto directo e indirecto con la UDS (familias y demás comunidad cercana) conozcan el sonido de la alarma y realicen reconocimiento de la ruta de evacuación y puntos de encuentro.

FECHA____20/05/2025_____

Simulacros: son ejercicios que sirven para evaluar la organización, el nivel de preparación y respuesta que se tiene ante una situación de emergencia. (Entre mayos número de simulacros se realice, mejor será la capacidad de respuesta)

FECHA____20/05/2025_____,_____15/07/2025_____,
Aspectos a tener en cuenta para realizar un simulacro

- Defina claramente el tipo de simulacro (siempre avisado).
- Defina el sistema de alarma y dé a conocerla a los niños y niñas.
- Capacite y entrene a los niños y niñas que están a su cargo.
- Defina la fecha del simulacro.
- Establezca responsabilidades.

Uno o dos días antes del simulacro verifique:

- Que la alarma funcione perfectamente.
- Que los niños y niñas reconozcan la alarma.
- Recuérdele a las niñas y los niños la ruta de evacuación y el punto de encuentro.
- Informe a las familias la fecha en la que hará el simulacro.

Finalizada la actividad de simulacro, evalúe:

- Los inconvenientes presentados durante la actividad.
- Registre el tiempo que gastó en la evacuación.
- Generar el plan de mejora a aquellos inconvenientes identificados.

Para hacer el simulacro:

PÚBLICA

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Defina quién estará a cargo de la organización del simulacro.

Nombre: ___YURY CATERINE ALDANA_____

Cuál sería su función dentro del ejercicio: _LIDERAR EL SIMULAGRA_

- Identificar riesgos, salidas de emergencia y puntos de encuentro.
- Apoyar en la definición del tipo de simulacro (sismo, incendio, inundación, intruso, etc.).
- Asignar roles a cada integrante del equipo (líder de evacuación, guía, responsable de primeros auxilios.

Evento o peligro a simular: ___SIMULACRO DE EVACUACION_____

_____

Fecha del simulacro: __20/ MAYO /2025_____

Hora del simulacro: _____3:00 PM_____

Descripción de cómo se llevó a cabo el ejercicio del simulacro:

Con el objetivo de preparar a los participantes de la Uds ante posibles situaciones de emergencia, se realizará un simulacro de evacuación que incluirá la participación de los niños y niñas, así como de padres, madres y acudientes presentes en la unidad de servicio
El simulacro se llevará a cabo en un ambiente controlado, siguiendo los protocolos de seguridad establecidos. Previamente, se brindará una explicación sencilla a los niños sobre la importancia del simulacro, buscando que se sientan seguros y tranquilos durante la actividad.
A la señal de alarma, los participantes deberán dirigirse ordenadamente hacia las rutas de evacuación señalizadas, guiados por el personal docente. Los padres y acudientes colaborarán con el proceso, asegurándose de mantener la calma y acompañar a los menores hasta el punto de encuentro seguro.
Una vez todos se encuentren en el lugar designado, se realizará una verificación del grupo y una breve retroalimentación para reforzar lo aprendido.
Este ejercicio busca fomentar la cultura de prevención y fortalecer la capacidad de respuesta ante emergencias.
Tiempo gastado en el ejercicio de evacuación: _____40 minutos_____

Cuántos niños y niñas participarán en el ejercicio: _____19_____

Si no se pudo realizar el ejercicio de simulacro en el día y hora programado explique el motivo:

En caso dado que el simulacro no pudiera ejecutarse para la fecha definía seria porque: el clima no permite realizar el simulacro, motivos de salud de los participantes o la agente educativa.

Plantee la nueva fecha: __15/ julio/ 2025_____

Registre los puntos y aspectos por mejorar en el próximo simulacro:

_____

_____

_____

PÚBLICA

4. Plan de Gestión de Riesgos de Accidentes

Primero, Identificar que accidentes pueden suceder

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Pero antes hay que tener en cuenta que los accidentes en la primera infancia son evitables, porque, aunque ocurren de manera repentina e independiente a la voluntad humana son consecuencia de factores de riesgo identificables que se pueden reducir.

¿Qué factores afectan la UDS?

Figura 2. Factores de riesgos de accidentes



Identificar los accidentes que pueden tener las niñas y los niños:

1. caídas
2. intoxicaciones o asfixia o atragantamiento
3. mordeduras
4. pisos resbalosos.
5. elementos pequeños cerca del niño.

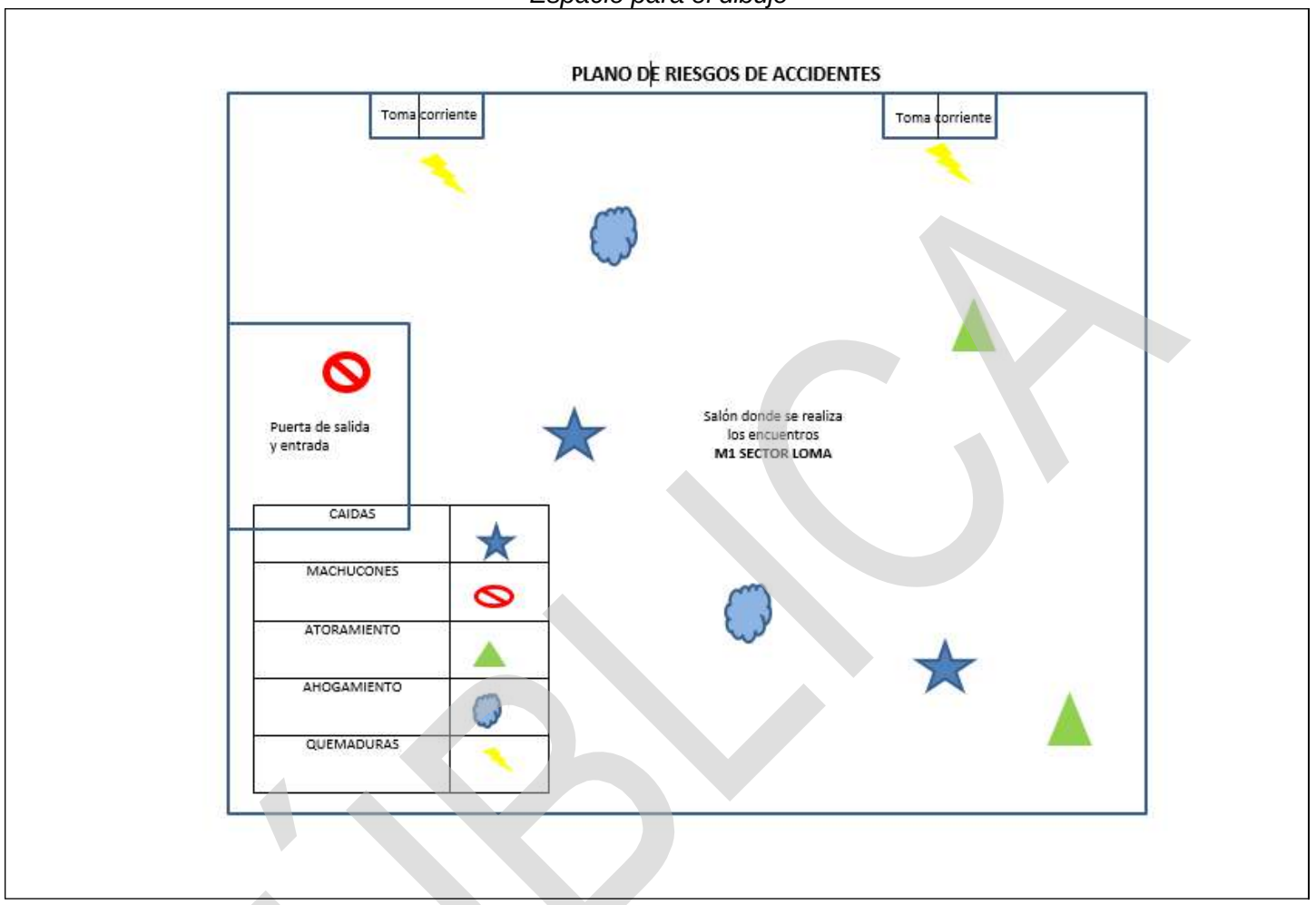
Cuando ocurre un accidente sea por factores humanos (propio de la persona o el adulto cuidador) o ambientales (condiciones del entorno), la seguridad de las niñas y los niños se ve afectada, por lo tanto hay que protegerlos y garantizar su bienestar y seguridad.

Reconocer el espacio en la UDS (espacio pedagógico, baño, área recreativa interna o externa, cocina) *el mismo plano que tiene para identificar rutas de evacuación puede servir permitirá identificar y evitar posibles accidentes.*

Luego en el plano ubique cada una de las áreas y posterior dibuje con alguna señal, imagen o convención los riesgos de accidentes y situaciones que pueden suceder a las niñas y los niños en cada una de las áreas como: caídas, machucones, quemaduras, cortadas, golpes con las esquinas, electrocución, ahogamiento, atoramiento, ahorcamiento, cortaduras, heridas con objetos, mordeduras etc.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Espacio para el dibujo



Segundo, tomar medidas para prevenir accidentes

Una vez identificados los riesgos y posibles accidentes en el plano, en la siguiente tabla incluya los riesgos identificados y las medidas de prevención y mitigación tenga en cuenta:

Se ***previene*** cuando se elimina uno de los factores (humano o ambiental)
Se ***mitiga*** cuando reduzco las consecuencias si el accidente llega a ocurrir

Riesgo de accidente Identificado	Medida de Prevención
RIESGO DE INTOXICACIONES Dejar al alcance medicamentos, líquidos o sólidos de aseo, líquidos o solidos utilizados en la construcción o en eldestape de cañerías, entre otros. Los productos que generan con	Acompañar en todas las actividades a las niñas y los niños. -Instalar adecuadamente los sistemas y acometidas de gas, garantizar suficiente ventilación lugares en que se encuentran el gasdoméstico realizar mantenimiento periódico,detectar cuando hay llama amarilla o rojiza en gas domésticos y si se produce hollín en los utensilios o alrededor de los mismos, cerrar porla noche la llave de paso del gas. -Guardar los medicamentos bajo llave.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

mayor frecuencia intoxicaciones en las niñas y los niños son medicamentos, productos de limpieza, cosméticos o productos deaseo personal, plaguicidas, alcohol y uso inadecuado del gas natural y licuado propano, falta de percepción de riesgos, entre otros. 	-No dejar los productos de limpieza al alcance de los niños ni guardarlos en botellas de bebidas. -Impedir que los insecticidas y productos de jardinería caigan sobre alimentos, personas o animales domésticos. -Alejarse de habitaciones recién pintadas o barnizadas e ingresar en ellas hasta quedesaparezca el olor del solvente Tener conocimientos y elementos de Primeros auxilios
Riesgo asfixia por obstrucción en vías respiratorias (nariz y boca): por acceso a elementos pequeños (fríjoles, dados, fichas, monedas, entre otros) de niñas y niños menores de tres años, falta de percepción de riesgos 	No utilizar sábanas y fundas que puedan provocar estrangulamiento (sábanasdemasiado largas, camisones, prendas con cuellos estrechos, redes). -Mantener fuera del alcance de los niños bolsas de plástico para evitar que jueguen con ellas. -Mantener los cordones de las cortinas o persianas amarradas Mantener los cordones delas cortinas o persianas amarradas y fuera del alcance de los niños y niñas. -Contar con conocimientos y elementos de Primeros auxilios
Riesgo asfixia por obstrucción en vías respiratorias (nariz y boca): por acceso a elementos pequeños (fríjoles, dados, fichas, monedas, entre otros) de niñas y niños menores de tres años, falta de percepción de riesgos 	Acompañar siempre en todas las actividades niños tres años objetos con tamaños inferiores al diámetro del cilindro interior del rollo de papel higiénico. -Leer las instrucciones y advertencias de los juguetes y elementos didácticos. -Cuidar que no introduzcan en su boca o nariz juguetes pequeños u otros objetos. -Provocar el eructo de los lactantes después delas comidas y antes de recostarlos para dormir.

PÚBLICO

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	-No permitir que los niños corran mientras tienen alimentos en la boca o que jueguen durante la comida.
RIESGO DE AHOGAMIENTO POR INMERSIÓN: por acceso a cualquier almacenamiento de como mínimo 5 cm3 de agua (bañeras, baldes, albercas, piscinas, lagos, lagunas, humedales, tanques, entre otros), falta de percepción de riesgos 	-Acompañar en todas las actividades a las niñasy los niños. -No dejar recipientes con agua al alcance de losniños. -No dejar a los niños solos en la bañera. 44. 45. -Tapar recipientes que almacenen agua. -Contar con conocimiento de Reanimación Cardio Pulmonar (RCP) en lactantes, niñas y niños. -En piscinas cerciorarse de que cumplan la normatividad vigente. -Mantener la tapa del sanitario cerrada.
Riesgo de electrocución: Gran número de los accidentes relacionados con descargas eléctricas, radican en el incumplimiento del RITIE (Reglamento Técnico de Instalaciones Eléctricas 2013) expedido por el Ministerio de Minas y Energía, especialmente en lo que se refiere al polo a tierra y puestas a tierra que a través de la tercera línea en las tomas permite que en caso de falla en cualquier equipo eléctrico la corriente sea dirigida a tierra y no a través del cuerpo humano; acceso de las niñas y los niños a fuentes eléctricas. 	-Tapar los tomacorrientes con tapas protectoras o si es el caso con muebles, materas o algún elemento que impidan que sean llamativos para las niñas y los niños. -Procurar no usar ni tocar aparatos eléctricos estando descalzo (incluso si el suelo está seco. -En el baño evitar que los Tomacorrientes y los aparatos eléctricos esténal alcance y a menos de un metro del borde dela bañera. -Desconectar el interruptor general ante cualquier reparación o manipulación de la instalación eléctrica. -Colocar un conductor de polo a tierra tanto enlas clavijas como en los enchufes. -Cerciorarse de que el cableado de la casa estéen buenas condiciones. -Nunca sobrecargar circuitos; tener cuidado al utilizar extensiones y enchufes múltiples. -Desconectar los aparatos eléctricos si no estánen uso; si ello no resulta práctico, asegurarse de que los cables estén fuera del alcance de las niñas y los niños para evitar que se los lleven ala boca. -Enseñar a las niñas y los niños a no introducir llaves, alfileres u otros objetos de metal en los orificios de los contactos.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	-No permitir que los niños usen aparatos eléctricos cerca del agua.
Riesgo de Accidente por golpe con objeto contundente: Objetos que pueden producir daño físico considerable por la fuerza o la energía con que se lancen o manipulen, tales como botellas, cajas, balones, trompo, yoyo, falta de percepción de riesgos. 	-Acompañar en todas las actividades a las niñasy los niños. -Escoger muy bien los objetos que se utilizaránpara las actividades con las niñas y los niños. -En lo posible contar con bordes y esquinasredondeados. -Tener especial cuidado con las puertas
Riesgo de caída de altura: por acceso a escaleras, Zonas elevadas como azoteas, balcones, paredes elevadas, ventanas cornisas, entre otros. 48. Las caídas también son generadas desde la propia altura, falta de percepción de riesgos 	-Acompañar en todas las actividades a las niñasy los niños. -Cerciorarse de que las escaleras tenganpasamanos. -Colocar protecciones contra caídas en ventanas, balcones y antepechos. -Evitar colocar materas y otros objetos similares junto a ventanas amplias o balcones. . -No permitir que las niñas y los niños escalen los muebles y permanezcan de pie sobre ellos Quitar elementos que obstruyen el paso y Limpiar perfectamente los pisos de todos los lugares de la casa. -Nunca dejar solo a la niña o el niño en la silla para bebés. -Impedir que los niños jueguen en las escaleras,balcones o terrazas, se sienten o corran por ellas. -Asegurarse de que los pantalones y camisas delas niñas y los niños no sean demasiado largos y que los zapatos no les queden muy grandes oestén mal amarrados. -Asegúrese que las niñas y los niños tengan elementos de protección (casco, rodilleras, coderas) al momento de usar la bicicleta, los patines o carritos.
Riesgo de por herida con objeto corto punzante: Objetos puntiagudos como	-Acompañar en todas las actividades a las niñasy los niños.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

puntas de lápices, pinceles, tijeras, bisturís, entre otros objetos, falta de percepción de riesgos	-No dejar al alcance de las niñas y los niños objetos puntiagudos como puntas de lápices, pinceles, tijeras, bisturís
Riesgo de accidente por mordedura de un animal: convivir con animales silvestres, tener mascotas de manera irresponsable (Sin vacunas ni desparasitación), no respetar a las mascotas. Falta depercepción de riesgos. 	-Acompañar en todas las actividades a las niñasy los niños. -Enseñar a las niñas y los niños la sensibilidad yrespeto hacia las mascotas. -Poner el bozal a mascotas consideradas agresivas. -Mantener al día el esquema de desparasitación y vacunas de las mascotas. -No tener en casa especies silvestres. -Satisfacer las necesidades y requerimientosque tienen las mascotas, tales como, alimento,agua y un techo, dónde se resguarden del sol yde la lluvia.

Hacer seguimiento a todas aquellas acciones y medidas que deben ser tenidas en cuenta para evitar potenciales accidentes algunas como: mantenimientos, detección permanente de posibles riesgos en la dotación, estado de muebles, de material didáctico e infraestructura.

Tercero, atender el accidente

Las siguientes son las lesiones que se pueden producir a las niñas y los niños como consecuencia de los accidentes:

- Asfixia, ahogamiento.
- Intoxicaciones.
- Caídas.
- Quemaduras.
- Lesiones osteomusculares (generadas por caídas).

Son numerosos los accidentes y consecuencias que se pueden generar, por esto es necesario tener el conocimiento para atenderlos de forma rápida y correcta capacitándose en Primer respondiente para:

Firma de la coordinadora UDS *Firma del Representante Legal*

PÚBLI

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

5. Control de Cambios

Fecha	Versión	Descripción del Cambio
N/A	N/A	N/A

PÚBLICA

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

1. OBJETIVO: Definir los sistemas de organización y los procedimientos que abarcan las acciones para el conocimiento del riesgo asociado con las situaciones que puedan afectar la vida o integridad de los participantes y a los fenómenos de origen natural, socio-natural, antrópico (intencional y no intencional); su reducción, la preparación para la respuesta y la recuperación en casos de materializarse la emergencia o desastre.

2. ALCANCE: Durante el primer (1) mes a partir de la prestación del servicio, cada UDS debe contar con su propio plan para la gestión de riesgos de accidentes y situaciones que afecten la vida o integridad de los participantes, que responda al contexto de cada UDS.

La gestión de riesgos es un proceso social que permite la planeación, ejecución, seguimiento y evaluación de acciones permanentes para contribuir con el bienestar, seguridad, calidad de vida y un desarrollo sostenible.

Identificar la unidad de servicio:

Nombre de la UDS: M1 SECTOR LOMA	**Responsable de la UDS: NURY YOBELIS CARDENAS S**
Departamento: META	**Municipio: MAPIRIPAN**
Zona rural o urbana: RURAL DISPERSO	**Dirección (incluyendo el barrio): VEREDA SANTE HELENA**
Número de niñas y niños 19 PARTICIPANTES	

3. Plan de Gestión de Riesgos de Desastres

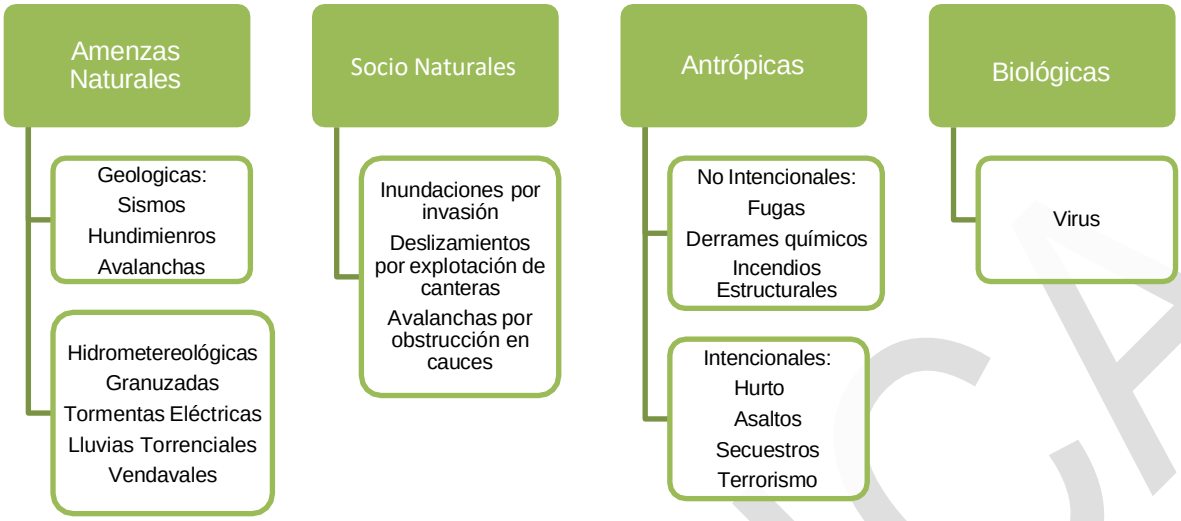
1. Primero, **el conocimiento de los riesgos:** implica la identificación de amenazas y vulnerabilidades de acuerdo con el contexto, la población, la infraestructura y lo identificado en el proceso de caracterización del territorio cercano a la UDS y a la comunidad.

La ***amenaza*** es la posibilidad de que ocurra algún hecho o evento que represente un peligro latente y que pueda causar efectos adversos a las niñas, los niños, sus familias, la comunidad, los bienes, los servicios y el medio ambiente como:

PUBLICA

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Figura 1. Amenazas



De acuerdo con la Figura 1. Factores de riesgos, identificar las amenazas y peligros internas y externas a la Unidad de Servicio UDS.

Identifique las amenazas que pueden afectar la UDS:

_____LLUVIAS_____, _____SISMOS_____, ___TORMENTAS_____

__INCENDIOS ESTRUCTURALES__, __DERRAMES QUIMICOS_____FUGAS_____, _____

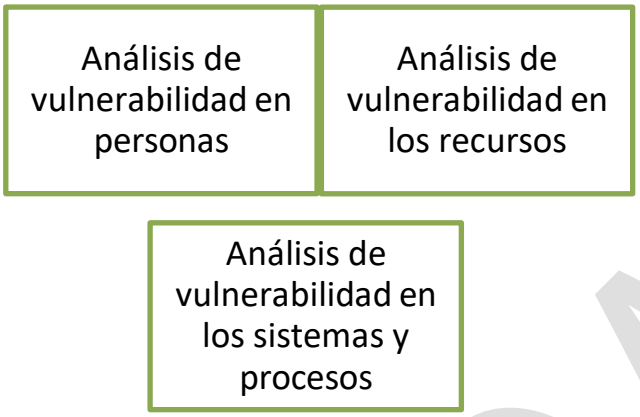
_____VIRUS_____, _____, _____

_____, _____, _____.

Segundo, ***la vulnerabilidad*** corresponde a la predisposición o susceptibilidad física, económica, política o social que tiene una comunidad de ser afectada en caso de que un fenómeno peligroso de origen natural o causado por el hombre se manifieste. Por lo que es necesario realizar el análisis de vulnerabilidad en:

PÚBLICA

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012



Identifique las vulnerabilidades que pueden afectar la UDS:

Vulnerabilidad en Personas			
	SI	**NO**	**Medida de Intervención** (si la respuesta es negativa describa la medida de intervención)
¿La UDS cuenta con Plan de gestión de riesgos de desastres elaborado por la UDS y actualizado?	X		
¿La EAS o PSD cuenta con un programa de capacitación y formación en respuesta a emergencias?	X		
¿La UDS cuenta listado actualizado diariamente con la asistencia de los participantes?	X		

PUBLICA

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Vulnerabilidad en Recursos			
	SI	**NO**	**Medida de Intervención** (si la respuesta es negativa describa la medida de intervención)
¿En la UDS se cuenta con cuerda de evacuación?	X		
¿En la UDS se cuenta con extintor?	X		
¿En la UDS se cuenta con planos físicos interno y externo visibles?	X		
¿La UDS cuenta con botiquín?	X		
¿Las puertas de la UDS son de fácil apertura?	X		
¿Los vidrios de la UDS cuentan con protección?		X	Las ventanas y puertas no tienen vidrios.
¿Los estantes que superan 1metro de altura se encuentran asegurados a la pared?		X	No se cuenta con estantes
¿la UDS cuenta con un sistema de alarma?	X		

Vulnerabilidad en Sistemas y Procesos			
	SI	**NO**	**Medida de Intervención** (si la respuesta es negativa describa la medida de intervención)
¿La UDS realiza seguimiento al estado de los recursos de emergencias? (fechas de vencimiento, estado)	X		
¿La UDS cuenta con suministro de energía?	X		
¿La UDS cuenta con suministro de agua?	X		

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

¿La UDS cuenta un medio de comunicación? ¿Cuál?	X		TELEFONOS CELULARES DEL AGENTE EDUCATIVO Y ACUDIENTES
¿La UDS cuenta con directorio de entidades de emergencia y números de activación?	X		
¿La UDS cuenta con un seguro para las niñas y los niños?	X		
¿La UDS cuenta con copia de la información en medio magnético?	X		

Tercero, establecer las medidas de intervención y prevención a corto, mediano y largo plazo en la UDS con fecha probable de ejecución y responsable:

Corto plazo: 17/04/2025

Mediano plazo: 24/04/2025

Largo plazo: 30/06/2025

Cuarto, prepararse para atender la emergencia

Establecer las acciones que le permitan dar respuesta y atender los eventos identificados

Amenaza o Peligro	Antes	Durante	Después
Incendio/ explosión	1. **Prevención y Educación:** - Realiza capacitaciones sobre seguridad contra incendios para todos los miembros de la Uds. - Coloca señalización clara sobre rutas de evacuación y puntos de reunión. 2. **Mantenimiento de Equipos:** - Asegúrate de que los sistemas de detección como	1. **Activar Alarmas:** - Activa el sistema de alarma para alertar a todos sobre la emergencia. 2. **Evacuación:** - Sigue el plan de evacuación establecido, dirigiéndote a las salidas más cercanas. - Ayuda a las personas que puedan necesitar asistencia.	1. **Evaluación de Daños:** - Una vez que sea seguro, evalúa los daños y documenta la situación para informes posteriores. 2. **Apoyo Psicológico:** - Ofrece apoyo emocional a las personas afectadas, ya que un evento así puede ser traumático. 3. **Revisión del Plan:** - Revisa y actualiza el

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	extintores estén en buen estado y sean revisados regularmente. - Mantener los equipos eléctricos y de gas en condiciones seguras. 3. **Plan de Emergencia:** – Desarrolla un plan de emergencia que incluya procedimientos claros para la evacuación y la comunicación. – Realiza simulacros de evacuación periódicamente para familiarizar a todos con el proceso.	3. **Llamar a Emergencias:** – Una vez a salvo, llama a los servicios de emergencia para reportar el incendio o explosión. 4. **Uso de Extintores:** – Si es seguro hacerlo y el fuego es pequeño, utiliza un extintor para intentar apagarlo. Recuerda la regla de "P.A.S.S." (Presionar, Apuntar, Sostener y Barrer).	plan de emergencia basado en lo aprendido durante el evento. - Realiza una reunión con todos los involucrados para discutir lo que funcionó y lo que se puede mejorar. **4. Restauración:** - Trabaja con las autoridades y servicios de emergencia para restaurar la seguridad del área afectada.
Fallas de estructura	**1. Inspecciones regulares** - Realizar inspecciones estructurales periódicas por personal calificado. **2. Evaluación de riesgos** - Identificar zonas o elementos con mayor vulnerabilidad (cimientos, columnas, vigas). - Registrar y priorizar riesgos potenciales. **3. Mantenimiento preventivo**	**1. Evacuación segura** - Activar el protocolo de evacuación. - Dirigir a las personas a zonas seguras según lo planificado. **2. Evaluación rápida** - Determinar si hay heridos o atrapados. - Informar inmediatamente a los servicios de emergencia. **3. Corte de suministros** - Interrumpir gas, electricidad y agua para prevenir otros	**1. Inspección técnica** - Evaluar los daños estructurales. - Emitir dictámenes sobre habitabilidad o necesidad de demolición. **2. Revisión del plan de emergencia** - Analizar la efectividad de la respuesta. - Ajustar protocolos, rutas y capacitaciones según lo aprendido. **3. Informe y documentación** - Registrar todo el evento: causas,

PÚBL

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	- Reparar fisuras, filtraciones o corrosión. - Reforzar elementos estructurales cuando sea necesario. **4. Capacitación** - Entrenar al personal sobre señales de alerta (grietas, deformaciones, ruidos estructurales). - Simulacros de evacuación ante colapsos. **5. Plan de emergencia** - Diseñar y difundir un plan de actuación específico para fallas estructurales. - Asignar responsables, rutas de evacuación y puntos de reunión.	riesgos (incendios, fugas, inundaciones). **4. Perímetro de seguridad** - Acordonar la zona afectada. - Evitar el acceso hasta que sea evaluada por profesionales.	acciones tomadas, consecuencias. - Generar reportes para seguros, autoridades o mejoras internas. **4. Apoyo psicológico y social** - Brindar acompañamiento a los afectados (emocional, laboral, legal si aplica)
Accidentes de transito	1. **Identificación de zonas de riesgo** - Mapear tramos con mayor índice de accidentes. - tes (curvas peligrosas, sin señalización, vías en mal estado). - Señalizar adecuadamente zonas de riesgo, límites de velocidad, pasos peatonales, etc.	1. **Evaluación rápida del incidente** - Verificar el número de vehículos involucrados, personas lesionadas y riesgos adicionales (derrames, incendios). - Activar el plan de emergencia y notificar a los servicios de	1. **Investigación del accidente** - Registrar datos del evento: hora, lugar, causas probables, condiciones del camino y estado de los vehículos. - Tomar fotografías y recolectar evidencia para análisis y reportes oficiales. **2. Restablecimiento de la vía**

PÚBLICA

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	2. **Mantenimiento de vías** - Realizar trabajos de mantenimiento preventivo (bacheo, limpieza de cunetas, control de vegetación). - Mejorar la iluminación y visibilidad en puntos críticos si es viable. 3. **Capacitación y concientización** - Capacitar a conductores y personal sobre conducción segura en vías rurales (uso de cinturón, velocidad adecuada, condiciones climáticas). - Realizar campañas locales de educación vial. 4. **Equipamiento de emergencia** - Dotar a vehículos y puntos estratégicos con botiquines, extinguidores, conos, triángulos reflectivos, linternas, etc. - Establecer protocolos de comunicación con servicios de emergencia (bomberos, ambulancias, policía local). 5. **Plan de respuesta**	atención médica y autoridades locales. 2. **Protección de la zona** - Señalizar y acordonar el área del accidente con conos, luces o elementos reflectivos. - Desviar el tránsito para evitar nuevos accidentes. 3. **Atención a víctimas** - Prestar primeros auxilios básicos mientras llega el personal médico (si es seguro hacerlo). - No mover a heridos graves a menos que haya riesgo de vida (incendio, explosión, etc.). 4. **Comunicación efectiva** - Informar con claridad a los servicios de emergencia sobre la ubicación exacta, tipo de accidente y condiciones de acceso. - Mantener comunicación con familiares si es posible.	- Retirar vehículos, escombros y derrames con el apoyo de autoridades o grúas. - Verificar que la vía quede transitable y segura antes de reabrirla. **3. Asistencia a los involucrados** - Dar seguimiento médico y legal a los afectados si corresponde. - Coordinar apoyo psicológico si hubo consecuencias traumáticas. **4. Evaluación post-accidente** - Analizar causas del accidente y tomar medidas correctivas (mejorar señalización, rediseñar tramos peligrosos). - Actualizar el plan de respuesta en base a lo aprendido. **5. Reporte y documentación** - Elaborar un informe final con todos los detalles del accidente. - Compartirlo con las autoridades pertinentes, aseguradoras y partes involucradas.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	- Definir roles, responsables y rutas de evacuación en caso de accidente. - Establecer alianzas con centros de salud cercanos o autoridades locales.		
Inundación	1. **Identificación de zonas de riesgo** - Mapear áreas propensas a inundaciones (zonas bajas, cerca de ríos, drenajes deficientes). - Revisar informes hidrometeorológicos y antecedentes históricos. 2. **Mantenimiento preventivo** - Limpiar canales, alcantarillas y drenajes periódicamente. 3. **Plan de emergencia** - Elaborar y comunicar un plan específico para inundaciones. - Incluir rutas de evacuación seguras, puntos de reunión y responsabilidades claras. 4. **Capacitación y simulacros** - Entrenar al personal sobre cómo actuar ante una inundación. - Realizar simulacros de evacuación con regularidad. 5. **Protección de infraestructura crítica** - Elevar equipos eléctricos, servidores, archivos y productos sensibles. - Instalar compuertas contra inundaciones o barreras móviles si es viable. 6. **Sistemas de alerta** - Integrar alertas tempranas	**1. Activar el plan de emergencia** - Notificar al personal e iniciar evacuación según lo establecido. - Llevar a cabo las acciones designadas por roles previamente asignados. **2. Evacuación segura** - Priorizar la vida humana: salir hacia zonas altas y seguras. - Ayudar a personas con movilidad reducida o necesidades especiales. **3. Desconexión de suministros** - Cortar electricidad y gas para evitar cortocircuitos, incendios o explosiones. **4. Evitar contacto con el agua** - No caminar ni conducir por zonas inundadas (puede haber	1. **Inspección de seguridad** - No regresar hasta que las autoridades o especialistas lo indiquen. - Evaluar daños estructurales, eléctricos y sanitarios. 2. **Limpieza y desinfección** - Retirar lodo, escombros y agua estancada con medidas de protección personal. - Desinfectar superficies por posibles contaminantes (bacterias, químicos, etc.). 3. **Inventario de daños** - Registrar pérdidas materiales, daños a instalaciones y equipos. - Tomar fotografías y recolectar evidencia para seguros o reportes. 4. **Apoyo al personal** - Brindar asistencia médica, psicológica o

PÚBLICA

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	(mensajes, sirenas, apps de protección civil). - Mantener contacto con autoridades locales y meteorológicas.	contaminación o riesgos ocultos). **5. Comunicación constante** - Mantener contacto con protección civil, bomberos y servicios de emergencia. - Informar del estado del personal y daños si es posible.	social si hubo personas afectadas. - Reorganizar tareas y tiempos de recuperación laboral si es necesario. 5. **Revisión del plan** - Analizar cómo se respondió ante la emergencia. - Ajustar el plan de emergencia con base en lo aprendido para futuras situaciones. 6. **Gestión de seguros y ayudas** - Contactar aseguradoras o instituciones gubernamentales para trámites de indemnización o apoyos.
Asaltos/robos	1. **Diagnóstico de riesgos:** - Identificar zonas y horarios de mayor riesgo. - Revisar antecedentes de incidentes en la zona. **2. Capacitación del personal:** - Cursos de seguridad personal y manejo de crisis. - Simulacros de robo/asaltos periódicos. **3. Sistemas de seguridad:** - Instalación de cámaras, alarmas y botones de pánico.	**1. Mantener la calma:** - No oponer resistencia si se pone en riesgo la vida. - Seguir instrucciones del asaltante si está presente. **2. Activar protocolos de emergencia:** - Usar botón de pánico o alarma silenciosa si es seguro hacerlo. - Avisar discretamente a otros (si es posible) y a las autoridades.	**1. Llamar a las autoridades:** - Contactar a la policía inmediatamente si no se ha hecho ya. **2. Atención a víctimas:** - Brindar primeros auxilios o apoyo psicológico si es necesario. - Registrar y reportar daños o pérdidas. **3. Recopilar evidencias:** - Guardar grabaciones de cámaras de seguridad. - Tomar fotos del lugar y recolectar testimonios de testigos.

¡Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	- Iluminación adecuada en entradas, salidas y estacionamientos. **4. Coordinación con autoridades:** - Establecer comunicación directa con la policía local o empresa de seguridad privada. - Registro de contactos de emergencia visibles para todos. **5. Políticas internas:** - Protocolos claros para manejo de efectivo, transporte de valores o cierre de locales. - Establecer rutas seguras para traslado de personal o bienes.	**3. Minimizar daños:** - Evitar confrontaciones. - Proteger la integridad de los beneficiarios. **4. Registrar detalles:** - Observar características físicas del/los agresores (ropa, estatura, acento, tatuajes, etc.) y vehículo de escape.	**4. Revisión del protocolo:** - Analizar qué funcionó y qué no del protocolo. - Actualizar medidas preventivas. **5. Denuncia formal:** - Presentar denuncia ante las autoridades correspondientes. - Dar seguimiento legal si aplica
Terrorismo	**1. Evaluar riesgos y vulnerabilidades** - Realizar un análisis de seguridad del entorno (zonas de riesgo, horarios, rutas). - Identificar puntos débiles en infraestructura, iluminación y vigilancia. **2. Capacitar al personal** - Ofrecer formación en seguridad, autoprotección y manejo de crisis. - Realizar simulacros de asalto con regularidad.	**1. Mantener la calma** - Evitar reacciones que puedan poner en riesgo la vida de las personas. - Cooperar con los agresores si es necesario para evitar violencia. **2. Activar el protocolo de emergencia** - Accionar el botón de pánico o alarma silenciosa si es seguro hacerlo.	1. **Notificar a las autoridades** - Llamar inmediatamente a la policía si no se hizo durante el evento. - Proporcionar toda la información y evidencias posibles. 2. **Atender a las víctimas** - Brindar primeros auxilios o apoyo emocional al personal afectado. 5. Gestionar traslados médicos si es necesario. 3. **Preservar la escena**

PÚBLICO

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	3. Establecer protocolos de actuación - Definir pasos a seguir en caso de asalto (qué hacer, a quién llamar, cómo actuar). - Difundir los protocolos a todo el personal. **4. Colaboración con autoridades** - Mantener contacto directo con cuerpos de seguridad pública o privada. - Notificar cualquier comportamiento sospechoso de forma preventiva.	- Notificar discretamente a autoridades o personal de seguridad. **3. Priorizar la integridad física** - Proteger a empleados, clientes o usuarios, ante todo. - Evitar movimientos bruscos o acciones que puedan escalar la situación. **4. Observar detalles** - Memorizar características de los agresores (vestimenta, acento, armas, tatuajes, etc.). - Registrar datos del vehículo o ruta de escape si es posible.	- No mover objetos ni limpiar el área hasta que lleguen las autoridades. - Guardar grabaciones y pruebas de cámaras de seguridad. 4. **Realizar un informe del incidente** - Documentar lo ocurrido (hora, lugar, modo de operación, pérdidas, etc.). - Recoger testimonios de testigos y afectados. 5. **Revisar y mejorar medidas preventivas** - Evaluar fallas en el protocolo y hacer los ajustes necesarios. - Reforzar la seguridad según las recomendaciones de expertos o policías. 6. **Apoyar el proceso legal** - Presentar la denuncia formal correspondiente. - Dar seguimiento a las investigaciones si aplica.
Movimientos sísmicos	**1. Elaborar y difundir un Plan de Emergencia Sísmica:** - Incluir rutas de evacuación, puntos de reunión y responsabilidades del personal.	**1. Elaborar y difundir un Plan de Emergencia Sísmica:** - Incluir rutas de evacuación, puntos de reunión y	**1. Evacuar ordenadamente:** - Hacerlo por rutas señaladas hacia los puntos de reunión previamente establecidos.

PÚBLICA

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	- Asegurar que todos los ocupantes conozcan el plan. **2. Capacitación y simulacros:** - Realizar simulacros de evacuación periódicos. - Capacitar en primeros auxilios, uso de extintores y protocolos de evacuación. **3. Revisar la infraestructura:** - Asegurar que el edificio cumpla con las normas de seguridad estructural. - Fijar estanterías, lámparas, televisores, equipos pesados y objetos que puedan caer. **4. Equipamiento de emergencia:** - Contar con kits de emergencia: botiquín, linternas, radio, agua, alimentos no perecederos. - Verificar que las salidas de emergencia estén despejadas y señalizadas. **5. Organizar brigadas de emergencia:** - Designar responsables para primeros auxilios, evacuación, búsqueda y rescate, comunicación, etc.	responsabilidades del personal. - Hay que asegurar que todos los ocupantes conozcan el plan. **2. Capacitación y simulacros:** - Realizar simulacros de evacuación periódicos. - Capacitar en primeros auxilios, uso de extintores y protocolos de evacuación. **3. Revisar la infraestructura:** - Hay que asegurar que el edificio cumpla con las normas de seguridad estructural. - Fijar estanterías, lámparas, televisores, equipos pesados y objetos que puedan caer. **4. Equipamiento de emergencia:** - Contar con kits de emergencia: botiquín, linternas, radio, agua, alimentos no perecederos. - Verificar que las salidas de emergencia estén despejadas y señalizadas. **5. Organizar brigadas de emergencia:**	- Verificar que nadie quede atrapado. **2. Revisión de daños:** - No regresar al inmueble hasta que sea revisado por personal capacitado. - Reportar grietas, fugas de gas, cortocircuitos u otros riesgos. **3. Atención a personas heridas o en shock:** - Brindar primeros auxilios. - Solicitar ayuda médica si hay lesionados graves. **4. Comunicación:** - Usar radios o mensajes de texto para no saturar líneas telefónicas. - Mantener informadas a las autoridades y familiares. **5. Registro y evaluación:** - Levantar un informe del evento (hora, duración, daños, respuestas aplicadas). - Reunir al comité o brigada de emergencia para evaluar el plan y corregir errores. **6. Apoyo emocional:** - Brindar contención psicológica a quienes lo necesiten.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

		- Designar responsables para primeros auxilios, evacuación, búsqueda y rescate, comunicación, etc.	- Facilitar acceso a orientación o servicios de salud mental si aplica
Remoción de tierra deslizamientos	1. **Identificación de zonas de riesgo:** - Realizar estudios geológicos y topográficos para detectar áreas inestables. - Mapear zonas propensas a deslizamientos y señalizarlas visiblemente. 2. **Monitoreo constante:** - Instalar sensores de humedad o sistemas de alerta temprana si es posible. - Observar grietas en el suelo, inclinación de árboles, muros o postes, y cambios en cursos de agua. 3. **Control del uso de suelo:** - Evitar construcciones en laderas inestables, zonas deforestadas o sin drenaje adecuado. - Reforestar áreas vulnerables y promover el uso de terrazas agrícolas. 4. **Educación y capacitación:**	1. **Activación del protocolo de emergencia:** - Dar aviso inmediato a protección civil, bomberos o autoridades locales. - Usar sistemas de alerta (sirenas, altavoces, redes sociales, etc.) si están disponibles. 2. **Evacuación inmediata y segura:** - Desalojar viviendas, escuelas o instalaciones en la zona afectada. - Dirigirse a puntos seguros establecidos previamente. 3. **Proteger la integridad de las personas:** - Evitar acercarse a la zona de deslizamiento o intentar rescates sin personal capacitado. - Alejarse de ríos, quebradas o laderas que puedan activarse.	1. **Evaluación de daños:** - Inspeccionar estructuras, caminos, servicios básicos y condiciones del terreno. - No regresar hasta que las autoridades determinen que es seguro. 2. **Búsqueda y rescate:** - Coordinación con equipos especializados para localizar personas atrapadas. - Priorizar la atención médica a heridos. 3. **Apoyo humanitario:** - Establecer albergues temporales con alimentación, agua, ropa y atención psicológica. - Gestionar la ayuda de organismos de gobierno o asistencia social. 4. **Restablecimiento de servicios:** - Trabajar en la rehabilitación de caminos, energía eléctrica, agua

PÚBLICA

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	- Capacitar a la población sobre cómo actuar ante un deslizamiento. - Realizar simulacros y difundir rutas de evacuación. **5. Diseño de un plan de emergencia:** - Establecer rutas de evacuación, puntos seguros y roles de brigadas comunitarias o institucionales. - Tener listos equipos de emergencia (radios, botiquines, linternas, etc.)	**4. Apoyo de brigadas:** - Las brigadas de emergencia deben orientar la evacuación y ayudar a personas con movilidad limitada	potable y telecomunicaciones. **5. Revisión del plan de respuesta:** - Evaluar la efectividad del protocolo y hacer mejoras para futuros eventos. - Documentar el evento para crear lecciones aprendidas. **6. Prevención a largo plazo:** - Reforzar zonas de riesgo con muros de contención, drenajes o reforestación. - Reubicar viviendas o edificaciones en peligro constante
Condiciones atmosféricas adversas en la zona.	1. **Monitoreo y alerta temprana:** - Mantenerse informado mediante fuentes oficiales (servicios meteorológicos, protección civil). - Establecer canales de comunicación internos y externos para difundir alertas. 2. **Elaboración de un plan de contingencia:** - Definir protocolos de acción para cada tipo de condición atmosférica. - Identificar zonas seguras y rutas de evacuación.	**1. Activar el protocolo de emergencia:** - Comunicar a todos los involucrados que se ha activado la alerta. - Ejecutar las acciones previstas para resguardo. **2. Permanecer en lugares seguros:** - Alejarse de ventanas, objetos metálicos, árboles, postes o estructuras frágiles. - No transitar por calles inundadas o áreas propensas a deslizamientos.	**1. Inspección y evaluación de daños:** - Revisar el estado de infraestructura, servicios y seguridad del entorno. - Detectar riesgos latentes: cables caídos, estructuras debilitadas, acumulaciones de agua, etc. **2. Asistencia a personas afectadas:** - Atender necesidades básicas: atención médica, alimentación, refugio temporal.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	3. **Capacitación y simulacros:** - Entrenar al personal y/o comunidad sobre qué hacer ante tormentas, lluvias intensas, etc. - Realizar simulacros periódicos. 4. **Preparación de instalaciones:** - Revisar y limpiar sistemas de drenaje y desagüe. - Asegurar techos, ventanas, objetos sueltos o estructuras temporales. - Tener kits de emergencia listos: linternas, radio, pilas, botiquín, agua, etc. 5. **Coordinación con autoridades locales:** - Establecer contacto directo con cuerpos de emergencia o protección civil.	**3. Corte preventivo de servicios si es necesario:** - Desconectar aparatos eléctricos ante tormentas o riesgo de cortocircuitos. - Cerrar llaves de paso en caso de instalaciones de gas vulnerables. **4. Brigadas en alerta:** - Personal asignado debe vigilar condiciones de seguridad y apoyar a personas vulnerables. **5. Comunicación constante:** - Mantener el contacto con las autoridades y monitorear actualizaciones del clima	- Brindar apoyo psicológico si es necesario. **3. Comunicación de estado y reporte de daños:** - Informar a autoridades competentes y a la comunidad sobre lo ocurrido y los pasos a seguir. - Registrar daños materiales y pérdidas. **4. Restablecimiento de servicios:** - Coordinar la recuperación de servicios básicos (electricidad, agua, telecomunicaciones). - Desobstruir caminos, accesos y sistemas de drenaje. **5. Evaluación del protocolo de respuesta:** - Revisar qué funcionó y qué debe mejorarse. - Actualizar el plan de contingencia con base en la experiencia

Quinto, elaborar un plan de evacuación

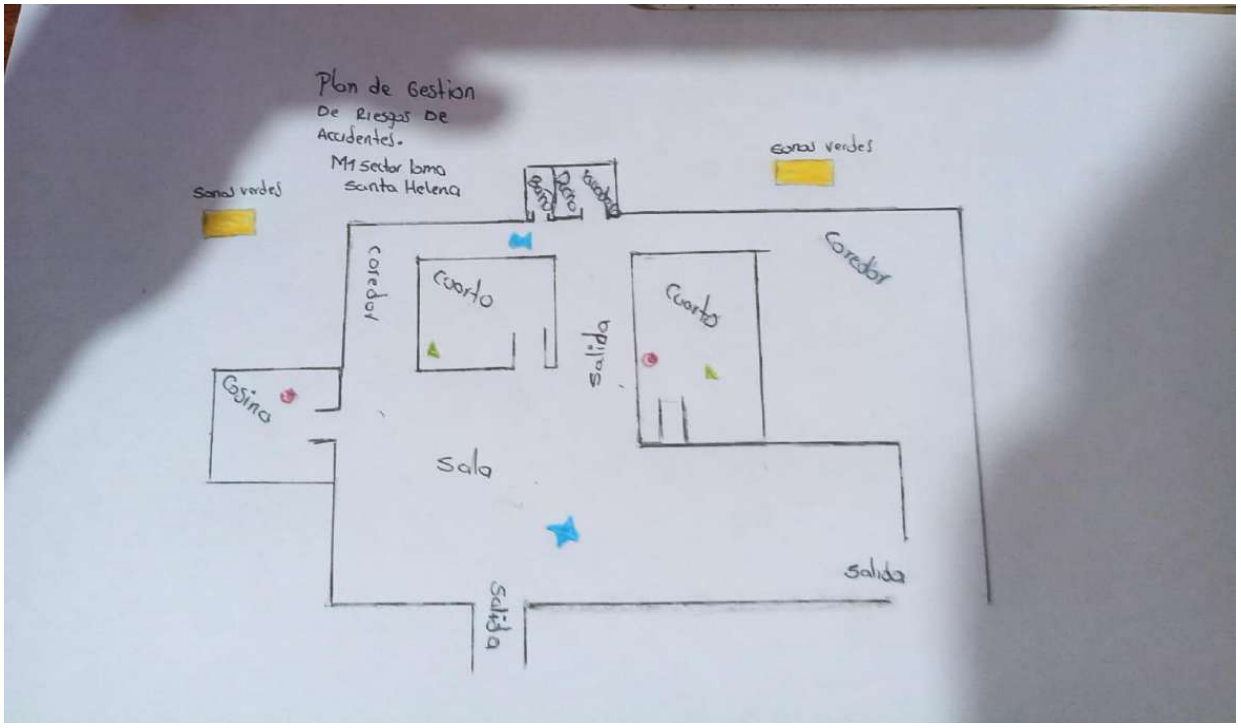
En el momento en que se genere una emergencia, debemos saber qué hacer con nuestras niñas y niños y a donde los vamos a ubicar para garantizar su seguridad. Para ello, debemos diseñar la ruta de evacuación, elegir puntos de encuentro seguros y escoger un sistema de alarma.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Dibuje a mano alzada un croquis de la UDS en donde usted pueda señalar con color verde por medio de flechas la ruta de evacuación, y los puntos de encuentro interno y externo.

Espacio para el dibujo

Establezca una fecha de socialización para que las niñas y los niños conozcan el sonido de la alarma y realicen



reconocimiento de la ruta de evacuación y puntos de encuentro.

FECHA__21/05/2025____

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Establezca una fecha de socialización para que todos aquellos que tienen contacto directo e indirecto con la UDS (familias y demás comunidad cercana) conozcan el sonido de la alarma y realicen reconocimiento de la ruta de evacuación y puntos de encuentro.

FECHA____21/05/2025_____

Simulacros: son ejercicios que sirven para evaluar la organización, el nivel de preparación y respuesta que se tiene ante una situación de emergencia. (Entre mayos número de simulacros se realice, mejor será la capacidad de respuesta)

FECHA____21/05/2025_____, _____18/07/2025_____,
_____17/09/2025_____y _____19/11/2025___

Aspectos a tener en cuenta para realizar un simulacro

- Defina claramente el tipo de simulacro (siempre avisado).
- Defina el sistema de alarma y dé a conocerla a los niños y niñas.
- Capacite y entrene a los niños y niñas que están a su cargo.
- Defina la fecha del simulacro.
- Establezca responsabilidades.

Uno o dos días antes del simulacro verifique:

- Que la alarma funcione perfectamente.
- Que los niños y niñas reconozcan la alarma.
- Recuérdele a las niñas y los niños la ruta de evacuación y el punto de encuentro.
- Informe a las familias la fecha en la que hará el simulacro.

Finalizada la actividad de simulacro, evalúe:

- Los inconvenientes presentados durante la actividad.
- Registre el tiempo que gastó en la evacuación.
- Generar el plan de mejora a aquellos inconvenientes identificados.

Para hacer el simulacro:

PÚBLICA

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Defina quién estará a cargo de la organización del simulacro.

Nombre: ___NURY YOBELIS CARDENAS SALINAS_____

Cuál sería su función dentro del ejercicio: _LIDERAR EL SIMULAGRA_

- Identificar riesgos, salidas de emergencia y puntos de encuentro.
- Apoyar en la definición del tipo de simulacro (sismo, incendio, inundación, intruso, etc.).
- Asignar roles a cada integrante del equipo (líder de evacuación, guía, responsable de primeros auxilios.

Evento o peligro a simular: ___SIMULACRO DE EVACUACION_____

_____

Fecha del simulacro: __21/ MAYO /2025_____

Hora del simulacro: _____2:00 PM_____

Descripción de cómo se llevó a cabo el ejercicio del simulacro:

Con el objetivo de preparar a los participantes de la Uds ante posibles situaciones de emergencia, se realizará un simulacro de evacuación que incluirá la participación de los niños y niñas, así como de padres, madres y acudientes presentes en la unidad de servicio
El simulacro se llevará a cabo en un ambiente controlado, siguiendo los protocolos de seguridad establecidos. Previamente, se brindará una explicación sencilla a los niños sobre la importancia del simulacro, buscando que se sientan seguros y tranquilos durante la actividad.
A la señal de alarma, los participantes deberán dirigirse ordenadamente hacia las rutas de evacuación señalizadas, guiados por el personal docente. Los padres y acudientes colaborarán con el proceso, asegurándose de mantener la calma y acompañar a los menores hasta el punto de encuentro seguro.
Una vez todos se encuentren en el lugar designado, se realizará una verificación del grupo y una breve retroalimentación para reforzar lo aprendido.
Este ejercicio busca fomentar la cultura de prevención y fortalecer la capacidad de respuesta ante emergencias.
Tiempo gastado en el ejercicio de evacuación: _____40 minutos_____

Cuántos niños y niñas participarán en el ejercicio: _____19_____

Si no se pudo realizar el ejercicio de simulacro en el día y hora programado explique el motivo:

En caso dado que el simulacro no pudiera ejecutarse para la fecha definía seria porque: el clima no permite realizar el simulacro, motivos de salud de los participantes o la agente educativa.

Plantee la nueva fecha: __18/ junio/ 2025_____

Registre los puntos y aspectos por mejorar en el próximo simulacro:

_____

_____

_____

4. Plan de Gestión de Riesgos de Accidentes

Primero, Identificar que accidentes pueden suceder

PÚBLICA

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Pero antes hay que tener en cuenta que los accidentes en la primera infancia son evitables, porque, aunque ocurren de manera repentina e independiente a la voluntad humana son consecuencia de factores de riesgo identificables que se pueden reducir.

¿Qué factores afectan la UDS?

Figura 2. Factores de riesgos de accidentes



Identificar los accidentes que pueden tener las niñas y los niños:

- CAIDAS
- INTOXICACIONES O ASFIXIA O ATRAGAMAMIENTO
- MORDEDURAS___

Cuando ocurre un accidente sea por factores humanos (propio de la persona o el adulto cuidador) o ambientales (condiciones del entorno), la seguridad de las niñas y los niños se ve afectada, por lo tanto hay que protegerlos y garantizar su bienestar y seguridad.

Reconocer el espacio en la UDS (espacio pedagógico, baño, área recreativa interna o externa, cocina) *el mismo plano que tiene para identificar rutas de evacuación puede servir permitirá identificar y evitar posibles accidentes.*

Luego en el plano ubique cada una de las áreas y posterior dibuje con alguna señal, imagen o convención los riesgos de accidentes y situaciones que pueden suceder a las niñas y los niños en cada una de las áreas como: caídas, machucones, quemaduras, cortadas, golpes con las esquinas, electrocución, ahogamiento, atoramiento, ahorcamiento, cortaduras, heridas con objetos, mordeduras etc.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

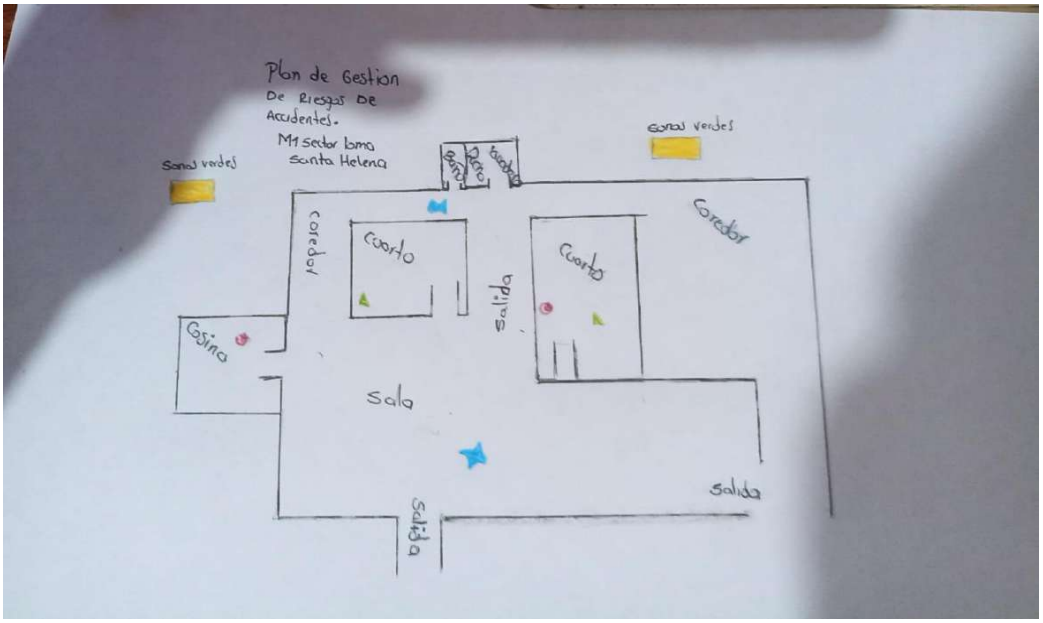
Espacio para el dibujo

Segundo, tomar medidas para prevenir accidentes

Una vez identificados los riesgos y posibles accidentes en el plano, en la siguiente tabla incluya los riesgos identificados y las medidas de prevención y mitigación tenga en cuenta:

Se ***previene*** cuando se elimina uno de los factores (humano o ambiental)
Se ***mitiga*** cuando reduzco las consecuencias si el accidente llega a ocurrir

Riesgo de accidente Identificado	Medida de Prevención
RIESGO DE INTOXICACIONES Dejar al alcance medicamentos, líquidos o sólidos de aseo, líquidos o solidos utilizados en la construcción o en eldestape de cañerías, entre otros. Los productos que generan con	Acompañar en todas las actividades a las niñas y los niños. -Instalar adecuadamente los sistemas y acometidas de gas, garantizar suficiente ventilación lugares en que se encuentran el gasdoméstico realizar mantenimiento periódico, detectar cuando hay llama amarilla o rojiza en gas domésticos y si se produce hollín en los utensilios o alrededor de los mismos, cerrar porla noche la llave de paso del gas. -Guardar los medicamentos bajo llave.



Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

mayor frecuencia intoxicaciones en las niñas y los niños son medicamentos, productos de limpieza, cosméticos o productos deaseo personal, plaguicidas, alcohol y uso inadecuado del gas natural y licuado propano, falta de percepción de riesgos, entre otros. 	-No dejar los productos de limpieza al alcance de los niños ni guardarlos en botellas de bebidas. -Impedir que los insecticidas y productos de jardinería caigan sobre alimentos, personas o animales domésticos. -Alejarse de habitaciones recién pintadas o barnizadas e ingresar en ellas hasta que desaparezca el olor del solvente Tener conocimientos y elementos de Primeros auxilios
Riesgo asfixia por obstrucción en vías respiratorias (nariz y boca): por acceso a elementos pequeños (fríjoles, dados, fichas, monedas, entre otros) de niñas y niños menores de tres años, falta de percepción de riesgos 	No utilizar sábanas y fundas que puedan provocar estrangulamiento (sábanasdemasiado largas, camisones, prendas con cuellos estrechos, redes). -Mantener fuera del alcance de los niños bolsas de plástico para evitar que jueguen con ellas. -Mantener los cordones de las cortinas o persianas amarradas Mantener los cordones delas cortinas o persianas amarradas y fuera del alcance de los niños y niñas. -Contar con conocimientos y elementos de Primeros auxilios
Riesgo asfixia por obstrucción en vías respiratorias (nariz y boca): por acceso a elementos pequeños (fríjoles, dados, fichas, monedas, entre otros) de niñas y niños menores de tres años, falta de percepción de riesgos 	Acompañar siempre en todas las actividades niños tres años objetos con tamaños inferiores al diámetro del cilindro interior del rollo de papel higiénico. -Leer las instrucciones y advertencias de los juguetes y elementos didácticos. -Cuidar que no introduzcan en su boca o nariz juguetes pequeños u otros objetos. -Provocar el eructo de los lactantes después delas comidas y antes de recostarlos para dormir.

¡imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	-No permitir que los niños corran mientras tienen alimentos en la boca o que jueguen durante la comida.
RIESGO DE AHOGAMIENTO POR INMERSIÓN: por acceso a cualquier almacenamiento de como mínimo 5 cm3 de agua (bañeras, baldes, albercas, piscinas, lagos, lagunas, humedales, tanques, entre otros), falta de percepción de riesgos 	-Acompañar en todas las actividades a las niñasy los niños. -No dejar recipientes con agua al alcance de losniños. -No dejar a los niños solos en la bañera. 44. 45. -Tapar recipientes que almacenen agua. -Contar con conocimiento de Reanimación Cardio Pulmonar (RCP) en lactantes, niñas y niños. -En piscinas cerciorarse de que cumplan la normatividad vigente. -Mantener la tapa del sanitario cerrada.
Riesgo de electrocución: Gran número de los accidentes relacionados con descargas eléctricas, radican en el incumplimiento del RITIE (Reglamento Técnico de Instalaciones Eléctricas 2013) expedido por el Ministerio de Minas y Energía, especialmente en lo que se refiere al polo a tierra y puestas a tierra que a través de la tercera línea en las tomas permite que en caso de falla en cualquier equipo eléctrico la corriente sea dirigida a tierra y no a través del cuerpo humano; acceso de las niñas y los niños a fuentes eléctricas. 	-Tapar los tomacorrientes con tapas protectoras o si es el caso con muebles, materas o algún elemento que impidan que sean llamativos para las niñas y los niños. -Procurar no usar ni tocar aparatos eléctricos estando descalzo (incluso si el suelo está seco. -En el baño evitar que los Tomacorrientes y los aparatos eléctricos esténal alcance y a menos de un metro del borde dela bañera. -Desconectar el interruptor general ante cualquier reparación o manipulación de la instalación eléctrica. -Colocar un conductor de polo a tierra tanto enlas clavijas como en los enchufes. -Cerciorarse de que el cableado de la casa estéen buenas condiciones. -Nunca sobrecargar circuitos; tener cuidado al utilizar extensiones y enchufes múltiples. -Desconectar los aparatos eléctricos si no estánen uso; si ello no resulta práctico, asegurarse de que los cables estén fuera del alcance de las niñas y los niños para evitar que se los lleven ala boca. -Enseñar a las niñas y los niños a no introducir llaves, alfileres u otros objetos de metal en los orificios de los contactos.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	-No permitir que los niños usen aparatos eléctricos cerca del agua.
Riesgo de Accidente por golpe con objeto contundente: Objetos que pueden producir daño físico considerable por la fuerza o la energía con que se lancen o manipulen, tales como botellas, cajas, balones, trompo, yoyo, falta de percepción de riesgos. 	-Acompañar en todas las actividades a las niñasy los niños. -Escoger muy bien los objetos que se utilizaránpara las actividades con las niñas y los niños. -En lo posible contar con bordes y esquinasredondeados. -Tener especial cuidado con las puertas
Riesgo de caída de altura: por acceso a escaleras, Zonas elevadas como azoteas, balcones, paredes elevadas, ventanas cornisas, entre otros. 48. Las caídas también son generadas desde la propia altura, falta de percepción de riesgos 	-Acompañar en todas las actividades a las niñasy los niños. -Cerciorarse de que las escaleras tenganpasamanos. -Colocar protecciones contra caídas en ventanas, balcones y antepechos. -Evitar colocar materas y otros objetos similares junto a ventanas amplias o balcones. . -No permitir que las niñas y los niños escalen los muebles y permanezcan de pie sobre ellos Quitar elementos que obstruyen el paso y Limpiar perfectamente los pisos de todos los lugares de la casa. -Nunca dejar solo a la niña o el niño en la silla para bebés. -Impedir que los niños jueguen en las escaleras,balcones o terrazas, se sienten o corran por ellas. -Asegurarse de que los pantalones y camisas delas niñas y los niños no sean demasiado largos y que los zapatos no les queden muy grandes oestén mal amarrados. -Asegúrese que las niñas y los niños tengan elementos de protección (casco, rodilleras, coderas) al momento de usar la bicicleta, los patines o carritos.
Riesgo de por herida con objeto corto punzante: Objetos puntiagudos como	-Acompañar en todas las actividades a las niñasy los niños.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

puntas de lápices, pinceles, tijeras, bisturís, entre otros objetos, falta de percepción de riesgos	-No dejar al alcance de las niñas y los niños objetos puntiagudos como puntas de lápices, pinceles, tijeras, bisturís
Riesgo de accidente por mordedura de un animal: convivir con animales silvestres, tener mascotas de manera irresponsable (Sin vacunas ni desparasitación), no respetar a las mascotas. Falta depercepción de riesgos. 	-Acompañar en todas las actividades a las niñasy los niños. -Enseñar a las niñas y los niños la sensibilidad yrespeto hacia las mascotas. -Poner el bozal a mascotas consideradas agresivas. -Mantener al día el esquema de desparasitación y vacunas de las mascotas. -No tener en casa especies silvestres. -Satisfacer las necesidades y requerimientosque tienen las mascotas, tales como, alimento,agua y un techo, dónde se resguarden del sol yde la lluvia.

Hacer seguimiento a todas aquellas acciones y medidas que deben ser tenidas en cuenta para evitar potenciales accidentes algunas como: mantenimientos, detección permanente de posibles riesgos en la dotación, estado de muebles, de material didáctico e infraestructura.

Tercero, atender el accidente

Las siguientes son las lesiones que se pueden producir a las niñas y los niños como consecuencia de los accidentes:

- Asfixia, ahogamiento.
- Intoxicaciones.
- Caídas.
- Quemaduras.
- Lesiones osteomusculares (generadas por caídas).

Son numerosos los accidentes y consecuencias que se pueden generar, por esto es necesario tener el conocimiento para atenderlos de forma rápida y correcta capacitándose en Primer respondiente para:

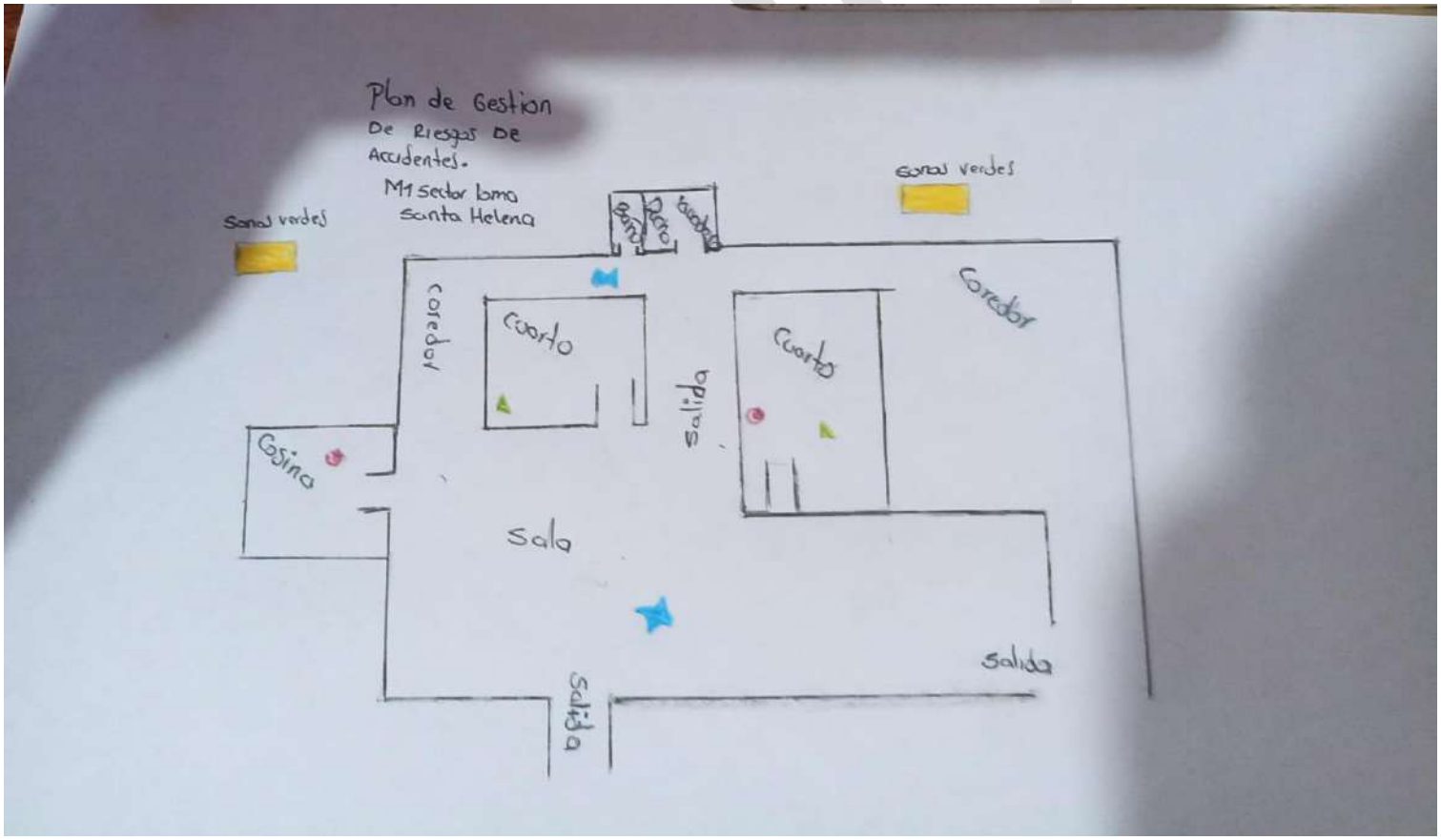
Firma de la coordinadora UDS *Firma del Representante Legal*

PÚBLI

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

5. Control de Cambios

Fecha	Versión	Descripción del Cambio
N/A	N/A	N/A



Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA MATERIAL DIDACTICO MES AGOSTO

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



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: MATERIAL DIDACTICO
AGENTE EDUCATIVO: Yimi Albeiro Rodriguez Rodriguez



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: MATERIAL DIDACTICO
AGENTE EDUCATIVO: Yimi Albeiro Rodriguez Rodriguez

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA

USO MATERIAL DIDACTICO

MES AGOSTO

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


19/08/2025


19/08/2025







DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: uso de material pedagógico en las actividades de encuentro grupal y visitas al hogar.

AGENTE EDUCATIVO: **YESICA LORENA AVILA GUZMAN**

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA MATERIAL DIDACTICO MES AGOSTO

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



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: Material Didáctico
AGENTE EDUCATIVO: Fabián Carivan Rodriguez



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: Material Didáctico
AGENTE EDUCATIVO: Fabián Carivan Rodriguez

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA MATERIAL DIDACTICO MES AGOSTO

SANDRA LILIANA ANGULO PERAFAN
AGENTE EDUCATIVO
M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: MATERIAL DIDACTICO
AGENTE EDUCATIVO: SANDRA LILIANA ANGULO PERAFAN



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: MATERIAL DIDACTICO
AGENTE EDUCATIVO: SANDRA LILIANA ANGULO PERAFAN

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA MATERIAL DIDACTICO 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: material didáctico
AGENTE EDUCATIVO: Luz yicela Garzón Jiménez



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: material didáctico
AGENTE EDUCATIVO: Luz yicela Garzón Jiménez

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA MATERIAL DIDACTICO MES AGOSTO

AGENTE EDUCATIVO: YISETH JOHANA GARZON JIMENEZ
M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN

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



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: MATERIAL DIDACTICO
AGENTE EDUCATIVO: YISETH JOHANA GARZON JIMENEZ



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: MATERIAL DIDACTICO
AGENTE EDUCATIVO: YISETH JOHANA GARZON JIMENEZ

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA
MATERIAL DIDACTICO

MES AGOSTO

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



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD:MATERIAL DIDACTICO
AGENTE EDUCATIVO: MONICA MARCELA RUEDA MORENO



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: MATERIAL DIDACTICO
AGENTE EDUCATIVO: MONICA MARCELA RUEDA MORENO

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA MATERIAL PEDAGOGICO MES AGOSTO

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



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: Material didáctico
AGENTE EDUCATIVO: Mayra Alejandra Riveros Guzmán



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: Material didáctico
AGENTE EDUCATIVO: Mayra Alejandra Riveros Guzmán

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA MATERIAL DIDACTICO MES AGOSTO

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



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: MATERIAL DIDACTICO
AGENTE EDUCATIVO: Yessica Paola Bohorquez



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: MATERIAL DIDACTICO
AGENTE EDUCATIVO: Yessica Paola Bohorquez

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA MATERIAL PEDAGOGICO MES AGOSTO

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



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: MATERIAL PEDAGOGICO

AGENTE EDUCATIVO: RODOLFO ANDRES RODRIGUEZ HOYOS



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: MATERIAL PEDAGOGICO

AGENTE EDUCATIVO: RODOLFO ANDRES RODRIGUEZ HOYOS

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA
MATERIAL DIDACTICO
MES AGOSTO

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



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: Material Didáctico

AGENTE EDUCATIVO: Paola Andrea Arias Bohorquez

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA MATERIAL DIDACTICO

_____

MES AGOSTO

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





DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: EL MATERIAL DIDÁCTICO ES CLAVE PARA FORTALECER EL APRENDIZAJE, FACILITAR LA COMPRENSIÓN DE CONCEPTOS Y MEJORAR LA EXPERIENCIA EDUCATIVA, PERMITIENDO ADAPTAR LA ENSEÑANZA A DIFERENTES ESTILOS DE APRENDIZAJE Y NECESIDADES, INCLUYENDO PERSONAS CON DISCAPACIDADES.

AGENTE EDUCATIVO: OVIDIO CARDENAS PIÑEROS

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA MATERIAL DIDACTICO

MES DE AGOSTO

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



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: Material didáctico
AGENTE EDUCATIVO: **Yury Caterine Aldana**



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: Material didáctico
AGENTE EDUCATIVO: **Yury Caterine Aldana**

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA MATERIAL DIDACTICO MES AGOSTO

NURY YOBELIS CARDENAS SALINAS
AGENTE EDUCATIVO
M1 SECTOR LOMA



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: MATERIAL DIDACTICO
AGENTE EDUCATIVO: NURY YOBALIS CARDENAS SALINAS



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: MATERIAL DIDACTICO
AGENTE EDUCATIVO: NURY YOBELIS CARDENAS SALINAS

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

AGENDA:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1. Importancia del Menaje:

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

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

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

2. Condiciones del Espacio de Cocina:

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

3. Aportes de las Familias:

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

4. Uso y Cuidado del Menaje:

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

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

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

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

2. Delegación de Responsables:

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

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

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

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

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

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

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

1. Higiene Personal:

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

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

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

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

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

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

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

Evaluación y Acuerdos Establecidos:

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

Evidencias Fotográficas:



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

Se Anexan Firmas

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

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

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

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

No.	NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO	NUIP	NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE	CEDULA	TELEFONO	FIRMA
1	DUVAN JAVIER RODRIGUEZ GAITAN	1120476343	LIA ALEJANDRA GAITAN ROJAS	1134434692	NO REFIERE	Lia
2	JESUS DANIEL GAITAN ROJAS	1120475908	LIA ALEJANDRA GAITAN ROJAS	1134434692	NO REFIERE	Lia
3	MARILIS FERNANDA GAITAN CARIVAN	1120475850	YENNY ANDREA CARIVAN RODRIGUEZ	1006696010	NO REFIERE	Yenni Andrea
4	YERLI MARIANA CARIVAN RODRIGUEZ	1120475769	ISMENIA RODRIGUEZ RODRIGUEZ	1006696015	NO REFIERE	Ismenia
5	JEIMY CARIVAN RODRIGUEZ	1120476250	ISMENIA RODRIGUEZ RODRIGUEZ	1006696015	NO REFIERE	Ismenia
6	ROCIO CARIVAN RODRIGUEZ	1120475049	ISMENIA RODRIGUEZ RODRIGUEZ	1006696015	NO REFIERE	Ismenia
7	LIAM JHADIELCURVELOS BLANCO	1120476384	MONICA BLANCO CETINA	1006440787	NO REFIERE	Monica
8	ERICK SANTIAGO RODRIGUEZ AMAYA	1120476340	LUZ EDITH RODRIGUEZ AMAYA	1120472734	NO REFIERE	Luz Edith
9	ANDERSON ELIAN CURVELO RODRIGUEZ	1120476372	SANDRA PATRICIA RODRIGUEZ AMAYA	1120472233	NO REFIERE	Sandra
10	LUISA FERNANDA CURCELOS RODRIGUEZ	1120475876	SANDRA PATRICIA RODRIGUEZ AMAYA	1120472233	NO REFIERE	Sandra
11	ERICK SAMUEL RODRIGUEZ GAITAN	1120475670	ZORAIDA GAITAN ROJAS	1006696041	NO REFIERE	Zoraida
12	MARIA ISABELA TREJOS CURVELOS	1121978720	MARIA CONSUELO CURVELO	1006695996	NO REFIERE	Maria Curvelo
13	MILAN GAEL GOMEZ CURVELOS	1120395774	MARIA CONSUELO CURVELO	1006695996	NO REFIERE	Maria Curvelo
14	JHONY ANDERSON DIAZ AMAYA	1120476400	OLGA LUCIA AMAYA RODRIGUEZ	1120472797	NO REFIERE	Olga Lucia
15	MATEO DE DIOS CURVELOS AMAYA	1120475993	YENNI PAOLA AMAYA RODRIGUEZ	1120472098	NO REFIERE	Yenni Amaya
16	WILSON DE JESUS CURVELOS AMAYA	1120475765	YENNI PAOLA AMAYA RODRIGUEZ	1120472098	NO REFIERE	Yenni Amaya
17	KEINER DAVID GAITAN UI	1120476397	CARMEN ROJAS AMAYA	40285577	NO REFIERE	Carmen
18	BRAYAN ALEXIS GAITAN ROJAS	1120475686	CARMEN ROJAS AMAYA	40285577	NO REFIERE	Carmen
19	DIDIER BLADIMIR ROJAS GUILGUERO	1120475979	LUZ DARY GILGUERO ENCISO	1120472526	NO REFIERE	Luz Dary
20	MELANY DAYANA ROJAS GAITAN	1120475679	LUZ DARY GILGUERO ENCISO	1120472526	NO REFIERE	Luz Dary

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

CS Escaneado con CamScanner

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

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

AGENDA:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Así mismo, la señora Ana Sanabria manifestó:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1. Importancia del Menaje:

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

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

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

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

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

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

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

3. Aportes de las Familias:

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

4. Uso y Cuidado del Menaje:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Evaluación y Acuerdos Establecidos:

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

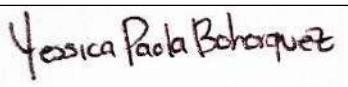
- Se pidió la asistencia y puntualidad de todos los participantes.

Evidencias Fotográficas:





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

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

ACTA DE REUNION

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

AGENDA:

Orden del Día:

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

DESARROLLO: CONSTRUCCION DE ACUERDOS DE LA OLLA COMUNITARIA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Evaluación y Acuerdos Establecidos:

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

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

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

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

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

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

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

Eviendecias Fotograficas:





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

Se Anexan Firmas

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRE DE LA UDS: TTT pueblo Alvira — FECHA: 18-03-2025

ACTIVIDAD: Socialización a padres y acudientes — TEMA: Socialización olla comunitaria

LUGAR DE REUNION: Pueblo Alvira — Modalidad Educación Inicial compresiva

No.	NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO	NUIP	NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE	CEDULA	TELEFONO	FIRMA
1	DILAN ESNEIDER OQUENDO RODRIGUEZ	1.120.475.860	VIVIANA MARCELA OQUENDO RODRIGUEZ	1.120.562.104	3114265351	Viviana oquendo
2	JUAN ESTEBAN RODRIGUEZ TREJO	1.120.587.427	ARGENIS VELEZ CALDERON	1.010.090.949	3125182751	Argenis
3	LINA MAITE FORERO GALEANO	1.120.475.957	MARIA DORA GALEANO CURVELO	1.006.695.866	3105332749	MARIA DORA
4	SHERLIN NAHOMI GONZALEZ RODRIGUEZ	1.140.711.259	MARELBI RODRIGUEZ VELEZ	1.006.695.878	3212813252	Marelbi velez
5	YURI MARITZA GARAVITO RAMIREZ	1.120.954.780	ANDRES PARGA RINCON	1.124.994.585	3104637715	Yuri Maritza
6	EVELYN JULIETH RODRIGUEZ SAENZ	1.121.982.633	ANGIE ALEJANDRA SAENZ JARAMILLO	1.121.932.063	3108059703	Alejandra Saenz.
7	MADISON HALANA ORTIZ OVALLE	1.030.291.363	CAROLINA OVALLE ALVIRA	1.120.474.931	NO TIENE	Carolina ovalle
8	ISABELA TATIANA FERNANDEZ TORRES	1.120.476.089	VIVIANA TORRES LIBARDO	1.134.434.041	NO TIENE	Viviana
9	EMILIANO FERNANDEZ TORRES	1.134.434.702	VIVIANA TORRES LIBARDO	1.134.434.041	NO TIENE	Viviana
10	YERSON MATEO RODRIGUEZ MELENDEZ	1.148.711.260	CLAUDIA MILENA MELENDEZ ENCIZO	1.006.695.582	NO TIENE	
11	MARELYN ALEJANDRA QUIÑONEZ HERNANDEZ	1.120.476.316	MIRIAM YIRLES HERNANDEZ GONZALEZ	1.134.434.497	3144814217	Miriam yires
12	EVELYN ISABELA QUIÑONEZ HERNANDEZ	1.120.475.890	MIRIAM YIRLES HERNANDEZ GONZALEZ	1.134.434.497	3144814217	Miriam yires
13	AYLEEN LUCIANA PARGA CAÑON	1.253.258.121	YARELIN YURLEDI CAÑON MEDINA	1.122.506.315	NO TIENE	Yardin cañon
14	MERLIN SOFIA RODRIGUEZ GALIANO	1.120.589.923	FLORA RODRIGUEZ GALIANO	1.134.434.322	NO TIENE	Flora
15	SAMUEL FELIPE GUTIERREZ RODRIGUEZ	1.120.475.857	KATERINE RODRIGUEZ VELANDIA	1.006.696.348	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	Mileidis Coello
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	YENNI CIFUENTES NARIÑO	1.120.475.004	3212813252	Yenni Cifuentes
20	MARIAN ISABELA HERNANDEZ NIETO	1.121.987.420	LUZ ALEJANDRA HERNANDEZ NIETO	1.123.564.169	NO TIENE	ALEJANDRA
21	DARWIN LEONARDO PULGARIN HERNANDEZ	1.121.987.012	ANDREA VIVIANA HERNANDEZ GONZALEZ	1.134.434.502	NO TIENE	Andrea Hernandez.

Mayra Riveros CC: 1239789755

Responsable de la unidad de servicio y No.cedula

ACTA DE REUNION

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

AGENDA:

Orden del Día:

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

DESARROLLO: CONCERTACION DE LA OLLA COMUNITARIA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CRONOGRAMA DESDE MAYO HASTA JUNIO

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

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

CRONOGRAMA DE JULIO HASTA SEPTIEMBRE

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

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

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

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

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

1. Lugar de Preparación de los Alimentos:

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

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

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

Desde Mayo hasta Junio

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

Desde Julio Hasta Septiembre

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

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

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

Importancia del Menaje: Desde Mayo hasta Junio

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

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

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

1. Importancia del Menaje: de Julio Hasta Septiembre

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

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

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

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

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

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

2. Condiciones del Espacio de Cocina:

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

3. Aportes de las Familias:

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

4. Uso y Cuidado del Menaje:

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

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

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

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

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

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

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

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

Desde Mayo Hasta Junio

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

Desde Julio hasta Septiembre

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Evaluación y Acuerdos Establecidos:

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

<u>Eviendecias Fotograficas:</u>



19.03.2025



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

Se Anexan Firmas

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRE DE LA UDS Olvido

ACTIVIDAD: Socialización a Padres

LUGAR DE REUNION Escuela- Olvido

FECHA: 19-03-2025

TEMA Caracterización alta Complejidad

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

Responsable de la unidad de servicio y No.cedula:1.123.084.384

Powered by CamScanner

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

agenda:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3. **Responsabilidad Compartida:**

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

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

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

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

1. Importancia del Menaje:

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

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

2. Condiciones del Espacio de Cocina:

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

3. Aportes de las Familias:

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

4. Uso y Cuidado del Menaje:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Evaluación y Acuerdos Establecidos:

- Se reafirmó el compromiso de realizar estas actividades una vez al mes para fortalecer la seguridad alimentaria.
- Se estableció la fecha para la primera Olla Comunitaria el (09-05.2025).
- Se pidió la asistencia y puntualidad de todos los participantes.

Evidencias Fotográficas:

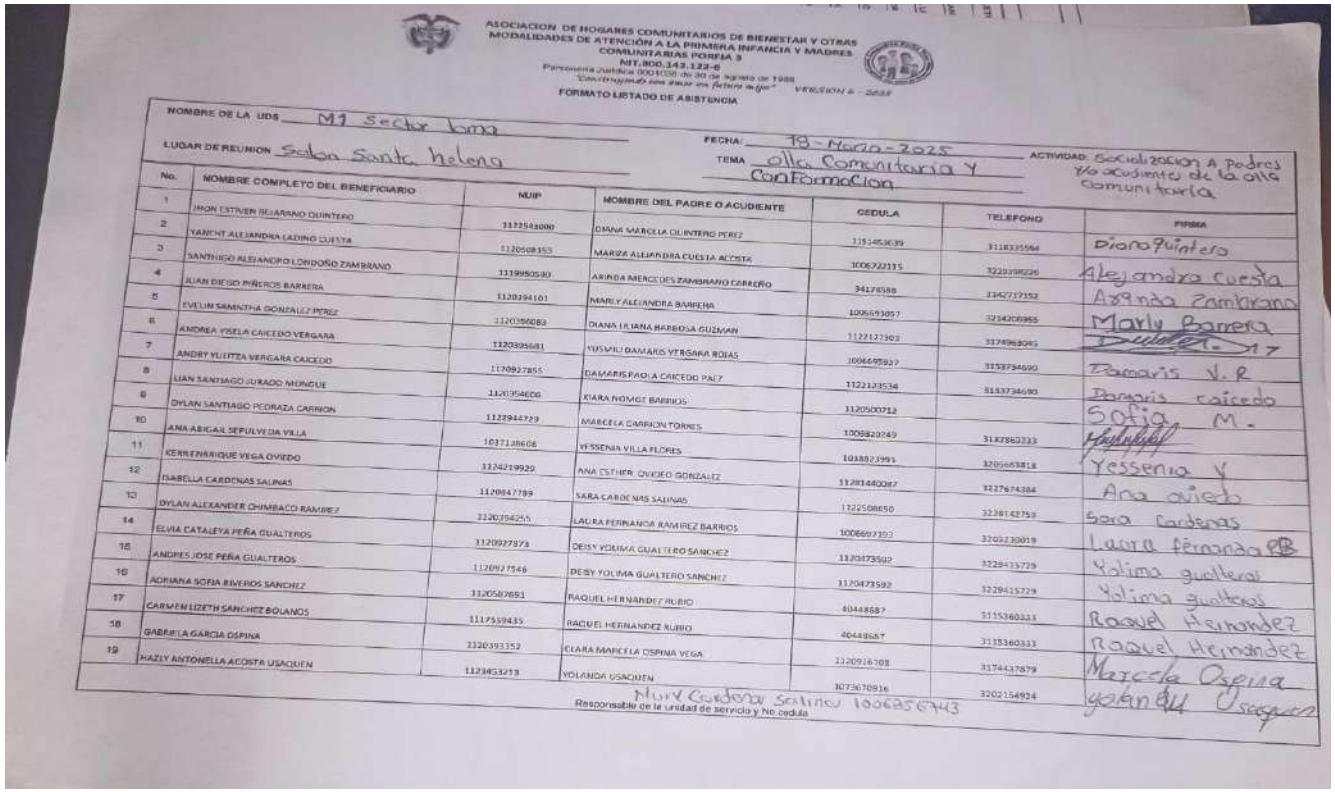




Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
Realizar los acuerdos durante el primer encuentro de la olla comunitaria.	Agente educativo y padres de familia y/o	Mayo-junio-Julio-agosto-Septiembre

Realizar la olla comunitaria	acudientes de los participantes.	
AGENTE EDUCATIVO	**CARGO**	**FIRMA**
NURY YOBELIS CARDENAS SALINAS	AGENTE EDUCATIVA	

Se Anexan Firmas



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
LUGAR DE REUNION Salon Santa Helena
FECHA: 19 - Marzo - 2025
TEMA olla Comunitaria y ConFormacion
ACTIVIDAD: Socializacion A Padres y/o acudientes de la olla comunitaria

No.	NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO	NUIP	NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE	CEDULA	TELEFONO	FIRMA
1	JHON ESTIVEN BEJARANO QUINTERO	1123543000	DIANA MARCELA QUINTERO PEREZ	1151453639	3118335564	Diana Quintero
2	YANCHT ALEJANDRA LADINO CUESTA	1120508353	MARIA ALEJANDRA CUESTA ACOSTA	1006722115	3233298226	Alejandra Cuesta
3	SANTIAGO ALEJANDRO LONDOÑO ZAMBRANO	1119950580	ARINDA MERCEDES ZAMBRANO CARREÑO	34178588	3142717152	Arinda Zambrano
4	JUAN DIEGO PIÑEROS BARRERA	1120294101	MARLY ALEJANDRA BARRERA	1006693057	3214208955	Marly Barrera
5	EVELIN SAMENTHA GONZALEZ PEREZ	1120396083	DIANA LILIANA BARBOSA GUZMAN	1122127302	3174968045	[illegible]
6	ANDREA YISELA CAICEDO VERGARA	1120305681	YUSMILI DAMARIS YERGARA ROJAS	1006445927	3153734690	Damaris V. R
7	ANDRY YULITZA VERGARA CAICEDO	1120927855	DAMARIS PAOLA CAICEDO PAEZ	1122123534	3153734690	Damaris caicedo
8	LIAN SANTIAGO JURADO MONDUE	1120354606	KIARA NOMGE BARRIOS	1120500712		Sofia M.
9	DYLAN SANTIAGO PEDRAZA CARRION	1122944729	MARCELA CARRION TORRES	1006820749	3187860233	
10	ANA ABIGAIL SEPULVEDA VILLA	1037138608	YESSENIA VILLA FLORES	1038823995	3205663818	Yessenia Y
11	KERRENRRIQUE VEGA OVIEDO	1124219929	ANA ESTHER OVIEDO GONZALEZ	1128344087	3227674384	Ana oviedo
12	ISABELLA CARDENAS SALINAS	1120847789	SARA CARDENAS SALINAS	1122508650	3238142753	Sara Cardenas
13	DYLAN ALEXANDER CHIMBACO RAMIREZ	1120394255	LAURA FERNANDA RAMIREZ BARRIOS	1006697303	3203230819	Laura fernanda PB
14	ELVIA CATALEYA PEÑA GUALTEROS	1120927873	DEISY YOLIMA GUALTERO SANCHEZ	1120473592	3228415729	Yolima gualtero
15	ANDRES JOSE PEÑA GUALTEROS	1120927546	DEISY YOLIMA GUALTERO SANCHEZ	1120473593	3228415729	Yolima gualteros
16	ADRIANA SOFIA RIVEROS SANCHEZ	1120580691	RAQUEL HERNANDEZ RUBIO	40448687	3115360333	Raquel Hernandez
17	CARMEN LIZETH SANCHEZ BOLAÑOS	1117559435	RAQUEL HERNANDEZ RUBIO	40448687	3115360333	Raquel Hernandez
18	GABRIELA GARCIA OSPINA	1120393352	CLARA MARCELA OSPINA VEGA	1120916308	3174437879	Marcela Ospina
19	HAZLY ANTONELLA ACOSTA USAQUEN	1123453273	YOLANDA USAQUEN	1073670916	3202154924	yolanda Usaquen

Responsable de la unidad de servicio y No. cedula

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

ACTA DE REUNION	
EAS: ASOCIACIÓN PORFÍA 3 **CONTRATO:** 50002202025	**UDS:** M1 PUERTO ALVIRA
HORA: 2:50 Pm	**FECHA:** 31 – marzo - 2025
LUGAR: M1 PUERTO ALVIRA	**TEMA:** CONCERTACION DE LA OLLA COMUNITARIA RURAL DISPERSA
POBLACIÓN OBJETO: Padres de familia de los participantes	
OBJETIVO:	Acordar con las familias de la modalidad campesina la implementación de una olla comunitaria como estrategia para garantizar el acceso a una alimentación, saludable y culturalmente apropiada, fortaleciendo al mismo tiempo la organización comunitaria y el aprovechamiento de los recursos locales

AGENDA:

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

DESARROLLO:

El día 31 marzo, en el marco del fortalecimiento de la seguridad alimentaria y nutricional de la comunidad, se llevó a cabo una jornada de concertación para la implementación de la estrategia de Olla Comunitaria. Esta actividad tuvo lugar en la UDS M1 Puerto Alvira y contó con la participación de madres y padres de los participantes, psicosocial y agente educativa.

Durante la concertación, se socializó el objetivo de la estrategia, que busca garantizar el acceso a alimentos nutritivos y balanceados para niñas, niños, adolescentes, mujeres gestantes y lactantes, especialmente aquellos que se encuentran en situación de vulnerabilidad. Se definieron aspectos logísticos como la ubicación del punto de preparación, el número de beneficiarios, los días de atención, los lineamientos nutricionales, y el compromiso de la comunidad en cuanto a la organización, recolección de utensilios y distribución de alimentos.

- **Ubicación y zona donde se encuentra la UCA**

La UCA M1 Puerto Alvira ubicado en la zona rural dispersa del Municipio de Mapiripan Meta.

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

La agente educativa les brinda la información a las familias y/o acudientes sobre el valor por el cual está destinado para el desarrollo de la Olla Comunitaria por un valor de **CUATROMIL SETECIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE ($4.763),** por participante; es decir que para la UCA de la zona rural dispersa perteneciente a la agente educativa Paola Andrea Arias Bohórquez cuenta con 21 participantes para un total de **CIEN MIL CEROVEINTI TRES PESOS M/CTE (100.023).** De igual manera se le informa a la familia que la olla comunitaria se realizará en los encuentros comunitarios los cuales se realizan 1 vez al mes.

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

El agente educativo brinda la información a las familias sobre la cantidad de ollas comunitaria la cual está establecida para la UCA de M1 Puerto Alvira en zona rural dispersa se realizará una olla comunitaria durante el mes. Es decir que para el mes de mayo se realizara una olla comunitaria en los encuentros comunitarios, el mes junio se realizara una olla comunitaria en los encuentros comunitarios, Julio se realizara una olla comunitaria en los encuentros comunitarios, agosto se realizara una olla comunitaria y en septiembre se realizara una olla comunitaria desarrollados en los encuentros comunitarios.

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

En este sentido, se propone que cada familia pueda aportar de manera voluntaria y proporcional a sus posibilidades, insumos o recursos complementarios (como alimentos,

ingredientes específicos, o colaboración en la preparación), con el fin de garantizar una alimentación de calidad para los niños, niñas, mujeres gestantes participantes del programa.

• La señora Adriana realiza la pregunta, "¿Cuándo se realiza la olla comunitaria y con qué frecuencia?" A lo cual la agente educativa le informa que se realizara 1 vez al mes en el encuentro comunitario

La señora Yesica Martínez pregunta, "¿Qué tipo de alimentos se van a preparar?" A lo cual se les informa que ya entre todos se realizara la conformación de los menús que se preparan cada mes

• La señora Liliana ropero, "nos comunica que ella nos colaborara con la preparación de los menús junto la señora Yerli Angarita."

• La señora Marley Ascanio, "nos dice que ahí mismo en la caseta comunal en la parte de atrás se pueden realizar la preparación de los alimentos ya que hay un hueco donde se puede formar un fogón y para la leña entre todas las mamitas recogen, de igual manera la mamita nos manifiesta que es una idea muy buena."

• La señora Angie, "nos manifiesta que si está de acuerdo en realizar la olla comunitaria y que cuenten con los aportes de ella."

La señora Deysi lorena **"**nos comunica que es importante recalcar que se debe contar con la disposición de cada uno de los papas para que la actividad sea realizada de manera satisfactoria**".**

Para concluir, la agente educativa sostiene que ninguna familia estará forzada a hacer contribuciones si no posee la capacidad financiera para hacerlo. Luego se convoca a la elaboración del menú para los distintos meses durante la preparación de la olla comunitaria, a lo cual les brinda unas ideas y que las elijan por medio de votación.

- Arroz con leche
- Galletas con chocolate
- Pan con café
- Sándwiches con preparada de limón
- Ensalada de frutas
- Salpicón

- Salchi carne con preparada de limón

Ya después de brindar las ideas se empieza a votar porque menú quedara para el mes de mayo, el cual las señoras; "Adriana, adriani, Angie, Deisy, Derly, Diana, Leyda, Liliana, y Marley votaron por Sándwiches con preparada de limón y panela. Mayerli linares, Mayerli pavón, Nayiber, Nohora, Yesica y juliana por el Salpicón con galletas"

A lo cual queda como elegido Sándwiches con preparada de limón y panela para el mes de mayo.

Y para el mes de junio la mamita Yiseth "dice que dejen el salpicón ya que también tuvo una alta votación" a lo que las otras mamitas dicen que están de acuerdo.

Y para el mes de julio la señora yuliana Michelle "nos expresa que el Salchi carne con preparada de limón es buena idea por lo que es un alimento fácil de preparar". A lo que todas están de acuerdo también con esta observación.

Adicional se complementan los siguientes menús para los meses que hacen falta que serían; julio, agosto, septiembre.

Los menús quedan de la siguiente manera;

Fechas	Alimento	Responsables	Lugar donde se preparan los alimentos
16/5/2025	Sándwiches con preparada de limón y panela	Liliana, Yesica, Yerli.	Caseta comunal
13/06/2025	Salpicón con galletas	Liliana, Yesica, Yerli	Caseta comunal
11/07/2025	Salchi carne con preparada de limón	Liliana, Yesica, Yerli	Caseta comunal
15/08/2025	Maíz pira, con carne y plátano verde y jugo de maracuyá	Liliana, Yesica, Yerli	Caseta comunal

12/09/2025	Arroz con pollo y preparada de limón	Liliana, Yesica, Yerli.	Caseta comunal

Durante la reunión, se decide que ingredientes se utilizaran para preparar el arroz con leche. Los ingredientes serian

- **MAYO: sándwiches con preparada de limón**

PRODUCTO	UNIDADES	COSTO	TOTAL	APORTE COMUNIDAD/EAS
Pan tajado blanco horneaditos 450grs	4	3.250	13.000	EAS
Queso mozzarella tajado latti 450grs	3	9.900	29.700	EAS
Mortadela pollo premiun brakel 250gr	3	3.490	10.470	EAS
Vasos	1 paquete	2.180	2.180	EAS
Servilletas cortadas rendy 200unidades	1 paquete	2.180	2.180	EAS
Limones	3 paquetes	1.400	4.200	EAS
Panela	1	8.800	8.800	EAS
Mantequilla	1 paquete	2.500	2.500	EAS

- **JUNIO: Salpicón**

PRODUCTO	UNIDADES	COSTO	TOTAL	APORTE COMUNIDAD/EAS
Manzanas verdes/rojas	6 unidades	No se pone el costo de ellos productos ya que son de alta rotación y varían su costo.		EAS
Piña	2 grandes			EAS
Mango	4 libras			EAS
Melón	1 melón grande			EAS
Bandeja de uvas chilenas	1 bandeja			EAS
Banano	15 unidades			EAS
Leche condesada	1 libra			EAS

- **JULIO: Salchi carne con preparada de limón**

PRODUCTO	UNIDADES	COSTO	TOTAL	APORTE COMUNIDAD/EAS
Papa a la francesa 500gramos	8 paquetes	4.990	39.920	EAS
Salchicha ranchera x230 gramos	2 paquetes	12.500	25.000	EAS
Carne	2 libras	12.000	24.000	EAS
Aceite vegetal imana 900 ml	1	7.490	7.490	EAS
Panela pulverizada el refugio de 500g	1	3.400	3.400	EAS
Limones	1 libra			Comunidad
Plato cartón 23 cm tidy house	2 paquetes	3.900	7.800	Comunidad
Vasos desechables	1 paquete	2.180	2.180	Comunidad

- **Agosto: Maíz pira, con carne y plátano verde y jugo de maracuyá**

PRODUCTO	UNIDADES	COSTO	TOTAL	APORTE COMUNIDAD/EAS
Maíz pira el estío 500 gramos	3 paquetes	2.250	7.650	EAS
Carne	3 libras	12.000	36.000	EAS
Plátano	3 libras	1.500	4.500	EAS
Aceite vegetal imana 900 ml	1	7.490	7.490	EAS
Azúcar Riopaila x 500 gramos	1	3.400	3.400	EAS
Maracuyá	5 libras	5.000	25.000	EAS
Sal	1 libra			Comunidad
Plato cartón 23 cm tidy house	2 paquetes	3.900	7.800	Comunidad
Vasos desechables	1 paquete	2.180	2.180	Comunidad

- **SEPTIEMBRE: Arroz con pollo y preparada de limón**

PRODUCTO	UNIDADES	COSTO	TOTAL	APORTE COMUNIDAD/EAS
Arroz	4 libras	No se pone el costo de ellos productos ya que son de alta rotación y varían su costo.		EAS
Pechuga	4 pechugas			EAS
Salchicha	3 paquetes			EAS
Zanahoria	Media libra			EAS
Arveja	2 libras			EAS
Cebolla larga	1 libra			EAS
Sal	1 libra			Comunidad
Habichuela	1 libra			EAS
Pimentón	1 pimentón			EAS
Panela	1 libra			EAS
Limones	1 libra			Comunidad
Plato cartón 23 cm tidy house	2 paquetes			Comunidad

Vasos desechables	1 paquete		Comunidad

El estudio mercadeo que se realizó para la compra de los ingredientes de cada unas de las ollas comunitarias se realizó en el almacén Tiendas D1.

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

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

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

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

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

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

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

1. Importancia del Menaje:

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

2. Condiciones del Espacio de Cocina:

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

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

4. Uso y Cuidado del Menaje:

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

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

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

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

2. Delegación de Responsables:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

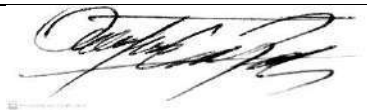
6. Concientización Comunitaria:
Se promoverán espacios de sensibilización donde se explique la importancia de estas prácticas para la salud de todos los miembros de la familia, especialmente los niños y adultos mayores.

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

Evaluación y Acuerdos Establecidos:

- Se reafirmó el compromiso de realizar estas actividades 1 vez al mes para fortalecer la seguridad alimentaria.
- Se estableció la fecha para la primera Olla Comunitaria el (11-04.2025).
- Se pidió la asistencia y puntualidad de todos los participantes.

Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
Los padres se comprometen en realizar cada una de las acciones para poder llevar a cabo una olla comunitaria para que haya una organización y participación para	Padres de familia, psicosocial y agente educativa,	Mayo,junio,jiulio,agosto,septiembre

poder coordinar la preparación y entrega de alimentos con las buenas prácticas de manufactura.		
AGENTE EDUCATIVO	**CARGO**	**FIRMA**
OVIDIO CARDENAS PIÑEROS	AGENTE EDUCATIVO	

Se Anexan Firmas

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRE DE LA UDS: Ml puerto Alvira

ACTIVIDAD: Encuentro Grupal

LUGAR DE REUNION: Ml Puerto Alvira

FECHA: 31-03-2025

TEMA: Socialización Día comunitario

No.	NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO	NUIP	NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE	CEDULA	TELEFONO	FIRMA
1	SAMARA CELESTE SIERRA CARDONA	1120476364	DERLY LORENA CARDONA PARRA	6463731	3155939717	Derly Lorena
2	MARIA ANTONELLA CORDERO CIPRIAN	1121979329	YULIANA CIPRIAN LOZANO	1121930695	3144754595	Yuliana
3	HANSEL GAEL OGOGLLON MOJICA	1157969959	YISETH LEANDRA MOJICA VERA	1120559623	3213998098	Yiseth Mojica
4	LEIDER ESTIBEN CHACON MARTINEZ	1119188918	YESICA PAOLA MARTINEZ TALERO	1006656151	3232423913	Yesica Martinez
5	LUIS ANGEL RINCON RAMOS	1120475762	ADRIANA PATRICIA RAMOS MARIN	1006656151	3232423913	Adriana
6	EDUAR ADRIAN RAMOS MARIN	1123453836	ADRIANA PATRICIA RAMOS MARIN	1127916201	3219479486	Adriana
7	HARLINTOG ADREY LEON BERNAL	1120476014	LEYDA JOANNE BERNAL	1005247861	3214500325	Leyda
8	ELIEANYER MATRO ANGARITA ARRIETA	1115751601	ADRIANI YENDILETH ARRIETA PEREZ	1120474613	3108817583	Adriani Arrieta
9	JEISON ANDREY VILLARREAL CASTILLO	1116510425	MAIRA YELITZA CASTILLO MINA	1115916582	3214605303	Maira
10	IAN SAMUEL HERNANDEZ SANTA	1120878068	DEYSY LORENA SANTA NOVOA	1115916582	3214605303	
11	ANDREA LILIANA CAMAÑO ROPERO	1116183745	LILIANA ROPERO HERNANDEZ	1120838814	3232414927	Liliana Ropero H.
12	LENDER YORDAN ALONSO BERNAL	1116511478	NOHORA AYDEE ALONSO BERNAL	1121862316	3144068143	Noora bernal
13	EMILY SARAI FORERO PABON	1157968015	MAYERLY PABON GUERRERO	1146443587	3212863538	Mayerly
14	JUHANLY SENITH CONTRETRAS DUARTE	7105707	YERLY YADIMIR ANGARITA CAMARGO	24602482	3219669072	Yerli
15	VALERY YULIETH ESCAMILA TARAZONA	1157968875	SAMARA ALEXANDRA DUARTE AGUILAR	24602482	3219669072	Samara A Duarte
16	ANDERSON DAVID RODRIGUEZ MOLINA	1116878731	ANGHI YULIETH TARAZONA CADENA	1094366463	3202541084	Anghi T
17	GENTIL ALEXANDER MURILLO LINARES	1121981202	MAYERLY LINARES SARMIENTO	1121874084	3233021722	
18	STEVEN LEANDRO TRUJILLO DIAZ	1093935208	YULIANA MICHELL TRUJILLO MURCIA	1121874084	3233021722	Yulianatrujillo
19	STHER ALEJANDRA CACERES CORDERO	1115751303	KEENLY BRIYIT CORDERO GONZALEZ	30930627	3144377833	Keenly
20	BRIANYMAR REYES ASCANIO	1092030385	MARLEY ASCANIO VARGAS	1028660633	3226255720	marley Ascanio

Ovidio Cordero - 1120473611

Responsable de la unidad de servicio y No.cedula

Powered by CamScanner

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRE DE LA UDS: Mi Puerto Alvira

ACTIVIDAD: Encuentro Grupal

LUGAR DE REUNION: Mi puerto Alvira

FECHA: 31-03-2025

TEMA: Socializacion dia comunitaria

No.	NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO	NUIP	NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE	CEDULA	TELEFONO	FIRMA
21	LIAM JHADIEL CURVELOS BLANCO	1120476384	MONICA BLANCO CETINA	100440787	N/A	Monica Blancos

Ovidio Cardona -1120473611

Responsable de la unidad de servicio y No.cedula

Powered by CamScanner

ACTA DE REUNION	
EAS: ASOCIACIÓN PORFÍA 3 **CONTRATO:** 50002202025	**UDS:** M1 PUERTO ALVIRA
HORA: 2:50 Pm	**FECHA:** 31 – marzo - 2025
LUGAR: M1 PUERTO ALVIRA	**TEMA:** ACUERDOS DE LA OLLA COMUNITARIA RURAL DISPERSA
POBLACIÓN OBJETO: Padres de familia de los participantes	
OBJETIVO:	Acordar con las familias de la modalidad campesina la implementación de una olla comunitaria como estrategia para garantizar el acceso a una alimentación, saludable y culturalmente apropiada, fortaleciendo al mismo tiempo la organización comunitaria y el aprovechamiento de los recursos locales

AGENDA:

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

DESARROLLO:

El día 31 marzo, en el marco del fortalecimiento de la seguridad alimentaria y nutricional de la comunidad, se llevó a cabo una jornada de concertación para la implementación de la estrategia de Olla Comunitaria. Esta actividad tuvo lugar en la UDS M1 Puerto Alvira y contó con la participación de madres y padres de los participantes, psicosocial y agente educativa.

Durante la charla se socializó el objetivo de la estrategia, que busca garantizar el acceso a alimentos nutritivos y balanceados para niñas, niños, adolescentes, mujeres gestantes y lactantes, especialmente aquellos que se encuentran en situación de vulnerabilidad. Se definieron aspectos logísticos como la ubicación del punto de preparación, el número de beneficiarios, los días de atención, los lineamientos nutricionales, y el compromiso de la comunidad en cuanto a la organización, recolección de utensilios y distribución de alimentos.

- **Ubicación y zona donde se encuentra la UCA**

La UCA M1 Puerto Alvira ubicado en la zona rural dispersa del Municipio de Mapiripan Meta.

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

La agente educativa les brinda la información a las familias y/o acudientes sobre el valorpor el cual está destinado para el desarrollo de la Olla Comunitaria por un valor de **CUATRO MIL SETECIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE ($4.763),** por participante; es decir que para la UCA de la zona rural dispersa perteneciente a la agente educativa Paola Andrea Arias Bohórquez cuenta con 21 participantes para un total de **CIEN MIL CERO VEINTITRES PESOS M/CTE (100.023).** De igual manera se le informa a la familia que la olla comunitaria se realizará en los encuentros comunitarios los cuales se realizan 1 vez al mes.

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

El agente educativo brinda la información a las familias sobre la cantidad de ollas comunitaria la cual está establecida para la UCA de M1 Puerto Alvira en zona rural dispersa se realizará una olla comunitaria durante el mes. Es decir que para el mes de mayo se realizara una olla comunitaria en los encuentros comunitarios, el mes junio se realizara una olla comunitaria en los encuentros comunitarios, Julio se realizara una olla comunitaria en los encuentros comunitarios, agosto se realizara una olla comunitaria y en septiembre se realizara una olla comunitaria desarrollados en los encuentros comunitarios.

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

En este sentido, se propone que cada familia pueda aportar de manera voluntaria y proporcional a sus posibilidades, insumos o recursos complementarios (como alimentos,

ingredientes específicos, o colaboración en la preparación), con el fin de garantizar una alimentación de calidad para los niños, niñas, mujeres gestantes participantes del programa.

• La señora Blanca realiza la pregunta, "¿Cuándo se realiza la olla comunitaria y con qué frecuencia?" A lo cual la agente educativa le informa que se realizara 1 vez al mes en el encuentro comunitario

La señora Luisa Gómez pregunta, "¿Qué tipo de alimentos se van a preparar?" A lo cual se les informa que ya entre todos se realizara la conformación de los menús que se preparan cada mes

• La señora Yeisi, "nos comunica que ella nos colaborara con la preparación de los menús junto la señora Beatriz."

• La señora Lorena, "nos dice que ahí mismo en la caseta comunal en la parte de atrás se pueden realizar la preparación de los alimentos ya que hay un hueco donde se puede formar un fogón y para la leña entre todas las mamitas recogen, de igual manera la mamita nos manifiesta que es una idea muy buena."

• La señora Luisa Ramírez, "nos manifiesta que si está de acuerdo en realizar la olla comunitaria y que cuenten con los aportes de ella."

La señora Doris **"**nos comunica que es importante recalcar que se debe contar con la disposición de cada uno de los papas para que la actividad sea realizada de manera satisfactoria**".**

Para concluir, la agente educativa sostiene que ninguna familia estará forzada a hacer contribuciones si no posee la capacidad financiera para hacerlo. Luego se convoca a la elaboración del menú para los distintos meses durante la preparación de la olla comunitaria, a lo cual les brinda unas ideas y que las elijan por medio de votación.

- Arroz con leche
- Galletas con chocolate
- Pan con café
- Sándwiches con preparada de limón
- Ensalada de frutas
- Salpicón

- Salchi carne con preparada de limón

Ya después de brindar las ideas se empieza a votar porque menú quedara para el mes de mayo, el cual las señoras; "Luisa, Yeisi, Blanca, Lorena, Beatriz, Victoria, Laura, Diana, y Yeimi votaron por Sándwiches con preparada de limón y panela. Yuri, Darlys, Luisa Fernanda, Doris y Yenny por el Salpicón con galletas"

A lo cual queda como elegido Sándwiches con preparada de limón y panela para el mes de mayo.

Y para el mes de junio la mamita Darlys "dice que dejen el salpicón ya que también tuvo una alta votación" a lo que las otras mamitas dicen que están de acuerdo.

Y para el mes de julio la señora Lorena "nos expresa que el Salchi carne con preparada de limón es buena idea por lo que es un alimento fácil de preparar". A lo que todas están de acuerdo también con esta observación.

Adicional se complementan los siguientes menús para los meses que hacen falta que serían; julio, agosto, septiembre, octubre, noviembre y diciembre.

Los menús quedan de la siguiente manera;

Fechas	Alimento	Responsables	Lugar donde se preparan los alimentos
16/5/2025	Sándwiches con preparada de limón y panela	Yeisi, Beatriz y Darlys.	Caseta comunal
13/06/2025	Salpicón con galletas	Yeisi, Beatriz y Darlys.	Caseta comunal
11/07/2025	Salchi carne con preparada de limón	Yeisi, Beatriz y Darlys.	Caseta comunal
15/08/2025	Maíz pira, con carne y plátano verde y jugo de maracuyá	Yeisi, Beatriz y Darlys.	Caseta comunal
12/09/2025	Arroz con pollo y preparada de limón	Yeisi, Beatriz y Darlys.	Caseta comunal

Durante la reunión, se decide que ingredientes se utilizaran para preparar los sándwiches con preparada de limón: Los ingredientes serian

- **MAYO: sándwiches con preparada de limón**

PRODUCTO	UNIDADES	COSTO	TOTAL	APORTE COMUNIDAD/EAS
Pan tajado blanco horneaditos 450grs	4	3.250	13.000	EAS
Pechuga de pollo	3 libras	10.000	30.000	EAS
Mortadela pollo premiun brakel 250gr	3	3.490	10.470	EAS
Vasos	1 paquete	2.180	2.180	Comunidad
Servilletas cortadas rendy 200unidades	1 paquete	2.180	2.180	Comunidad
Limones	3 paquetes	1.400	4.200	EAS
Panela	1	8.800	8.800	EAS
Mantequilla	1 paquete	2.500	2.500	EAS

- **JUNIO: Salpicón**

PRODUCTO	UNIDADES	COSTO	TOTAL	APORTE COMUNIDAD/EAS
Manzanas verdes/rojas	6 unidades	No se pone el costo de ellos productos ya que son de alta rotación y varían su costo.		EAS
Piña	2 grandes			EAS
Mango	4 libras			EAS
Melón	1 melón grande			EAS
Bandeja de uvas chilenas	1 bandeja			EAS
Banano	15 unidades			EAS
Leche condesada	1 libra			EAS
Vasos	1 paquete			Comunidad

- **JULIO: Salchi carne con preparada de limón**

PRODUCTO	UNIDADES	COSTO	TOTAL	APORTE COMUNIDAD/EAS
Papa a la francesa 500gramos	8 paquetes	4.990	39.920	EAS
Pechuga de pollo	2 libras de pechuga	10.000	20.000	EAS
Carne	2 libras	12.000	24.000	EAS
Aceite vegetal imana 900 ml	1	7.490	7.490	EAS
Panela pulverizada el refugio de 500g	1	3.400	3.400	EAS
Limones	1 libra			Comunidad
Plato cartón 23 cm tidy house	2 paquetes	3.900	7.800	Comunidad
Vasos desechables	1 paquete	2.180	2.180	Comunidad

- **Agosto: Maíz pira, con carne y plátano verde y jugo de maracuyá**

PRODUCTO	UNIDADES	COSTO	TOTAL	APORTE COMUNIDAD/EAS
Maíz pira el estío 500 gramos	3 paquetes	2.250	7.650	EAS
Carne	3 libras	12.000	36.000	EAS
Plátano	3 libras	1.500	4.500	EAS
Aceite vegetal imana 900 ml	1	7.490	7.490	EAS
Azúcar Riopaila x 500 gramos	1	3.400	3.400	EAS
Maracuyá	5 libras	5.000	25.000	EAS
Sal	1 libra			Comunidad
Plato cartón 23 cm tidy house	2 paquetes	3.900	7.800	Comunidad
Vasos desechables	1 paquete	2.180	2.180	Comunidad

- **SEPTIEMBRE: Arroz con pollo y preparada de limón**

PRODUCTO	UNIDADES	COSTO	TOTAL	APORTE COMUNIDAD/EAS
Arroz	4 libras	No se pone el costo de los productos ya que son de alta rotación y varían su costo.		EAS
Pechuga	4 pechugas			EAS
Chorizo artesanal	1paquete de 12 unidades			EAS
Zanahoria	Media libra			EAS
Arveja	2 libras			EAS
Cebolla larga	1 libra			EAS
Sal	1 libra			Comunidad
Habichuela	1 libra			EAS
Pimentón	1 pimentón			EAS
Panela	1 libra			EAS
Limones	1 libra			Comunidad
Plato cartón 23 cm tidy house	2 paquetes			Comunidad
Vasos desechables	1 paquete			Comunidad

El estudio de mercadeo que se realizó para la compra de los ingredientes de cada unas de las ollas comunitarias se realizó en el almacén Tiendas D1.

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

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

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

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

3. **Responsabilidad Compartida:**

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

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

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

1. Importancia del Menaje:

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

2. Condiciones del Espacio de Cocina:

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

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

4. Uso y Cuidado del Menaje:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Evaluación y Acuerdos Establecidos:

- Se reafirmó el compromiso de realizar estas actividades 1 vez al mes para fortalecer la seguridad alimentaria.
- Se estableció la fecha para la primera Olla Comunitaria el (11-04.2025).

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

EVIDENCIA FOTOGRAFICA:





Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
Los padres se comprometen en realizar cada una de las acciones para poder llevar a cabo una olla comunitaria para que haya una organización y participación para poder coordinar la preparación y entrega de alimentos con las buenas prácticas de manufactura.	Padres de familia, psicosocial y agente educativa,	Mayo, junio, julio, agosto y septiembre.
AGENTE EDUCATIVO	**CARGO**	**FIRMA**
Paola Andrea Arias Bohorquez	AGENTE EDUCATIVO	

Se Anexan Firmas

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRE DE LA UDS: MI PUERTO AMIRA

ACTIVIDAD: ENCUENTRO GRUPAL

LUGAR DE REUNION: PUERTO AMIRA

FECHA: 31 MARTO 2025.

TEMA: SOCIALIZACION GUIA COMUNITARIA

No.	NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO	NUIP	NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE	CEDULA	TELEFONO	FIRMA
1	ISARAEL ADRIAN MORENO SALGADO	1116825808	BEATRIZ ADRIANA SALGADO APARICIO	6463731	3155939717	Beatriz Salgado
2	LAURA CRISTINA GUERRERO MENDIETA	1120394073	BLANCA YENNI MENDIETA AGUDELO	1121930695	3144754595	B. Yenni Mendieta A.
3	HAYLEN YARETZY RUIZ GARCIA	1123568620	YENSY LORENA GARCIA MAHECHA	1120559623	3213998098	Yensy lorena
4	MARIA FERNANDA MARTINEZ GOMEZ	1119896158	LUISA FERNANDA GOMEZ URREA	1006656151	3232423913	Luisa Gomez
5	JAZIEL MARTINEZ GOMEZ	1119896958	LUISA FERNANDA GOMEZ URREA	1006656151	3232423913	Luisa Gomez
6	JARAISS JULIANA GAVIRIA RUBIO	1120877531	LAURA MARIA RUBIO RUBIO	1127916201	3219479486	Laura maria rubio
7	AHISEL VICTORIA FONTECHA JAIMES	1120476183	YURY JASLEY JAIMES MORENO	1005247861	3214500325	Yury Jasley James
8	KAROL JULIETH RODRIGUEZ LANCHEROS	1120476266	YENNY PAOLA LANCHEROS GOMEZ	1120474613	3108817583	Yenny Paola lancheros
9	THIAGO FELIPE RODRIGUEZ RAMIREZ	1122945379	LUISA FERNANDA RAMIREZ LOPEZ	1115916582	3214605303	Luisa Fernanda R
10	YIMER ALEJANDRO RODRIGUEZ RAMIREZ	1123821217	LUISA FERNANDA RAMIREZ LOPEZ	1115916582	3214605303	Luisa fernanda R
11	MARIA GABRIELA JUSTINIANO TABARES	1120847691	YEIMI PAOLA TABARES MONTAÑO	1120838814	3232414927	Yeimy
12	MARIA ISABEL DIAZ SEPULVEDA	1123453367	DIANA MARCELA DIAZ SEPULVEDA	1121862316	3144068143	Diana Marcela S.D
13	ANDERSON DAVID RODRIGUEZ MOLINA	1124841470	VERONICA ANDREA MOLINA ESTRELLA	1146443587	3212863538	Veronica Molina
14	EMILIANNY ANTHONELA GUILLEN CONTRERAS	10776842	DARLYS JANETH CONTRERAS PEREZ	24602482	3219669072	Darlys contreras
15	DIOMAR JOSE DIAZ CONTRERAS	11288602	DARLYS JANETH CONTRERAS PEREZ	24602482	3219669072	Darlys contreras
16	JUAN DAVID CORONADO CALDERON	1157968397	DORIS OMAIRA CALDERON VARGAS	1094366463	3202541084	Doris Calderon
17	VALERY DANIELA MARROQUIN VARGAS	1120847105	MARIA VICTORIA MARROQUIN VARGAS	1121874084	3233021722	Maria victoria
18	ERICK MATIAS MARROQUIN VARGAS	1120847106	MARIA VICTORIA MARROQUIN VARGAS	1121874084	3233021722	Maria victoria
19	JHON ALEJANDRO GUILLEN PARADA	1083063478	YEISI CELINA GUILLEN PARADA	30930627	3144377833	Yeisi Guillen
20	THIAGOANDREY MEJIA SUAREZ	1097613755	CAREN SMID SUAREZ MORENO	1028660633	3226255720	Caren s.

PAOLA ARIAS - 1000857737.

Responsable de la unidad de servicio y No.cedula

Scanned with CamScanner

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

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRE DE LA UDS: MM PUERTO ALVIRA
ACTIVIDAD: ENCUENTRO GRUPAL
LUGAR DE REUNION: PUERTO ALVIRA

FECHA: 31 MARZO 2025.
TEMA: SOCIALIZACION OLLA COMUNITARIA

No.	NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO	NUIP	NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE	CEDULA	TELEFONO	FIRMA
21	YINZON ARLEY GARCIA AMAYA	1120475893	NEIFY CAROLINA AMAYA RODRIGUEZ	1120475798	N/A	Neify carolina

PAOLA ARIAS 1006873757
Responsable de la unidad de servicio y No cedula

ACTA DE REUNION	
EAS: ASOCIACIÓN PORFÍA 3 **CONTRATO:** 50002202025	**UDS:** M1 PUERTO ALVIRA
HORA: 3:00 PM - 4:00 PM	**FECHA:** 31/ Marzo / 2025
LUGAR: LA ORQUETA	**TEMA:** **ACUERDOS PARA LA CONSTRUCCION DE LA OLLA COMUNITARIA**
POBLACIÓN OBJETO: PADRES DE FAMILIA Y/O ACUDIENTES PARTICIPANTES MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA	
OBJETIVO:	Acordar con las familias de la modalidad campesina la implementación de una olla comunitaria como estrategia para garantizar el acceso a una alimentación, saludable y culturalmente apropiada, fortaleciendo al mismo tiempo la organización comunitaria y el aprovechamiento de los recursos locales

AGENDA:

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

DESARROLLO: Siendo las 3:00 pm del día 31 de marzo del presente año se da inicio con la presentación de los participantes. Luego se socializo del tema Olla Comunitaria a los padres de familia y/o acudientes de los participantes de la modalidad Propia e Intercultural Educación Inicial Campesina,

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

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

Con base a lo anterior se dio inicio a los acuerdos con las familias asistentes de la UCA Puerto Alvira ubicado en la **zona Rural Dispersa Vereda el Silencio** del Municipio de Mapiripan, Para llegar a los acuerdos se tiene en cuenta las siguientes preguntas:

1. **Ubicación y zona donde se encuentra la UCA**
   La UCA M1 Puerto Alvira se encuentra ubicado en la zona rural del municipio de Mapiripan a 86 kilómetros del casco urbano hasta llegar a la vereda el Silencio donde se encuentra ubicado el caserío o centro poblado la Orqueta con coordenadas N 03° 01' 27.00" W 71° 43' 40.98" con una duración de trayecto de aproximadamente 3 horas de recorrido.

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

El agente educativo les brinda la información a las familias y/o acudientes sobre el valor por el cual está destinado para el desarrollo de la Olla Comunitaria por un valor de **CUATRO MIL SETECIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE ($4.763)**, por participante; es decir que para la UCA de la zona rural disperso Puerto Alvira perteneciente al agente educativo Rodolfo Andrés Rodríguez Hoyos cuenta con 21 participantes para un total de **CIEN MIL VEINTI TRES PESOS M/CTE (100.023)**

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

El agente educativo brinda la información a las familias sobre la cantidad de ollas comunitarias la cual está establecida para la UCA Puerto Alvira en **zona Rural Disperso se realizara 1 olla comunitaria por mes ejecutado en los encuentros grupales, es decir que para el mes de Mayo se realizara una olla comunitaria, para el mes de Junio una olla comunitaria, Julio una olla comunitaria, Agosto una olla comunitaria y septiembre una olla comunitaria.**

Las madres de familia manifestaron la importancia de la olla comunitaria ya que hay familias que para asistir al encuentro se trasladan por caminos en mal estado y por largos trayectos, la señora Norma Gómez "expreso que si es importante realizar la olla comunitaria porque son 3 horas de encuentro y que es complicado tener los niños en el encuentro sin ningún tipo de Alimentación o bebidas", así mismo la señora Fabi Daniela Hernández "expone su punto de vista el cual invita a todos en general de llegar a un acuerdo para que se brinde un refrigerio a los participantes del programa ya que solamente los encuentros se realizan una vez al mes".

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

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

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

La señora Sandra Patricia Velásquez Melo dice que "es importante reconocer que no todas las familias de la UCA se encuentran en condiciones económicas favorables para aportar alimentos o recursos adicionales para la preparación de la minuta. Por lo tanto, es fundamental que se implemente solo el presupuesto por parte de ICBF para el desarrollo de la olla comunitaria. La señora Leidy Vera Gómez comparte la misma idea y dice que "actualmente no tiene trabajo ni una entrada financiera que puede solventar o apoyar la compra de los alimentos

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

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

FECHAS	ALIMENTOS	INGREDIENTES	RESPONSABLES	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
14-05-2025	Empanadas de carne y preparada de maracuyá	**3 libras de carne para desmechar** **2 libras de tomate** **1 libra de cebolla larga 3 kilos de papa** **2 libras de promasa** 3 pulpas de maracuyá	1. **Leidy Diaz Sena** Erika Jazmín Prieto	Casa de Erika Jazmín Prieto
17-06-2025	Mazamorra con leche y galletas	**3 kilo maíz trillado 6 bolsas de leche** **2 paquete completos de galletas saltin**	1. **Angie lorena tovar** Yuri Alexandra Polanco	Casa de Yuri Alexandra Polanco

		2 panelas grandes		
15-07-2025	Empanadas de pollo y preparada de mora	**3 pechugas** **3 libras de promasa** **1 kilo de papa** **1 kilo de cebolla cabezona** **1 kilo de tomate** 3 pulpas de mora	1 Dilia Bersey Rodríguez 2 Laudy Yurely Guayambuco	Casa de Dilia Bersey Rodríguez
13-08-2025	Aguapanela con queso y pan	**3 panelas** **3 kilos de queso** 40 panes	1. Yirledis Polo Valdez Angie lorena Tovar	Casa de Yiles polo
16-09-2025	**Sándwich de pollo yqueso y** Preparada de limón y panela	**4 paquetes de pan tajado** **2 pechugas de pollo** **3 libras de quejo tajado** **2 panelas grandes** 2 bolsas de limón	1 Norma Gómez 2 Ana Yerlin Nampia	Casa Ana yelin Nampia

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

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

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

2. Acceso:

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

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

FECHA	RESPONSABLE	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
14-05-2025	Erika Jazmín Prieto	Casa de Erika Jazmín Prieto
17-06-2025	Yuri Alexandra Polanco	Casa de Yuri Alexandra Polanco
15-07-2025	Dilia Bersey Rodríguez	Casa de Dilia Bersey Rodríguez
13-08-2025	Yirledis Polo Valdes	Casa de Yirledis Polo Valdes
16-09-2025	Ana Yerlin Nampia	Casa de Ana Yerlin Nampia

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

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

1. Importancia del Menaje:

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

- Para la fecha del 14-05-2025 la señora Erika Jazmín Prieto quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- La fecha 17-06-2025 la señora Yuri Alexandra Polanco quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

- Para la fecha 15-07-2025 la señora Dilia Bersey Rodríguez quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 13-08-2025 la señora Yirledis Polo quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 16-09-2025 la señora Ana Yerlin Nampia quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

2. Condiciones del Espacio de Cocina:

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

3. Aportes de las Familias:

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

4. Uso y Cuidado del Menaje:

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

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

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

1. Participación Comunitaria:

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

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

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

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

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

FECHA	RESPONSABLE	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
14-05-2025	Erika Jazmín Prieto	Casa de Erika Jazmín Prieto
17-06-2025	Yuri Alexandra Polanco	Casa de Yuri Alexandra Polanco
15-07-2025	Dilia Bersey Rodríguez	Casa de Dilia Bersey Rodríguez
13-08-2025	Yirledis Polo Valdes	Casa de Yirledis Polo Valdes
16-09-2025	Ana Yerlin Nampia	Casa de Ana Yerlin Nampia

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

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

1. Higiene Personal:

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

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

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

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

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

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

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

Evaluación y Acuerdos Establecidos:

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

Evidencias Fotográficas:





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

Realizar la olla comunitaria	acudientes de los participantes.	
AGENTE EDUCATIVO	**CARGO**	**FIRMA**
RODOLFO ANDRES RODRIGUEZ HOYOS	AGENTE EDUCATIVA	

Se Anexan Firmas

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRE DE LA UDS M1 Puerto Alvira

ACTIVIDAD: Socialización olla Comunitaria

LUGAR DE REUNION Caseta Comunal Vereda el Silencio.

FECHA: 31 - Marzo - 2025

TEMA Socialización olla Comunitaria

No.	NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO	NUIP	NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE	CEDULA	TELEFONO	FIRMA
1	FABIAN ARBEY ROJAS NAMPIA	1120475828	ANA YERLIN NAMPIA BARRIGON	1128724376		Ana yerli G
2	SARA ISABEL GONZALEZ GUAYANBUCO	1120475956	LAUDY YURELI GUAYANBUCO PABON	1120474697		laudy
3	MARIA NELLY PARRADO DIAZ	1120475712	LEIDY LIZETH DIAZ SERNA	1.010.017.737		laidi diaz
4	JHONATAN ANDRES IDALGO DIAZ	1120476285	LEIDY LIZETH DIAZ SERNA	1.010.017.737		laidi diaz
5	GISELL GIMENA GRANADOS GOMEZ	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		
8	JUAN SEBASTIAN GALEANO RODRIGUEZ	1122539927	DILIA BERSEY RODRIGUEZ SERNA	1.121.878.684	3133332621	Dilia rodriguez
9	CATALEYA GONZALEZ	1113706139	LUIS ALBERTO CASTAÑEDA	1.006.902.558	3142027205	Cataleya Gonzalez
10	BREINER STIVEN CLAVIJO PRIETO	1123568287	ERIKA JAZMIN PRIETO BETANCOURTH	1.123.560.353		Erika prieto
11	ALANA ISABELLA JARAMILLO HERNANDEZ	1122150162	FABI DANIELA HERNANDEZ JIMENEZ	1.122.121.384		Sandra y Jimenez
12	JUAN PABLO CASTAÑEDA ARIAS	1120476090	MARYURI JISELA ARIAS ESTRADA	1.007.213.083		Maryuri Arias
13	DAPHNE NAHIARA AVILA VERA	1120927400	LEIDY VERA JIMENEZ	1.110.482.173		leidy vera jimenez
14	JAZMIN TALIANA AGUILAR IBAÑEZ	1121421057	DIANA MARCELA IBAÑEZ MORENO	1121419033		diana ibañez
15	HYLEN CAMILA PARGA ESCOBAR	1120475700	NORMA JHADYD GOMEZ VERA	1120573446		Norma Gomez
16	DIANA MARCELA IBAÑEZ MORENO	1121419033	HUBERNEY PINZON MATEUS	1005293621		Huberney
17	DUPRAT FERNANDO AREVALO VELASQUE	1124219950	SANDRA PATRICIA VELASQUEZ MELO	1013588931		Sandra Velasques
18	SALLY GABRIELA LIZARAZO TOVAR	1120587828	ANGIE LORENA TOVAR GAITAN	1006780017		Lorena Tova.
19	JAMES ANDRES RESTREPO POLANCO	1119950417	YURI ALEXANDRA POLANCO POLANCO	1007293026		ALEXANDRA POLANCO
20	MISHELL YOELMY PALACIOS PARRA	1078472295	DEVINSON PALACIOS CORDOBA	1003932656		Devinson
21	EMANUEL DAVID GALAN YEPES	1120476245	MARIELA ESTHER YEPES MEDINA	64895512		Mariela.

Rodolfo Andres Rodriguez Hoyos

Responsable de la unidad de servicio y No.cedula 1120474149

ACTA DE REUNION	
EAS: ASOCIACIÓN PORFÍA 3 **CONTRATO:** 50002202025	**UDS:** M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN
HORA: 3:30 PM - 4:00 PM	**FECHA:** 20/ Marzo/ 2025
LUGAR: ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN	**TEMA:** SOCIALIZACIÓN OLLA COMUNITARIA
POBLACIÓN OBJETO: PADRES DE FAMILIA Y/O ACUDIENTES PARTICIPANTES MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA	
OBJETIVO:	Concertar y acordar con los cuidadores principales de los participantes pertenecientes a la comunidad indígena sikuany y demás familias beneficiarias de la modalidad Educación inicial campesina, la implementación de la olla comunitaria como estrategia para garantizar el acceso a una alimentación saludable y culturalmente apropiada, así se lograra fortalecer al mismo tiempo la organización comunitaria y el aprovechamiento de los recursos locales.

AGENDA:

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

DESARROLLO: Siendo las 3:00 pm del día 20 de marzo del presente año se da inicio con la presentación de los participantes. Luego se socializo el tema Olla Comunitaria a los padres de familia y/o acudientes de los participantes de la modalidad Propia e Intercultural Educación Inicial Campesina,

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

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

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

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

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

La agente educativa les brinda la información a las familias y/o acudientes sobre el valor por el cual está destinado para el desarrollo de la Olla Comunitaria por un valor de **CUATRO MIL SETECIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE ($4.763),** por participante; es decir que para la UCA de la zona rural Escuela Jorge Eliecer Gaitán perteneciente a la agente educativa Sandra Liliana Angulo Perafan que cuenta con 19 participantes será un total de **NOVENTA MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE M/CTE (90.497),** dinero que será destinado para la preparación de las dos (2) ollas comunitarias que se realizaran mensual.

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

La agente educativa brinda la información a las familias sobre la cantidad de ollas comunitarias, la cual esta establecida para la UCA de Escuela Jorge Eliecer Gaitan en zona rural se realizara dos (2) ollas comunitarias durante el mes. Es decir que para el mes de Mayo se realizaran dos ollas comunitarias, para el mes de Junio se realizaran dos ollas comunitarias, para el mes de Julio dos ollas comunitarias, para el mes de Agosto dos ollas comunitarias y para el mes de Septiembre dos ollas comunitarias en los encuentros.

La señora Amparo Rodríguez manifiesta que, "si es importante realizar las dos ollas comunitarias ya que es complicado estar 3 horas en el encuentro comunitario sin recibir ningún tipo de alimentación o bebida para los niños y niñas", Así mismo la señora Melissa Garzón expone su punto de vista la cual "invita a todos los asistentes que se debe llegar a un acuerdo para que se brinde un refrigero o alimentos para los niños". La señora Maria Emma González también refiere "que si desea que se realicen las dos ollas en los encuentros comunitarios que se realizan en el mes, ya que son 3 horas de participación y no le parece justo que no se le brinde ningún tipo de comida o bebida para todos". Al finalizar todos toman la palabra refiriendo a la agente educativa los acuerdos en realizar las dos ollas comunitarias durante el mes correspondiente.

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

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

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

La señora Amparo Rodríguez dice "que es importante reconocer que no todas las familias de la UCA se encuentran en condiciones económicas favorables para aportar alimentos o recursos adicionales para la preparación de la minuta. Por lo tanto, es fundamental que se implemente solo el presupuesto por parte de ICBF para el desarrollo de la olla comunitaria". La señora Yorleny Gaitan comparte la misma idea y dice "que actualmente no tiene trabajo ni una entrada financiera que puede solventar o apoyar la compra de los alimentos para la olla

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

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

FECHAS	ALIMENTOS	INGREDIENTES	RESPONSABLES	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
07-05-2025	Jugo de fruta y pan	Pulpa de mora Azucar, pan	Natalia buitrago Melissa Garzon	Casa de natalia buitrago y melissa Garzon
21-05-2025	Avena cubana y sandwich de pollo	1 bolsa de avena en hojuelas 1 bolsa de leche	Yorman Reyes	Casa de Yorman Reyes

		1 libra de azucar 2 pq queso tajado 2 pollo pechuga Lechuga queso 1 matequilla 2 bolsas de pan tajado		
04-06-2025	Arroz con pollo y jugo de maracuya	2 lb arroz 2 pechugas 2 paquetes verduras 1 salchichas 1 salsa de tomate sal, pimentón pulpa de maracuyá, azucar	Agente educativo Sandra Angulo y Emma Gonzalez	Casa agente educativa
18-06-2025	Jugo de fruta y deditos de queso y promasa	Pulpa de mora 2 libras de promasa 2 libras de queso Aceite, sal	Jazny lopez	Casa de Jazny Lopez
2-07-2025	Arroz con leche y galletas agua	2 lbs arroz 1 bolsa de leche 1 crema de leche Canela y clavos azucar 1 paquete de galletas	Sandra angulo agente educativa	Casa de agente educativa
16-07-2025	Pataconas con carne desmechada y huevos de codorniz y jugo de fruta	Platanos Carne,huevos de codorniz Tomate, cebolla, ajo, pimenton, sal, aceite Salsa de tomate. Pulpa de fruta	Melissa Garzon	Casa de Melissa Garzon

6-08-2025	Arepas de promasa con queso y chocolate	Promasa, queso, sal, aceite Chocolate, leche	Yuliana Reyes	Casa de yuliana reyes
20-08-2025	Chocolate y pan	Chocolate Leche Pan azucar	jazny lopez	Casa de jazny lopez
3-09-2025	Avena cubana y sandwich de pollo	1 bolsa de avena en hojuelas 1 bolsa de leche 1 libra de azucar 2 pq queso tajado Pollo pechuga 1 matequilla 2 bolsas de pan tajado lechuga	Natalia buitrago Melissa Garzon	Casa de natalia buitrago y melissa Garzon
17-09-2025	Arroz con pollo y jugo de maracuya	2 lb arroz 2 pechugas 2 paquetes verduras 1 salchichas 1 salsa de tomate sal, pimentón pulpa de maracuyá	Agente educativo Sandra Angulo y Emma Gonzalez	Casa agente educativa

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

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

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

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

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

FECHA	RESPONSABLE	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
04-06-2025	Agente educativo Sandra Angulo y Emma Gonzalez	Casa agente educativa
18-06-2025	Jazny lopez	Casa de Jazny lopez
2-07-2025	Sandra angulo agente educativa	Casa de agente educativa
16-07-2025	Melissa Garzon	Casa de Melissa Garzon
6-08-2025	Yuliana Reyes	Casa de yuliana reyes
20-08-2025	jazny lopez	Casa de jazny lopez
3-09-2025	Natalia buitrago Melissa Garzon	Casa de natalia buitrago y melissa Garzon
17-09-2025	Agente educativo Sandra Angulo y Emma Gonzalez	Casa agente educativa

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

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

1. Importancia del Menaje:

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

- Para la fecha del 02-04-2025 la señora Emma González quien se postulo y es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos va a ser su casa y que cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción y preparación de los alimentos.
- La fecha 23-04-2025 la señora Sandra Angulo Agente educativa se postulo y es quien va a ser la responsable de la preparación de la olla comunitaria y menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción y preparación de los alimentos.
- La fecha 07-05-2025 la señora Natalia Buitrago y Melissa Garzón quienes son las responsables de la preparación, porque fueron quienes se postularon y mencionan que el lugar donde se prepararan los alimentos es en la vivienda de cada una y cuentan con los utensilios y el menaje básico para la cocción y preparación de los alimentos.
- Para la fecha 21-05-2025 la señora Yorman Reyes es la persona que se postulo para la preparación de la olla comunitaria y menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos y es su casa y cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 04-06-2025 la señora Emma González y Sandra Angulo se postularon para la preparación de la olla comunitaria y son las responsables de la preparación, además mencionan que en el lugar donde se prepararan los alimentos es la casa de la agente educativa y que cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 18-06-2025 la señora Jazny López quien es la responsable de la preparación ya que se postulo para la preparación de la olla comunitaria y menciona que el lugar donde se preparara los alimentos es en su vivienda y cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 2-07-2025 la agente educativa quien es la responsable de la preparación ya que se postulo para la preparación de la olla comunitaria y menciona que el lugar donde se preparara los alimentos es en su vivienda y cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 16-07-2025 la señora Melissa Garzon quien es la responsable de la preparación ya que se postulo para la preparación de la olla comunitaria y menciona que el lugar donde se preparara los alimentos es en su vivienda y cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 6-08-2025 la señora Yuliana Reyes quien es la responsable de la preparación ya que se postulo para la preparación de la olla comunitaria y menciona que el lugar donde se preparara los alimentos es en su vivienda y cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 20-08-2025 la señora Jazny López quien es la responsable de la preparación ya que se postulo para la preparación de la olla comunitaria y menciona que el lugar donde

se preparara los alimentos es en su vivienda y cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

- Para la fecha 3-09-2025 las señoras Natalia Buitrago y Melissa Garzon quienes son las responsables de la preparación ya que se postularon para la preparación de la olla comunitaria y mencionan que el lugar donde se prepararan los alimentos es en la vivienda de Melissa Garzon y cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 17-09-2025 las señoras Emma González y Sandra Angulo se postularon para la preparación de la olla comunitaria y son las responsables de la preparación, además mencionan que en el lugar donde se prepararan los alimentos es la casa de la agente educativa y que cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción de los alimentos.

2. Condiciones del Espacio de Cocina:

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

3. Aportes de las Familias:

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

4. Uso y Cuidado del Menaje:

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

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

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

1. Participación Comunitaria:

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

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

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

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

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

FECHA	RESPONSABLE	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
04-06-2025	Agente educativo Sandra Angulo y Emma Gonzalez	Casa agente educativa
18-06-2025	Jazny lopez	Casa de Jazny lopez
2-07-2025	Sandra angulo agente educativa	Casa de agente educativa
16-07-2025	Melissa Garzon	Casa de Melissa Garzon
6-08-2025	Yuliana Reyes	Casa de yuliana reyes
20-08-2025	jazny lopez	Casa de jazny lopez
3-09-2025	Natalia buitrago Melissa Garzon	Casa de natalia buitrago y melissa Garzon
17-09-2025	Agente educativo Sandra Angulo y Emma Gonzalez	Casa agente educativa

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Evaluación y Acuerdos Establecidos:

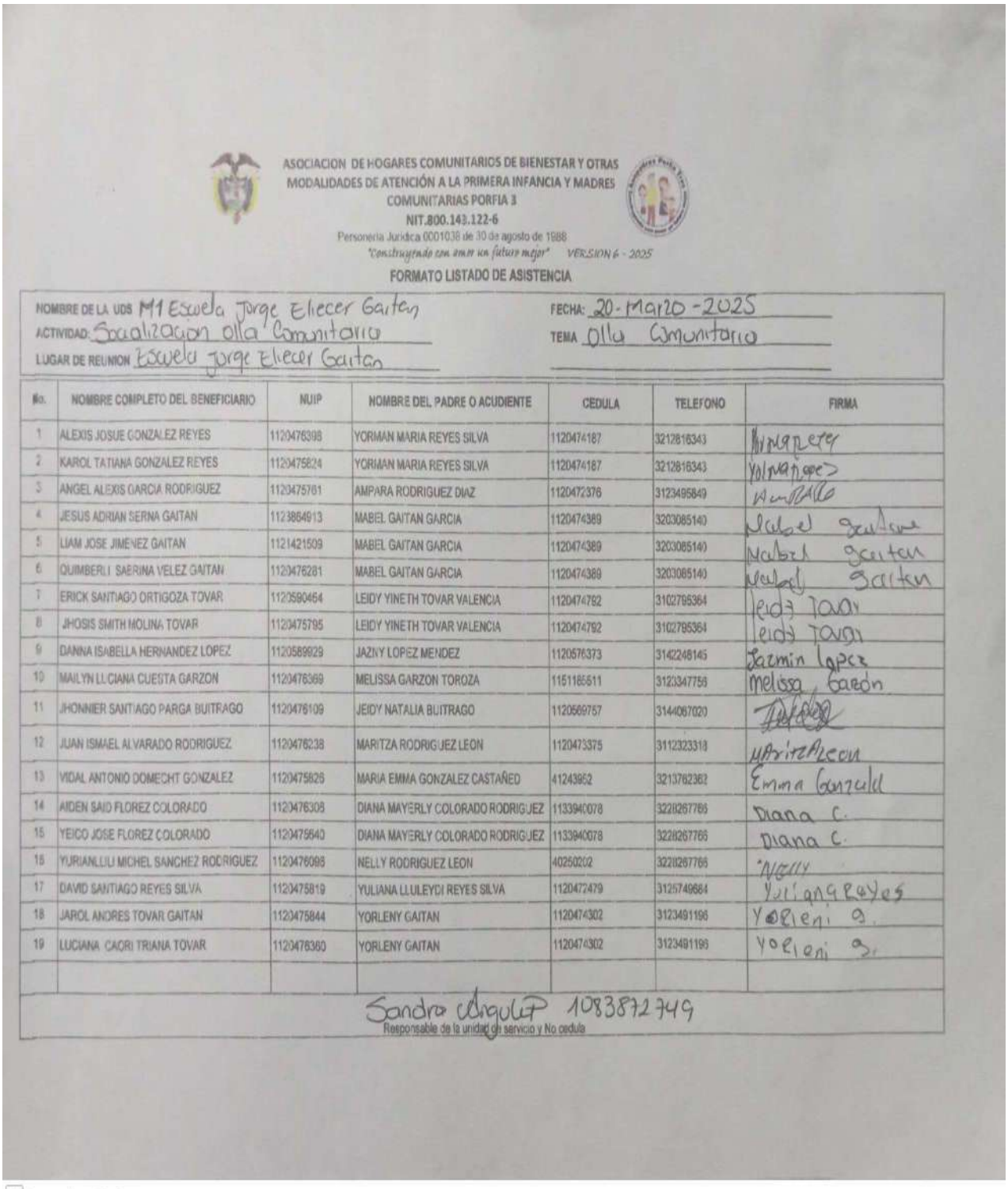
- Se reafirmó el compromiso de realizar estas actividades dos veces al mes para fortalecer la seguridad alimentaria.
- Se estableció la fecha para la primera Olla Comunitaria el (04-04.2025).
- Se pidió la asistencia y puntualidad de todos los participantes.

Evidencias Fotográficas:





Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
Realizar los acuerdos durante el primer encuentro de la olla comunitaria. Realizar la olla comunitaria	Agente educativo y padres de familia y/o acudientes de los participantes.	Mayo, junio, Julio, Agosto y septiembre
AGENTE EDUCATIVO	**CARGO**	**FIRMA**
SANDRA LILIANA ANGULO PERAFAN	AGENTE EDUCATIVA	Sandra Liliana Angulo



ASOCIACION DE HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR Y OTRAS MODALIDADES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y MADRES COMUNITARIAS PORFIA 3
NIT.800.143.122-6
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 Escuela Jorge Eliecer Gaitan — FECHA: 20-Marzo-2025
ACTIVIDAD: Socializacion olla Comunitaria — TEMA Olla Comunitaria
LUGAR DE REUNION Escuela Jorge Eliecer Gaitan

No.	NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO	NUIP	NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE	CEDULA	TELEFONO	FIRMA
1	ALEXIS JOSUE GONZALEZ REYES	1120476398	YORMAN MARIA REYES SILVA	1120474187	3212816343	
2	KAROL TATIANA GONZALEZ REYES	1120475824	YORMAN MARIA REYES SILVA	1120474187	3212816343	
3	ANGEL ALEXIS GARCIA RODRIGUEZ	1120475761	AMPARA RODRIGUEZ DIAZ	1120472376	3123495849	
4	JESUS ADRIAN SERNA GAITAN	1123864913	MABEL GAITAN GARCIA	1120474389	3203085140	
5	LIAM JOSE JIMENEZ GAITAN	1121421509	MABEL GAITAN GARCIA	1120474389	3203085140	
6	QUIMBERLI SABRINA VELEZ GAITAN	1120476281	MABEL GAITAN GARCIA	1120474389	3203085140	
7	ERICK SANTIAGO ORTIGOZA TOVAR	1120580454	LEIDY YINETH TOVAR VALENCIA	1120474782	3102795364	
8	JHOSIS SMITH MOLINA TOVAR	1120475795	LEIDY YINETH TOVAR VALENCIA	1120474792	3102795364	
9	DANNA ISABELLA HERNANDEZ LOPEZ	1120589929	JAZNY LOPEZ MENDEZ	1120576373	3142248145	
10	MAILYN LUCIANA CUESTA GARZON	1120476369	MELISSA GARZON TOROZA	1151185511	3123347756	
11	JHONNIER SANTIAGO PARGA BUITRAGO	1120476109	JEIDY NATALIA BUITRAGO	1120569757	3144067020	
12	JUAN ISMAEL ALVARADO RODRIGUEZ	1120476238	MARITZA RODRIGUEZ LEON	1120473375	3112323318	
13	VIDAL ANTONIO DOMECHT GONZALEZ	1120475826	MARIA EMMA GONZALEZ CASTAÑED	41243952	3213762382	
14	AIDEN SAID FLOREZ COLORADO	1120476308	DIANA MAYERLY COLORADO RODRIGUEZ	1133940078	3228267766	
15	YEICO JOSE FLOREZ COLORADO	1120475640	DIANA MAYERLY COLORADO RODRIGUEZ	1133940078	3228267766	
16	YURIANLUU MICHEL SANCHEZ RODRIGUEZ	1120476098	NELLY RODRIGUEZ LEON	40250202	3228267766	
17	DAVID SANTIAGO REYES SILVA	1120475819	YULIANA LLULEYDI REYES SILVA	1120472479	3125749684	
18	JAROL ANDRES TOVAR GAITAN	1120475844	YORLENY GAITAN	1120474302	3123491196	
19	LUCIANA CAORI TRIANA TOVAR	1120476360	YORLENY GAITAN	1120474302	3123491196	

Sandra Angulo 1083872749
Responsable de la unidad de servicio y No cedula

CS Escaneado con CamScanner

ACTA DE REUNION	
EAS: ASOCIACIÓN PORFÍA 3 **CONTRATO:** 50002202025	**UDS:** M1 COOPERATIVA
HORA: 11:30 PM - 12:00 PM	**FECHA:** 26/ MARZO/ 2025
LUGAR: M1 COOPERATIVA	**TEMA:** SOCIALIZACIÓN OLLA COMUNITARIA
POBLACIÓN OBJETO: PADRES DE FAMILIA Y/O ACUDIENTES PARTICIPANTES MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA	
OBJETIVO:	Acordar con las familias de la modalidad campesina la implementación de una olla comunitaria como estrategia para garantizar el acceso a una alimentación, saludable y culturalmente apropiada, fortaleciendo al mismo tiempo la organización comunitaria y el aprovechamiento de los recursos locales.

AGENDA:

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

DESARROLLO: Siendo las 11:30 AM del día 26 de marzo del presente año se da inicio con la presentación de los participantes. Luego se socializo del tema Olla Comunitaria a los padres de familia y/o acudientes de los participantes de la modalidad Propia e Intercultural Educación Inicial Campesina,

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

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

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

Con base a lo anterior se dio inicio a los acuerdos con las familias asistentes de la UCA M1 cooperativa ubicado en la zona Rural disperso de la vereda inspección la cooperativa perteneciente al Municipio de Mapiripan, Para llegar a los acuerdos se tiene en cuenta las siguientes preguntas:

1. **Ubicación y zona donde se encuentra la UCA**
   La UCA M1 cooperativa se encuentra ubicado en la zona rural disperso de la vereda inspección la cooperativa del municipio de Mapiripan.

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

La agente educativa les brinda la información a las familias y/o acudientes sobre el valor por el cual está destinado para el desarrollo de la Olla Comunitaria por un valor de **CUATRO MIL SETECIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE ($4.763),** por participante; es decir que para la UCA M1 cooperativa de la zona rural disperso perteneciente a la agente educativa Yesica Lorena Avila Guzman cuenta con 22 participantes para un total de **CIENTO CUATRO MIL SETECIENTOS OCHENTA Y SEIS M/CTE (104.786)**

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

La agente educativa brinda la información a las familias sobre la cantidad de ollas comunitarias la cual esta establecida para la **UCA de M1 COOPERATIVA** en la zona rural disperso se realiza una (1) olla comunitaria durante el mes. Es decir que para el mes de abril se realizara una (1) olla comunitaria en el encuentro comunitario, para el mes de mayo se realiza una (1) olla comunitaria en el encuentro comunitario, en el mes de junio se realizara una (1) olla comunitaria en el encuentro comunitario, el mes de julio se realizara una (1) olla comunitaria

en los encuentro comunitario, en el mes de agosto se realizara una (1) olla comunitaria en el encuentro comunitario, en el mes de septiembre se realizara una (1) olla comunitaria en el encuentro comunitario desarrollados en los encuentros comunitarios.

Las familias manifiestan que es importante realizar la olla comunitaria ya que es complicado estar 3 horas en el encuentro comunitario sin ningún tipo de alimentación o bebida para los niños y niñas, Así mismo la señora Dayhana, "expone su punto de vista la cual invita a todos los asistentes que se debe llegar a un acuerdo para que se brinde un refrigero o alimentos para los niños". La señora Etefania, "pregunta que para quien será el refrigerio" -a lo cual la agente educativa responde claramente que va para el participante y la acudiente o el acudiente del menor, que también refiere que es buena idea lo de la olla comunitaria desea que se realizase.

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

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

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

La señora Yuli, "dice que es importante reconocer que no todas las familias de la UCA se encuentran en condiciones económicas favorables para aportar alimentos o recursos adicionales para la preparación de la minuta".

Por lo tanto, es fundamental que se implemente solo el presupuesto por parte de ICBF para el desarrollo de la olla comunitaria. La señora Milena, "comparte la misma idea y dice que actualmente no tiene trabajo ni una entrada financiera que puede solventar o apoyar la compra de los alimentos para la olla comunitaria".

Así mismo el señor Ángel Wilmer, "dice que se distribuya bien el dinero para que se pueda comprar un refrigerio para todos los asistentes en el encuentro comunitario porque a él le

queda muy difícil comprar comida para traer, ya que es encargado de una fica y el patrón es quien le da la remesa entonces yo pienso que sería escoger bien los alimentos que se vayan a comprar de tal manera que alcance para el encuentro".

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

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

FECHAS	ALIMENTOS	INGREDIENTES	RESPONSABLES	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
14-05-2025	Ensalada de frutas	1 bolsa de crema de leche 1 bolsa de leche condensada. 3 libras de manzana 3 libras de pera 2 bandejas de fresa 3 bandejas de uvas chilenas. 2 unidades de papaya 3 libras de mango 2 melones medianos 2 unidades de piña	Dayhana María Alejandra	Casa de Dayhana

11-06-2025	Chocolatada con pan	3 libras de chocolate 4 blsas de leche liquidan 2 bolsas de agua purificada. 1 libra de azucar 44 unidades de panes de queso	Yoleidy Milena	En casa de Dayhana
09/07/2025	Jugo de maracuyá y galletas tipo waffer.	3 libras de pulpa de maracuyá 2 libras de azúcar 2 paquete Galletas tipo wafer x 44 unidades 2 bolsas de agua purificada	Lisa Karla	En casa de dayhana
13/08/2025	Avena con arepas de queso	**Para la avena** 3 libras de avena 2 de azúcar 2 bolsas de agua purificada 5 bolsas de leche liquidan **Para las arepas** 3 libras de promasa 1 libra de sal 2 libras de mantequilla	Estefanía de Jesús Dayana forero	En casa de dayhana

		2 libras de queso		
10/09/2025	Alegrías Con jugo de mora en leche	Crispetas con plátano (alegrías). 3 libras de maíz pira 1 libra de sal. 5 libras de plátano verde **Para el jugo de mora en leche.** 3 libras de mora 2 libras de azúcar 1 bolsas de agua purificada 6 bolsas de leche liquidan 1 pechuga.	Wendy López Yubeny pinilla	En casa de dayhana

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

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

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

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

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

FECHA	RESPONSABLE	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
14/05/2025	Dayhana rincón y maría leal	En casa de dayhana rincón
11/06/2025	Yoleidy Ruiz y milena ibañez	En casa de dayhana rincón
09/07/2025	Lisa Zamora y Karla Gutiérrez	En casa de dayhana rincón
13/08/2025	Estefanía de Jesús y Dayana forero	En casa de dayhana rincón
10/09/2025	Wendy López y yubeny pinilla	En casa de dayhana rincón

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

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

1. Importancia del Menaje:

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

- Para la fecha del 09-04-2025 las mamas lisa y Karla quienes son la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la preparación de los alimentos.
- La fecha 14-05-2025 la señora María quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la preparación de los alimentos.
- La fecha 11-06-2025 la señora Yoleidy y Milena quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios y el menaje básico para la cocción y preparación de los alimentos.

2. Condiciones del Espacio de Cocina:

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

3. Aportes de las Familias:

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

4. Uso y Cuidado del Menaje:

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

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

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

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

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

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

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

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

FECHA	RESPONSABLE	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
14/05/2025	Dayhana rincón y maría leal	En casa de dayhana rincón
11/06/2025	Yoleidy Ruiz y milena ibañez	En casa de dayhana rincón
09/07/2025	Lisa Zamora y Karla Gutiérrez	En casa de dayhana rincón
13/08/2025	Estefanía de Jesús y Dayana forero	En casa de dayhana rincón
10/09/2025	Wendy López y yubeny pinilla	En casa de dayhana rincón

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Evaluación y Acuerdos Establecidos:

- Se reafirmó el compromiso de realizar esta actividad en el encuentro 1 vez al mes para fortalecer la seguridad alimentaria.
- Se estableció la fecha para la primera Olla Comunitaria el (09-04.2025).
- Se pidió la asistencia y puntualidad de todos los participantes.

Evidencias Fotográficas:





Compromisos / tareas	**Responsables**	**Fechas**
Realizar los acuerdos durante el primer encuentro de la olla comunitaria. Realizar la olla comunitaria	Agente educativo y padres de familia y/o acudientes de los participantes.	Mayo, junio, Julio, agosto y septiembre.
AGENTE EDUCATIVO	**CARGO**	**FIRMA**
YESICA LORENA AVILA GUZMAN	AGENTE EDUCATIVA	

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

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRE DE LA UDS: M1 Cooperativa. FECHA: 26-03-2025
ACTIVIDAD: SOCIALIZACION OLLA COMUNITARIA. TEMA: OLLA COMUNITARIA.
LUGAR DE REUNION: M1 COOPERATIVA.

No.	NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO	NUIP	NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE	CEDULA	TELEFONO	FIRMA
1	ERIKA YURLEI REYES PIEDRAHITA	1120475905	YOSI YARELIS PIEDRAHITA HERRERA	1006695802	3103488454	Yosi piedrahita
2	SALOME PEREZ CULMA	1144726370	LEIDY TATIANA CULMA OSPINA	1006824958	3134064035	Leidy Culma
3	ERICK SANTIAGO RIVEROS PINILLA	1120391477	LEIDY YUBENY PINILLA VELASCO	1006827149	3203005103	leidy P
4	VALERI JULIETH REYES ZAMORA	1120475906	LISA JULIETH ZAMORA PAREDES	1120472279	3114730775	Lisa Zamara
5	JOAN DAVID RAMOS RUIZ	1116020588	YOLEIDY RUIZ CARRILLO	1006423061	3223800936	yoleidy Ruiz
6	MIA ISABELLA GARCIA PRIETO	1120847979	LUISA FERNANDA PRIETO ROCHA	1122918392	3203000456	LUISA ROCHA
7	LIAM CAMILO ABRIL LEAL	1122147976	MARIA ALEJANDRA LEAL CARRILLO	1091352056	3228460513	Maria Camilo
8	HILCE GUADALUPE GUTIERREZ LOPEZ	1120475997	WENDY ALEJANDRA LOPEZ PINILLA	1120474452	3107913942	wendy lopez
9	ELIZABETH RUBIO LIEVANO	1029801315	ERIKA MAYERLY LIEVANO GALLEGO	1007293282	3206014246	ERIKA LIEVANO
10	JUAN ANDRES JIMENEZ IBAÑEZ	1120475917	YULEIMA MILENA IBAÑEZ CARO	1003505574	3102370891	milena ibañez
11	MAUREN CATALELLA JIMENEZ IBAÑEZ	1120476342	YULEIMA MILENA IBAÑEZ CARO	1003505574	3102370891	milena ibañez
12	ISABELA RIVEROS RODRIGUEZ	1120393655	ANGEL WILMEER RIVEROS MARULANDA	88011079	3004038648	Angel Rivet
13	DHALIA LIZETH ZAMORA GUTIERREZ	1120508556	KARLA JULIETH GUTIERREZ CANTE	1123058007	3204204626	KARLA GUTIERREZ
14	GABRIELA MONTENEGRO NIEVES	1113543550	YULY DORAYNE NIEVES PEÑA	1097332811	3142489030	YULY
15	ANGEL ANDRAY PIÑARTE PARRA	1121421515	ADRIANA VICTORIA PARRA CALDERON	1121416834	3222565727	adriana parra
16	MARIAN ESKARLET RUBIANO PEDREROS	1120509104	BRANDON STIVEN RUBIANO SERRANO	1120498895	3144076466	brandon rubiano
17	DAYLIN MAHELETH SALAS RODRIGUEZ	1121150074	ESTEFANIA DE JESUS RODRIGUEZ MENES	69802612	3204234947	Estefanía
18	YADIRA MORENO LUCAS	1061548679	YERLY BIANE LUCAS OROZCO	1119215000	3222276198	Yerly Lucas
19	LAURA CAMILA LOZADA FORERO	1120393750	DAYANA FORERO TRIVIÑO	1016001556	3123390349	Dayana Forero
20	MIA TATIANA LOZADA FORERO	1120395248	DAYANA FORERO TRIVIÑO	1016001556	3123390349	Dayana Forero
21	IAN SANTIAGO PARDO DELGADO	1120394827	ADRIANA LUCIA DELGADO MENDEZ	1006693776	3223143946	Adriana D.
22	NEITHAN REYES RINCON	1120391093	DAYHANA ALEJANDRA RINCON MARTINEZ	1006888835	3125752194	Dayhana Rincon

1.122135423.
Responsable de la unidad de servicio y No.cedula

ACTA DE REUNION

EAS: ASOCIACIÓN PORFÍA 3 **CONTRATO:** 50002202025	**UDS:** ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN
HORA: 4:30 PM -5:10 PM	**FECHA: 19_03-2025**
LUGAR: ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN	**TEMA:** SOCIALIZACIÓN OLLA COMUNITARIA
POBLACIÓN OBJETO: Participantes, talento humano	
OBJETIVO:	Concertar y acordar con las familias de la modal dad campesina la implementación de una olla comunitaria como estrategia para garantizar el acceso a una alimentación, saludable y culturalmente apropiada, fortaleciendo al mismo tiempo la organización comunitaria y el aprovechamiento de los recursos locales

AGENDA:

Orden del Día:

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

DESARROLLO: CONSTRUCCION DE ACUERDOS DE LA OLLA COMUNITARIA

Siendo el día 19 de marzo del presente año a las 4:30 pm se da inicio con la presentación de los participantes. Luego se socializo del tema Olla Comunitaria a los padres de familia y/o acudientes de los participantes de la modalidad Propia e Intercultural Educación Inicial Campesina.

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

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

Con base a lo anterior se dio inicio a los acuerdos con las familias asistentes de la UCA m1 Escuela Jorge Eliecer Gaitán ubicado en la zona Rural del Municipio de Mapiripan, Para llegar a los acuerdos se tiene en cuenta las siguientes preguntas:

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

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

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

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

   La agente educativa brinda la información a las familias sobre la cantidad de ollas comunitarias la cual está establecida por la UCA m1 escuela Jorge Eliécer Gaitán en zona rural, se realizan dos ollas comunitarias durante el me. para el mes de mayo

se realizará dos ollas en los encuentros comunitarios, el mes de junio se realizará dos ollas comunitarias en los encuentros comunitarios, julio se realizará dos ollas comunitarias en los encuentros comunitarios. Agosto se realizará dos ollas comunitarias, en septiembre se realizarán dos ollas comunitarias, se realizará dos ollas comunitarias desarrollados en los encuentros comunitarios.

La señora Olga Galeano mama de Alan David " manifiesta que si es importante realizar las dos ollas comunitarias ya que es complicado estar 3 horas en el encuentro comunitario sin ningún tipo de alimentación o bebida para los niños y niñas", Así mismo la señora ANA EDILMA REDONDO GOMEZ abuela de Héctor Harvey Castro "expone su punto de vista la cual invita a todos los asistentes que se debe llegar a un acuerdo para que se brinde un refrigero o alimentos para los niños". La señora MICHELLE PEÑA madre de Andrés david también "refiere que si desea que se realizase las dos ollas en el encuentro comunitario ya que son 3 horas de participación y no le parece justo que no se le brinde ningún tipo de comida o bebida para todos". Al finalizar todos toman la palabra refiriendo a la agente educativa los acuerdos en realizar las dos ollas comunitarias durante el mes correspondiente.

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

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

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

La señora YANETH JILGUERO madre de idali Estefany dice que "es importante reconocer que no todas las familias de la UCA se encuentran en condiciones económicas favorables para aportar alimentos o recursos adicionales para la preparación de la minuta". Por lo tanto, es fundamental que se implemente solo el presupuesto por parte de ICBF para el desarrollo de la olla comunitaria. La señora PAOLA KARINE CURVELO quien es hermana y acudiente del menor yulian cúrvelo "comparte la misma idea y dice que actualmente no tiene trabajo ni una entrada financiera que puede solventar o apoyar la compra de los alimentos para la

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

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

A CONTINUACIÓN, SE RELACIONA EL CRONOGRAMA DE LOS ALIMENTOS ACORDADOS CON SUS RESPECTIVAS FECHAS.

FECHAS	ALIMENTOS	PRODUCTOS NECESARIOS	RESPONSABLES	LUGAR
8-05-2025	Pan con jugo natural	25 panes 1 bolsa de pulpa de fruta	Yohelis marquez	Casa de yohelis marquez
22-05-2025	Sandwis	3 bolsa pan tajado grande. 1. Mortadela. Grande 2 queso tajado grande 1 l azucar 1 pulpa de fruta	Katerin leon /agente educativa	Casa de katerin leon

5-06-2025	Arroz con pollo	1 pechuga. 1 K de arroz. 2 ,zanahoria. 1L Habichuela 3 salchicas largas Salsa de tomate 1 pulpa de fruta	Olga galeano(neidi rodriguez	Casa de olga	
19-06-2025	Arroz con leche	L1 libras de arroz. 2 leche grande. 2 sobre de canela 1 pte galletas 3 paquetes de uva pasas	Agente educativa yicela	Casa de la agente educativa	
03-07-2025	Sandwis	3 bolsa pan tajado grande. 2. Mortadela. Grande 3 queso tajado grande 1 pulpa de fruta 1 l azucar	Agente educativa yicela	Casa de la agente educativa	
17-07-2025	Pan con avena	4 bolsas de panes costeño 1 bolsa de avena. 1 bolsa de leche	Ana edilma / aracely florez	Casa ana edilma gomez	
08-08-2025	Avena con galleta ducal	2 paquete de galletas 1 bolsa de avena 2 bolsa de leche grande 2 mermeladas	Yohelis marquez	Casa de yohelis marquez	
21-08-2025	Milo con arepuelas	2 l de trigo 3 bosa de leche 1 milo grande 1 aceite 1 tarro de aceite.	Katerin leon	Casa dkaterin leon	

04-09-2025	Sandwis de pollo	1 paquete de pan tajado. 1 Pechuga grande 1 sobre de mayonesa 1 lechuga	Olga galeano(neidi rodriguez	Casa de olga
18-09-2025	Galleta y jugo natural	3 paquetes de galletas 1 pulpa de fruta	Leidy valencia	Casa de leidy

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

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

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

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

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

FECHA	RESPONSABLE	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMENTOS
8-05-2025	YOHELIS MARQUEZ	CASA YOHELIS MARQUEZ
22-05-2025	KATERIN LEON	CASA KATERIN LEON
05-06-2025	OLGA GALEANO	CASA OLGA GALEANO
19-06-2025	AGENTE YICELA GARZON	CASA YICELA GARZON
03-07-2025	AGENTE YICELA GARZON	CASA YICELA GARZON

17-07-2025	ANA EDILMA REDONDO	CASA ANA EDILMA GOMEZ
08-08-2025	YOHELIS MARQUEZ	CASA DE YOHELIS MARQUEZ
21-08-2025	KATERIN LEON	CASA KATERIN LEON
04-09-2025	OLGA GALEANO	CASA OLGA GALEANO
18-09-2025	LEIDY VALENCIA	CASA LEIDY VALENCIA

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

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

1. Importancia del Menaje:

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

- La fecha 08-05-2025 la señora YOHELIS MARQUEZ quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios como: ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos básicos para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 22-05-2025 la señora KATERIN LEON quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios como: ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos básicos para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 05-06-2025 la señora OLGA GALEANO quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios como: ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos básicos para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 19-06-2025 la señora AGENTE EDUCATIVA YICELA GARZON quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios como: ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos básicos para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 03-07-2025 la señora AGENTE EDUCATIVA YICELA GARZON quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios como: ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos básicos para la cocción de los alimentos
- Para la fecha del 17-07-2025 la señora ANA EDILMA REDONDO quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta

con los utensilios como: ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos básicos para la cocción de los alimentos.

- Para la fecha 08-08-2025 la señora YOHELIS MARQUEZ quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios como: ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos básicos para la cocción de los alimentos.
- gPara la fecha 21-08-2025 la señora KATERIN LEON quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios como: ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos básicos para la cocción de los alimentos.
- Para la fecha 04-09-2025 la señora OLGA GALEANO quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios como: ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos básicos para la cocción de los alimentos**.**
- La fecha 18-09-2025 la señora LEIDY VALENCIA quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los utensilios como: ollas, cuchillos, cucharones, tablas de picar, recipientes y otros elementos básicos para la cocción de los alimentos.

2. Condiciones del Espacio de Cocina:

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

3. Aportes de las Familias:

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

4. Uso y Cuidado del Menaje:

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

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

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

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

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

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

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

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

FECHA	RESPONSABLE	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMENTOS
8-05-2025	YOHELIS MARQUEZ	CASA YOHELIS MARQUEZ
22-05-2025	KATERIN LEON	CASA KATERIN LEON
05-06-2025	OLGA GALEANO	CASA OLGA GALEANO
19-06-2025	AGENTE YICELA GARZON	CASA YICELA GARZON
03-07-2025	AGENTE YICELA GARZON	CASA YICELA GARZON
17-07-2025	ANA EDILMA REDONDO	CASA ANA EDILMA GOMEZ
08-08-2025	YOHELIS MARQUEZ	CASA DE YOHELIS MARQUEZ
21-08-2025	KATERIN LEON	CASA KATERIN LEON
04-09-2025	OLGA GALEANO	CASA OLGA GALEANO
18-09-2025	LEIDY VALENCIA	CASA LEIDY VALENCIA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Evaluación y Acuerdos Establecidos:

- Se reafirmó el compromiso de realizar estas actividades dos veces al mes para fortalecer la seguridad alimentaria.
- Se estableció la fecha para la primera Olla Comunitaria el (04-04.2025).
- Se pidió la asistencia y puntualidad de todos los participantes

Eviendecias Fotograficas:





Compromisos / tareas	Responsables	Fechas

Realizar la Olla Comunitaria de manera periódica para garantizar el acceso a una alimentación saludable. Fomentar la participación de la comunidad en la planificación, preparación y distribución de los alimentos.	Agente educativo	Abril, mayo, junio Agosto septiembe
AGENTE EDUCATIVO	**CARGO**	**FIRMA**
YICELA GARZON JIMENEZ	AGENTE EDUCATIVO	

Se Anexan Firmas

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

NOMBRE DE LA UDS: Mi Escuela Jorge Eliecer Gaitan. FECHA: 19 / MARZO /2025.

ACTIVIDAD: Acuerdos y Socialización dia Comunitaria TEMA: Olla Comunitaria

LUGAR DE REUNION: Escuela Jorge Eliecer Gaitan

No.	NOMERE COMPLETO DEL BENEFICIARIO	NUIP	NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE	CEDULA	TELEFONO	FIRMA
1	SHARICK NICOL RODRIGUEZGALEANO	1120476021	LINDY GALEANO CASTRO	1006395544	3123491236	Lindi Galeano
2	YULIAN STIVEN CUERVO GALEANO	1120475733	PAOLA KARINE CURVELO	1120173854	3133864743	
3	ANGAEL GAITAN RODRIGUEZ	1120476318	NEIDI RODRIGUEZ JILGUERO	1120173315	3123484825	neidi Rodriguez
4	ANDRES DAVID SALGUERO PEÑA	1029801239	DAYANNA MICHELLE PEÑA	1120161879	3235179038	
5	HECTOR ARLEY CASTRO SIERRA	1072433378	ANA EDILMA RODONDO	40375108	31459481813	Edilma Gomez
6	DENIS MANUEL GAITAN RODRIGUEZ	1120475716	NEIDI RODRIGUEZ JILGUERO	1120173315	3123484825	Neidi Rodriguez
7	IDALI ESTEFANI RODRIGUEZ JILGUERO	1120475919	YANETH JILGUERO GARCIA	1010091027	3123484825	Yaneth.
8	DILIS VERONICA GALEANO AMAYA	1120475928	OLGA GALEANO CASTRO	1006595542	3214934011	olgaleano.
9	MARGARET LUCIANA PARRA QUINTERO	1120476195	OLGA MARTINEZ GAITAN	42542094	3219262021	
10	DEYBY JHOAN RODRIGUEZ RODRIGUEZ	1120476365	MATILDE LEON RODRIGUEZ	1134134526	3103339391	
11	KAROL LUCIANA RODRIGUEZ RODRIGUEZ	1120475813	MATILDE LEON RODRIGUEZ	1134134526	3103339391	
12	MANUEL DAVID CALIZ FLOREZ	1120475793	ARACELIS MARIA FLOREZ CHARRIS	1004275530	3102270938	Aracelis Flores
13	NURY MARLEY QUINTERO DIAZ	T.I 1120473418	OLGA MARTINEZ GAITAN	42542094	3219262021	
14	ISAIAS GONZALEZ VALENCIA	1120475289	LEYDI JOHANNA VALENCIA AMAYA	1120172399	3105278716	
15	ELISEO GONZALEZ VALENCIA	1120476111	LEYDI JOHANNA VALENCIA AMAYA	1120172399	3105278716	
16	ALAN DAVID CHIPIAJE GALEANO	1120476249	OLGA GALEANO CASTRO	1006595542	3214934011	olgaleano
17	VALERY SAMANTHA ROMERO LEON	1120476231	KATERIN LEON CARVAJAL OLGA	1104134260	3214575076	Katherin leon.
18	HAILEN MARIA GONZALEZ MARQUEZ	1120476035	YOHELIS IDELMARY MARQUEZ MARQUEZ	25075073	3125552857	Yohelis
19	FREIMAN ANDRES GONZALEZ MARQUEZ	1120476379	YOHELIS IDELMARY MARQUEZ MARQUEZ	25075073	3125552857	Yohelis

Responsable de la unidad de servicio y No.cedula 1192556891

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

AGENDA:

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

DESARROLLO: Siendo las 9:00 am del día 21 de marzo del presente año se da inicio con la presentación de los participantes. Luego se socializo del tema Olla Comunitaria a los padres de familia y/o acudientes de los participantes de la modalidad Propia e Intercultural Educación Inicial Campesina,

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

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

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

1. **Ubicación y zona donde se encuentra la UCA**

   La UCA Betania se encuentra **ubicado en la zona rural del resguardo indígena** caño ovejas del municipio de Mapiripan.

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

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

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

El agente educativo brinda la información a las familias sobre la cantidad de ollas comunitarias la cual está establecida para la UCA Betania en **zona Rural se realizara 2 olla comunitaria por mes ejecutado en los encuentros grupales, es decir que para el mes de Mayo se realizara 2 olla comunitaria, para el mes de Junio una 2 comunitaria, Julio 2 olla comunitaria, Agosto una 2 comunitaria y septiembre 2 olla comunitaria.**

La señora Luz Marina Rodríguez madre de Mauren Yulieth Quintero manifiesta que "si es importante realizar las dos ollas comunitarias ya que es complicado estar 3 horas en el encuentro comunitario sin ningún tipo de alimentación o bebida para los niños y niñas", Así mismo la señora Graciela Cariban madre de Edier Eliam Gaitán expone su punto de vista la cual "invita a todos los asistentes que se debe llegar a un acuerdo para que se brinde un refrigero o alimentos para los niños". La señora Deisy Castro madre de Sharith Gaitán también refiere que "si desea que se realizase las dos ollas en el encuentro comunitario ya que son 3 horas de participación y no le parece justo que no se le brinde ningún tipo de comida o bebida para todos". Al finalizar todos toman la palabra refiriendo al agente educativo los acuerdos en realizar las dos ollas comunitarias durante el mes correspondiente.

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

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

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

La señora Leidy Tatiana Rodríguez madre de Jarol Damián Carivan dice que "es importante reconocer que no todas las familias del resguardo indígena Caño Ovejas de la UCA Betania se encuentran en condiciones económicas favorables para aportar alimentos o recursos adicionales para la preparación de la minuta. Por lo tanto, es fundamental que se implemente solo el presupuesto por parte de ICBF para el desarrollo de la olla comunitaria". La señora Luz Marina Rodríguez madre de Ariana Salome Quintero comparte la misma idea y dice que "actualmente no tiene trabajo ni una entrada financiera que puede solventar o apoyar la compra de los alimentos para la olla comunitaria".

Así mismo la señora Yenni Cristina Gaitán madre de Ángela Lilibeth Rodríguez dice que "se distribuya bien el dinero para que se pueda comprar un refrigerio para todos los asistentes en los dos encuentros comunitarios porque a mí me queda muy difícil comprar comida para traer, entonces yo pienso que sería escoger bien los alimentos que se vayan a comprar de tal manera

que alcance para los dos encuentros". Posteriormente toma la palabra el capitán del resguardo indígena de Betania Wilfredy Rodriguez en donde dejo claro que "teniendo en cuenta la solicitud de todas las familias, la mayoría de las familias que hacen parte de este proceso son de bajos recursos, y muchas de las madres, no cuentan con un empleo formal ni con ingresos fijos, lo que hace aún más complejo destinar recursos, por mínimos que sean, para actividades comunitarias como la olla comunitaria, por tal motivo solicita se tenga en cuenta desarrollar la olla comunitaria solo con el presupuesto que brinda ICBF sin embargo lo que se puede hacer es apoyar con el menaje como por ejemplo la ollas, los platos, las cucharas y el sitio donde se prepara los alimentos".

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

FECHAS	ALIMENTOS	INGREDIENTES	RESPONSABLES	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
08-05-2025	Aguapanela con canela y pan	3 Panelas excelsa	Leidy Tatiana Rodriguez Rodriguez	Casa de Elizabeth Rodriguez
22-05-2025	Arroz con pollo mas preparada de mora	2 pechugas pequeñas 1 LB de zanahoria 1 LB de habichuela 1 Frasco de aceite 500cc Media Libra de sal 1 LB de cebolla larga 1 LB mora 1 LB de azúcar morena	Rosa Amaya Deidy Rodriguez Diaz	Casa de Elizabeth Rodriguez
05-06-2025	Chocolate con leche mas arepa de maiz con queso	1 LB de chocolate 2 Litros de leche liquida 3 LB de harina de maíz 1 LB de cuajada 1 LT de aceite 1 KL sal 1 panela excelsa	Deisy Rodríguez Díaz	Casa de Elizabeth Rodriguez

19-06-2025	Mantecada con preparada de maracuya	34 UNIDADES mantecadas 1 LB de lulo 1 LB azúcar morena 2 bolsas de agua grande	Yadira diaz rodriguez Yessica paola rodriguez	Casa de Elizabeth Rodriguez
03-07-2025	Avena en leche mas Galletas de saltin	2 Paquetes de avena x 500 Gramos 2 Litros de leche liquida 3 panelas 1 paquete de galletas de saltin X 6 tacos	Deisy Johana Castro Díaz	Casa Elisa rodriguez
17-07-2025	Arroz con leche mas galleta Wafer	3 LBR de arroz llano 2 Litros de leche liquida 1 K de azucar 1 paquete de canela 1 paquete de galletas wafer x 24 Unidades	Luz Marina Rodríguez Díaz	Casa Elisa rodriguez
07-08-2025	Galletas Saltin con mermelada mas preparada boka	1 Paquete de galletas saltin x 6 tacos 1 bolsa de mermelada pequeña 2 Sobres de boka Durazno o manzana 2 bolsas de agua grande	Leidy Tatiana Rodríguez	Casa Elisa rodriguez

14-08-2025	Huevo cocido con papa salada mas preparada de panela con limon	34 huevos 7 LB de papa 3 Panelas excelsa 20 Limones de castilla o mandarino 2 bolsas de agua grande	Rosa Amaya	Casa Elisa rodriguez
04-09-2025	Mantecada con preparada de limon	34 UNIDADES mantecadas 2 panelas excelsa	Deisy Rodríguez Díaz	Casa Elisa rodriguez
18-09-2025	Pasta con carne mas preparada panelada	3 Paquetes de spagttis por 500 Gramos 4 LBR de carne 5 cajas de panelada de limon 3 bolsas de agua grande 1LB de tomate de guiso 1 LBR de cebolla larga Media libra de sal 1 Litro de aceite	Yadira Díaz Rodríguez	Casa Elisa rodriguez

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

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

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

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

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

FECHA	RESPONSABLE	LUGAR DONDE SE PREPARA LOS ALIEMNTOS
08-05-2025	Leidy Tatiana Rodríguez Rodríguez	Casa de Elizabeth Rodriguez
22-05-2025	Rosa Amaya	Casa de Elizabeth Rodriguez
05-06-2025	Deisy Rodríguez Díaz	Casa de Elizabeth Rodriguez
19-06-2025	Yadira Diaz Rodriguez Yessica Paola Rodriguez	Casa de Elizabeth Rodriguez
03-07-2025	Deisy Johana Castro Díaz	Casa de Elizabeth Rodríguez
17-07-2025	Luz Marina Rodríguez Díaz	Casa de Elizabeth Rodríguez
07-08-2025	Leidy Tatiana Rodríguez Rodríguez	Casa de Elizabeth Rodríguez
14-08-2025	Rosa Amaya	Casa de Elizabeth Rodríguez
04-09-2025	Deisy Rodríguez Díaz	Casa de Elizabeth Rodríguez
18-09-2025	Yadira Díaz Rodríguez	Casa de Elizabeth Rodríguez

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

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

1. Importancia del Menaje:

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

- Para la fecha del 03-04-2025 la señora Deisy Johana castro Díaz quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con las condiciones de higiene pertinentes para la preparación de los alimentos, que ella tiene los recipientes adecuados para empacar los alimentos después de que ya estén preparados.
- La fecha 24-04-2025 la señora Luz Marina Rodríguez Díaz quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se prepararan los alimentos cuanta con las medidas de higiene solicitadas.

- La fecha 09-05-2025 la señora Leidy Tatiana Rodríguez Rodríguez quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos es limpio y que ella tiene ollas, cucharones y tablas para picar los alimentos que sería bueno que les dieran gorros y tapabocas.

- Para la fecha 22-05-2025 la señora Rosa Amaya quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los recipientes necesarios para su preparación y con la higiene adecuado.

- Para la fecha 05-06-2025 la señora Deisy Rodríguez Díaz quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los recipientes necesarios para su preparación y con la higiene adecuado.

- Para la fecha 19-06-2025 la señora Yadira Díaz Rodríguez, Yessica Paola Rodríguez quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los recipientes necesarios para su preparación y con la higiene adecuado.

- Para la fecha del 03-07-2025 la señora Deisy Johana castro Díaz quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con las condiciones de higiene pertinentes para la preparación de los alimentos, que ella tiene los recipientes adecuados para empacar los alimentos después de que ya estén preparados.
- La fecha 17-07-2025 la señora Luz Marina Rodríguez Díaz quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se prepararan los alimentos cuanta con las medidas de higiene solicitadas.

- La fecha 07-08-2025 la señora Leidy Tatiana Rodríguez Rodríguez quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos es limpio y que ella tiene ollas, cucharones y tablas para picar los alimentos que sería bueno que les dieran gorros y tapabocas.

- Para la fecha 14-08-2025 la señora Rosa Amaya quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los recipientes necesarios para su preparación y con la higiene adecuado.

- Para la fecha 04-09-2025 la señora Deisy Rodríguez Díaz quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los recipientes necesarios para su preparación y con la higiene adecuado.

- Para la fecha 18-09-2025 la señora Yadira Díaz Rodríguez, Yessica Paola Rodríguez quien es la responsable de la preparación, menciona que en el lugar donde se preparara los alimentos cuenta con los recipientes necesarios para su preparación y con la higiene adecuado.

2. Condiciones del Espacio de Cocina:

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

3. Aportes de las Familias:

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

4. Uso y Cuidado del Menaje:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1. Higiene Personal:

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

2. Limpieza del Espacio:

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

3. Manipulación Segura de Alimentos:

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

4. Almacenamiento y Conservación:

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

6. **Agua Segura:**

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

7. **Concientización Comunitaria:**

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

8. **Compromiso Colectivo:**

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

Evaluación y Acuerdos Establecidos:

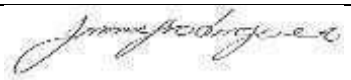
- Se reafirmó el compromiso de realizar estas actividades dos veces al mes para fortalecer la seguridad alimentaria.
- Se estableció la fecha para la primera Olla Comunitaria.
- Se pidió la asistencia y puntualidad de todos los participantes

Evidencias Fotográfica





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

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

Se Anexan Firmas

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

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

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

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

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

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

AGENDA:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1. Importancia del Menaje:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

familias.

3. Aportes de las Familias:

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

4. Uso y Cuidado del Menaje:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Evaluación y Acuerdos Establecidos:

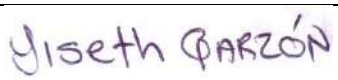
- Se reafirmó el compromiso de realizar estas actividades dos veces al mes para fortalecer la seguridad alimentaria.
- Se estableció la fecha para la primera Olla Comunitaria el (23-05.2025).
- Se pidió la asistencia y puntualidad de todos los participantes

Evidencias Fotográfica





Compromisos / tareas	Responsables	Fechas

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

Se Anexan Firmas

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

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

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

No.	NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO	NUIP	NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE	CEDULA	TELEFONO	FIRMA
1	ZOE KATALEYA NAVARRO VILLALOBOS	1:20476282	ERIKA PATRICIA PARRA	1125758647	3144851066	Erika
2	MAXIMILIANO PERTUZ LEON	1:20475926	CAROLINA LEON CUERVO	1081787011	3118440086	carolina
3	LAURA SOFIA LEON CUERVO	1:20476232	CAROLINA LEON CUERVO	1081787011	3118440086	carolina
4	DEREK SANTIAGO FLORES ROMERO	1:20476216	JUAN SEBASTIAN FLORES	1120473604	3214925052	Sebastian
5	JESUS DAVID ANTUARES ROMERO	1:2047611B	LINA ROMERO JILGUERO	1124798120	3134118623	
6	VANESSA ROMERO CHAVEZ	1:20476247	CLAUDIA CHAVEZ GAITAN	1006696602	32193416660	Claudia Chavez
7	VALERIA DANEYI ROMRO CHAVEZ	1:20475742	CLAUDIA CHAVEZ GAITAN	1006695602	32193416660	Claudia Chavez
8	MARIANA VALENTINA LEIVA GONZALEZ	1:219857887	YUDY GONZALEZ DUCUARA	1193042471	3102367255	Yudy
9	ZOE ANTONELA TANGARIFE BARRETO	1:20476276	ALEXANDRA BARRETO CASTRO	1120472408	3114539149	Alexandra
10	SORANY MICHAEL SOLANGUE PARRA	1:20476174	YULI PARRAA	1149437461	3203101627	Yuli Parra
11	JASMIN JULIETH VERMUDEZ GARZON	1:20476271	BLANCA ISMENIA GARZON	1120964038	3125203236	Blanca garzon
12	HALAN HARIAN MARTINEZ SANCHEZ	1:20927782	YEINI PAOLA SANCHEZ	1105467065	3142254503	Yeini
13	ANDRES MATHIAS BALASNOA RODRIGUEZ	1:20476396	SANDRA RODRIGUEZ RODRIGUEZ	1120472083	3118927640	Sandra Rodriguez
14	ESPERANZA BALASNOA RODRIGUEZ	1:20476115	SANDRA RODRIGUEZ RODRIGUEZ	1120472083	3118927640	Sandra Rodriguez
15	NEITHAN MISES LARA COQUINCHE	1:18207272	MARYI YURANI COQUINCHE ROMERO	1120474234	3112906339	
16	KEIMER AARON LARA COQUINCHE	1:20475880	MARYI YURANI COQUINCHE ROMERO	1120474234	3112906339	
17	RUBEN SALGADO CORTEZ	1:21980949	PATRICIA CORTES GONZALEZ	1121865349	3125652170	
18	NATALY SARAY MOLINA MEJIA	1:21985787	ANA YERLY MOLINA MEJIA	1071888876	3025094799	
19	ANGEL DE DIOS GALEANO CASTAÑEDA	1065019175	MILEIDYS CASTAÑEDA	1005186757	N/R	

Yiseth Johana Garzon Jimenez
Responsable de la unidad de servicio y No cedula 1118550407

ACTA DE REUNION

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

AGENDA:

Orden del Día:

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

DESARROLLO:

ACTA DE CONCERTACION OLLA COMUNITARIA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

1. Lugar de Preparación de los Alimentos:

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

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

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

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

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

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

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

1. Importancia del Menaje:

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

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

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

2. Condiciones del Espacio de Cocina:

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

3. Aportes de las Familias:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Evaluación y Acuerdos Establecidos:

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

Eviendecias Fotograficas:



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

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

Se Anexan Firma

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

NIT.800.143.122-6

Personería Jurídica 0001038 de 30 de agosto de 1988

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

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

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

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

LUGAR DE REUNION: Sector loma

No.	NOMBRE COMPLETO DEL BENEFICIARIO	NUIP	NOMBRE DEL PADRE O ACUDIENTE	CEDULA	TELEFONO	FIRMA
1	ELIZABETH MAHECHA SERNA	1140940965	YESSICA TATIANA SERNA GUERRERO	1116493710	312 5223087	Yessica Serna
2	DIEGO ALEXANDER GONZALEZ HIDALGO	1115689500	EDUIN GABRIEL MAGALLANES VILCA	7040817	312 5750990	eduin M.
3	KEIDEL YOXIEL MAGALLANES GONZALEZ	1115870521	EDUIN GABRIEL MAGALLANES VILCA	7040817	312 5750990	eduin M.
4	LUIS EMANUEL SANABRIA GARCIA	1101700334	OLGA LUCIA GARCIA AVILA	1005484431	320 4238314	
5	ETHAN ALEJANDRO MARIQUE VIZCAINO	1120476256	IRMA JULIETH VIZCAINO MARTINEZ	1121923220	322 3952080	Irma Vizcaino
6	STEFANNY CAMILA GONZALEZ CUELLAR	1120476044	PAULA ANDREA CUELLAR SEGURA	1134434620	312 4759835	
7	MIA SALOME PADILLA BARRERO	1121986180	YESICA ALEJANDRA BARRERO PEÑA	1120472564	310 2586296	
8	YULIAN MATIAS VELOZA CUERVO	1122540212	ZEIDY STEPHANNY CUERVO YUSTI	1123800672	312 4943124	
9	EYTHAN LUCIAN BARRERA RIVEROS	1120476344	MAYRA ALEJANDRA RIVEROS GUZMAN	1234789755	314 2714113	Mayra Riveros
10	DANNA LUCIA PEREZ ESPINOSA	1120475717	ADRIANA LIZETH ESPINOSA VALENCIA	1121937195	321 9337203	
11	LIAM DAMIAN TRIANA MORALES	1120475713	INGRID YISETH MORALES VIUCHE	1012410822	320 4614877	
12	SALOME GONZALEZ RAMIREZ	1120476294	NIDIA DAIFENI RAMIREZ BARAHONA	1120474519	3144268242	Nidia Ramirez
13	JANNA ISABELLA BARBOSA TOVAR	1124219925	KELY TOVAR GARCIA	1006696032	3124340802	Kely Tovar
14	JHOHAN EMILIO PEREZ APONTE	1120587815	CAGGTERINE APONTE ROMERO	1123563606	3214375476	Caggterine Aponte
15	GERARD GAEL DAVID ZAMBRANO	1060127354	DINA LINEY ZAMBRANO SAAVEDRA	1121879764	314 2452213	
16	IAM ZAID PIÑEROS LEON	1120476233	YINA PAOLA CASTAÑEDA LONDOÑO	1024480355	3142954143	
17	CLARA ALEJANDRA CARIVAN RODRIGUEZ	1120476255	NAYIBER CARIVAN RODRIGUEZ	1006696001	3214691257	Nayiber
18	LIAM ALEXIS BENITEZ TORRES	1120476123	ROSMIRA TORRES NEIRA	1120472365	3122535474	Rosmira Torres
19	EVELYN SARAY DIAZ PIÑEROS	1124219927	NATALIA DEL PILAR PIÑEROS GONZALEZ	1006689954	3114579954	Natalia del Pilar P.G
20						

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

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA

BOTIQUIN

MES AGOSTO

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



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: BOTIQUIN EN CASO DE EMERGENCIA.

AGENTE EDUCATIVO: **YESICA LORENA AVILA GUZMAN**


EXTINTOR
MULTIPROPOSITO
BOTIQUIN
PRIMEROS
AUXILIOS
19/08/2025



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: EVIDENCIA DE EXTINTOR EN CASO DE EMERGENCIA.

AGENTE EDUCATIVO: YESICA LORENA AVILA GUZMAN

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA
BOTIQUIN
MES AGOSTO

SANDRA LILIANA ANGULO PERAFAN
AGENTE EDUCATIVO
M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: BOTIQUIN
AGENTE EDUCATIVO: SANDRA LILIANA ANGULO PERAFAN



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: BOTIQUIN
AGENTE EDUCATIVO: SANDRA LILIANA ANGULO PERAFAN

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA LIMPIEZA Y DESINFECCION ENCUENTROS 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: limpieza y desinfección encuentros
AGENTE EDUCATIVO: Luz yicela Garzón Jiménez



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: limpieza y desinfección encuentros
AGENTE EDUCATIVO: Luz yicela Garzón Jiménez

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA
BOTIQUIN
MES AGOSTO

YISETH JOHANA GARZON JIMENEZ
AGENTE EDUCATIVO
M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: BOTIQUIN
AGENTE EDUCATIVO: YISETH JOHANA GARZON JIMENEZ



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: BOTIQUIN
AGENTE EDUCATIVO: YISETH JOHANA GARZON JIMENEZ

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA
BOTIQUIN

MES AGOSTO

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



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: BOTIQUIN
AGENTE EDUCATIVO: MONICA MARCELA RUEDA MORENO



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: BOTIQUIN
AGENTE EDUCATIVO: MONICA MARCELA RUEDA MORENO

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA
BOTIQUIN
MES AGOSTO

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



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: Botiquín
AGENTE EDUCATIVO: Mayra Alejandra Riveros Guzmán



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: Botiquín
AGENTE EDUCATIVO: Mayra Alejandra Riveros Guzmán

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA
BOTIQUIN
MES AGOSTO

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



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: BOTIQUIN
AGENTE EDUCATIVO: Yessica Paola Bohorquez



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: BOTIQUIN
AGENTE EDUCATIVO: Yessica Paola Bohorquez

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA BOTIQUIN Y EXTINTOR MES AGOSTO

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



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: BOTIQUIN Y EXTINTOR

AGENTE EDUCATIVO: RODOLFO ANDRES RODRIGUEZ HOYOS



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: BOTIQUIN Y EXTINTOR

AGENTE EDUCATIVO: RODOLFO ANDRES RODRIGUEZ HOYOS

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA
BOTIQUIN
MES AGOSTO

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



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: Botiquín
AGENTE EDUCATIVO: Paola Andrea Arias Bohorquez



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: Botiquín
AGENTE EDUCATIVO: Paola Andrea Arias Bohorquez

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA
BOTIQUIN

_____

MES AGOSTO

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





DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: EL BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS ES UN ELEMENTO ESENCIAL TANTO EN EL HOGAR COMO EN EL TRABAJO, VEHICULOS, ESCUELAS Y OTROS ESPACIOS. SU IMPORTAMCIA RADICA EN SU CAPACIDAD PARA BRINDAR ATENCION IINMEDIATA ANTE EMERGECIAS MEDICAS MENORES O MAYORES MIENTRAS SE ESPERA ATENCION PROFESIONAL.

AGENTE EDUCATIVO: OVIDIO CARDENAS PIÑEROS

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA MATERIAL DIDACTICO

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: Botiquín
AGENTE EDUCATIVO: **Yury Caterine Aldana**



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: Botiquín
AGENTE EDUCATIVO: **Yury Caterine Aldana**

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DE BOTIQUIN MES AGOSTO

NURY YOBELIS CARDENAS SALINAS
AGENTE EDUCATIVO
M1 SECTOR LOMA



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: REVISION DE CARPETAS AGENTE EDUCATIVO: NURY YOBELIS CARDENAS SALINA

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:

3.7. Obligaciones del Componente ambientes educativos y protectores

3.7.2. Prestar el servicio durante la ejecución del contrato en la infraestructura autorizada por el ICBF. Cuando se requiera el traslado de UDS a una nueva infraestructura, esta debe ser aprobada previamente por el supervisor del contrato, según las orientaciones establecidas por el ICBF.

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

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:

3.7. Obligaciones del Componente ambientes educativos y protectores

3.7.3. Suscribir los contratos de comodato que se requieran, cumplir con las obligaciones de los mismos, o las modificaciones necesarias, para la recepción de inmuebles, cuando aplique

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

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:

3.7. Obligaciones del Componente ambientes educativos y protectores

3.7.4. Entregar mediante acta la infraestructura propiedad del ICBF objeto de comodato, al supervisor(a) y/o interventor del contrato, cuando aplique.

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

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:

3.7. Obligaciones del Componente ambientes educativos y protectores

3.7.6. Dotación. Llevar la contabilidad de los bienes muebles por "clasificación de fuentes y usos", de acuerdo con lo establecido en los lineamientos técnico-administrativos vigentes que rijan para el servicio, en los casos que aplique.

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

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO INVENTARIO DE DOTACIONES	F3.G10.PP Versión 1 Clasificación de la Información: Pública	24/10/2018 Página 1 de 1

REGIONAL: META **MUNICIPIO:** MAPIRIPAN

NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA DE SERVICIO: FUNFECHO

NOMBRE UNIDAD DE SERVICIO: ESCUELA JORGE GAITAN **CODIGO CUENTAME UNIDAD DE SERVICIO:** 5032500126355

MODALIDAD: DESARROLLO INFANTIL EN MEDIO FAMILIAR **SERVICIO:** FAMILIAR

FECHA REGISTRO INVENTARIO: 28/02/2022

N°	VIGENCIA	ELEMENTO ADQUIRIDO O SUMINISTRADO CON RECURSOS DE: ICBF/ENTE TERRITORIAL/OTRO	CATEGORÍA GENERAL	DOTACION BASICA	ELEMENTO	TIPO DE ELEMENTO	CANTIDAD EXISTENTE	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	REFERENCIA	SERIAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	ESTADO DEL ELEMENTO		OBSERVACIONES DE LA CANTIDAD Y ESTADO DE LOS ELEMENTOS EXISTENTES
														BUENO	MALO	
1	2021	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	BALON DE ESPUMA DIAMETRO 20 CM	CONSUMO	12	UNIDADES	N/A	N/A	N/A		$ -	12	5	
2	2021	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	GUANTE DE TEXTURAS Y ACTIVIDADES	CONSUMO	10	UNIDADES	N/A	N/A	N/A		$ -	10	3	
3	2021	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	KIT DE TELAS (10 piezas)	CONSUMO	0	UNIDADES	N/A	N/A	N/A		$ -	0	0	
4	2021	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	COLOMBIANAS (set de 6)	CONSUMO	2	SET	N/A	N/A	N/A		$ -	2	0	
5	2021	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	DE LA GRANJA (set de 9 titeres)	CONSUMO	2	SET	N/A	N/A	N/A		$ -	0	2	
6	2021	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	COLCHONETAS DE TEXTURA	CONSUMO	3	UNIDADES	N/A	N/A	N/A		$ -	2	1	
7	2021	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	VERDURAS	CONSUMO	4	SET	N/A	N/A	N/A		$ -	3	1	
8	2021	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	XILOFONOS MEDIANOS	CONSUMO	2	JUEGO	N/A	N/A	N/A		$ -	0	2	
9	2021	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	TAMBOR	CONSUMO	2	JUEGO	N/A	N/A	N/A		$ -	2	0	
10	2017	ICBF	EQUIPO ANTROPOMETRICO	SI	BALANZA PARA NIÑOS MAYORES DE DOS AÑOS	CONSUMO	0	N/A	SECA	587406917303 3	874	$ 2.063.500	$ -	0	0	
11	2017	ICBF	EQUIPO ANTROPOMETRICO	SI	INFANTÓMETRO	DEVOLUTIVO	0	N/A	SECA	4171721009	417	$ 844.107	$ -	0	0	
12	2017	ICBF	EQUIPO ANTROPOMETRICO	SI	TALLÍMETRO	CONSUMO	0	N/A	SECA	20220930-1117	213	$ 895.394	$ -	0	0	
13	2017	ICBF	EQUIPOS DE APOYO	SI	REPRODUCTOR DE AUDIO	CONSUMO	1	UNIDADES	N/A	NO REPORTA	NO REPORTA	$ 280.000	$ 280.000	0	1	NO FUNCIONA
14	2017	ICBF	EQUIPOS DE APOYO	SI	VENTILADOR DE PARED DE 3 VELOCIDADES	CONSUMO	0	UNIDADES	N/A	NO REPORTA	NO REPORTA	$ 160.000	$ -	0	0	
15	2017	ICBF	MOBILIARIO	SI	MESA PLÁSTICA INFANTILES TIPO KÍNDER	CONSUMO	0	UNIDADES	N/A	N/A	N/A	$ 36.000	$ -	0	0	
16	2017	ICBF	MOBILIARIO	SI	SILLA INFANTIL DE PLÁSTICO	CONSUMO	0	UNIDADES	N/A	N/A	N/A	$ 13.000	$ -	0	0	
17	2017	ICBF	MOBILIARIO	SI	SILLAS SIN BRAZOS PARA ADULTOS	CONSUMO	0	UNIDADES	N/A	N/A	N/A	$ 18.500	$ -	0	0	
18	2014	ICBF	RECURSOS PARA LA EMERGENCIA	SI	EXTINTOR DE POLVO QUÍMICO SECO CLASE ABC	CONSUMO	1	UNIDADES	N/A	N/A	N/A		$ -	0	1	
19	2014	ICBF	RECURSOS PARA LA EMERGENCIA	SI	BOTIQUIN PORTATIL	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A		$ -	0	0	
20	2017	ICBF	RECURSOS PARA LA EMERGENCIA	SI	CUERDA DE EVACUACIÓN	CONSUMO	2	N/A	N/A	N/A	N/A	$ 180.000	$ 360.000	0	2	
21	2017	ICBF	RECURSOS PARA LA EMERGENCIA	SI	TABLA ESPINAL PARA EMERGENCIAS	DEVOLUTIVO	1	UNIDADES	N/A	N/A	N/A	$ 420.000	$ 420.000	1	0	
22	2017	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	ANIMALES PARA ENHEBRAR	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A	$ 15.500	$ -	0	0	
23	2017	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	JUEGO DE ARO HULA HULA GRANDE	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A	$ 8.800	$ -	0	0	
24	2017	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	JUEGO DE BALONES CANGURO	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A	$ 55.000	$ -	0	0	
25	2017	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	JUEGO DE BALONES EN ESPUMA	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A	$ 30.000	$ -	0	0	
26	2017	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	BANDEJA DE PRISMAS RECTANGULARES PARA ENCAJAR	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A	$ 65.000	$ -	0	0	
27	2017	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	NO	CAJA PLASTICA PARA ALMACENAMIENTO	CONSUMO	1	UNIDADES	N/A	N/A	N/A	$ 45.000	$ 45.000	1	0	
28	2014	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	JUEGO DE ENCAJABLES	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A		$ -	0	0	
29	2017	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	JUEGOS DE ARRASTRE	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A	$ 40.000	$ -	0	0	
30	2017	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	JUEGOS DE EMPUJE	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A	$ 36.000	$ -	0	0	
31	2014	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	CASA INFANTIL DE MUÑECAS	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A		$ -	0	0	
32	2014	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	JUEGO DE PELOTAS	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A		$ -	0	0	
33	2017	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	RECIPIENTE PARA ENCAJAR FIGURAS	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A	$ 22.000	$ -	0	0	
34	2017	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	RODILLO GRANDE EN ESPUMA	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A	$ 140.000	$ -	0	0	
35	2017	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	RODILLO MEDIANO EN ESPUMA	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A	$ 48.000	$ -	0	0	
36	2017	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	TAPETE PARA EJERCICIOS TIPO PUZZLE	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A	$ 67.000	$ -	0	0	
37	2017	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	JUEGO DE MARACAS	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A	$ 13.500	$ -	0	0	
38	2017	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	MARACAS PEQUEÑAS	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A	$ 10.000	$ -	0	0	
39	2014	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	PANDERETA	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A		$ -	0	0	
40	2014	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	TAMBOR	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A		$ -	0	0	
41	2014	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	XILÓFONO	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A		$ -	0	0	
42	2017	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	BLOQUES GRANDES DE CONSTRUCCION	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A	$ 140.000	$ -	0	0	
43	2017	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	BLOQUES LOGICOS FIGURAS GEOMETRICAS	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A	$ 90.000	$ -	0	0	
44	2017	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	CAMION BLOQUES DE CONTRUCCIÓN	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A	$ 45.000	$ -	0	0	
45	2017	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	ROMPECABEZAS CUBOS EN ESPUMA	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A	$ 45.000	$ -	0	0	
46	2017	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	TORRE DE ENSARTE	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A	$ 54.000	$ -	0	0	
47	2017	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	CABALLITO DE PALO	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A	$ 16.000	$ -	0	0	
48	2017	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	CINTURON DE HERRAMIENTAS CON CASCO	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A	$ 44.000	$ -	0	0	
49	2017	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	DISFRACES DE VESTIDO - PROFESIONES	CONSUMO	1	UNIDADES	N/A	N/A	N/A	$ 80.000	$ 80.000	0	1	
50	2014	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	JUEGO DE COCINA (ESTUFA, LAVAPLATOS Y NEVERA)	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A		$ -	0	0	
51	2017	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	KIT DE MEDICO	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A	$ 40.000	$ -	0	0	
52	2017	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	MUÑECAS DE TRAPO DE VESTIR	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A	$ 180.000	$ -	0	0	
53	2017	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	SET BARRILES DE FRUTAS Y VERDURAS	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A	$ 35.000	$ -	0	0	
54	2017	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	SET DE MERCADO	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A	$ 51.000	$ -	0	0	
55	2017	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	TEATRINO MODULAR DE PISO	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A	$ 200.000	$ -	0	0	
56	2017	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	TITERES DE GUANTE - SET DE ETNIAS COLOMBIANAS	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A	$ 150.000	$ -	0	0	
57	2017	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	TITERES DE GUANTE - SET FAMILIA	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A	$ 141.000	$ -	0	0	
58	2017	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	COMPILADO MUSICAL PARA NIÑOS Y NIÑAS	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A	$ 36.000	$ -	0	0	
59	2014	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	TITERES	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A		$ -	0	0	
60	2017	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	JUEGO DE ARO HULA HULA PEQUEÑO	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A	$ 8.700	$ -	0	0	
61	2017	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	KIT DE PERCEPCION en espuma	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A	$ 45.000	$ -	0	0	
62	2014	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	BLOQUES LOGICOS FIGURAS GEOMETRICAS	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A		$ -	0	0	
63	2014	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	JUEGO DE MARACAS	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A		$ -	0	0	
64	2014	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	JUEGO DE BALONES EN ESPUMA	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A		$ -	0	0	
65	2014	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	SET BARRILES DE FRUTAS Y VERDURAS	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A		$ -	0	0	

66	2014	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	NO	CAJA PLASTICA PARA ALMACENAMIENTO	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A		$ -	0	0	
67	2014	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	TAPETE LASTICO	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A		$ -	0	0	
68	2014	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	NO	JUEGOS DE PERCEPCION VISUAL	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A		$ -	0	0	
69	2014	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	FIGURAS GEOMETRICAS EN ESPUMA	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A		$ -	0	0	
70	2014	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	NO	JUEGOS DE MEDIOS DE TRASPORTE TERRESTRES Y ACUATIC	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A		$ -	0	0	
71	2014	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	ROMPECABEZAS	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A		$ -	0	0	
72	2014	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	NO	CASCO DE BOMBEROS	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A		$ -	0	0	
73	2014	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	NO	JUEGOS DE MESA (LOTERIAS Y DOMINO)	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A		$ -	0	0	
74	2014	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	MUÑECAS DE PROFESIONES	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A		$ -	0	0	
75	2014	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	FICHAS DE JENGA	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A		$ -	0	0	
76	2014	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	JUEGO DE BALONES CANGURO	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A		$ -	0	0	
77	2014	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	NO	WONDERFUL MUSICAL	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A		$ -	0	0	
78	2014	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	NO	FICHAS DE ESTIMULACION	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A		$ -	0	0	
79	2014	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	NO	SET DE BELLEZA	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A		$ -	0	0	
80	2014	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	NO	KIT DE HERRAMIENTAS	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A		$ -	0	0	
81	2014	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	NO	FIGURAS DE ANIMALES	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A		$ -	0	0	
82	2014	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	RODILLO GRANDE EN ESPUMA	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A		$ -	0	0	
83	2014	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	JUEGOS DE ESPUMA DIDACTICOS	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A		$ -	0	0	
84	2014	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	NO	GIMNASIO PARA BEBE	CONSUMO	0	N/A	N/A	N/A	N/A		$ -	0	0	
85	2014	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	CARTILLA N° 12 PARA APRENDER	DEVOLUTIVO	0	N/A	N/A	N/A	N/A		$ -	0	0	
86	2014	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	CARTILLA N° 13 NORMALIZACION CIUDADANA	DEVOLUTIVO	0	N/A	N/A	N/A	N/A		$ -	0	0	
87	2014	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	LIBRO METODOLOGIA NAVES ACTUALIZADO SU SER Y SU HAC	DEVOLUTIVO	0	N/A	N/A	N/A	N/A		$ -	0	0	
88	2014	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	LIBRO VINCULO AFECTIVO Y JUEGO	DEVOLUTIVO	0	N/A	N/A	N/A	N/A		$ -	0	0	
89	2014	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	TULA DE PLAN	DEVOLUTIVO	0	N/A	N/A	N/A	N/A		$ -	0	0	
90	2014	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	BALONES PLASTICOS	DEVOLUTIVO	0	N/A	N/A	N/A	N/A		$ -	0	0	
91	2014	ICBF	MATERIAL PEDAGÓGICO	SI	LIBRO CHIGUIRO Y EL PALO	DEVOLUTIVO	0	N/A	N/A	N/A	N/A		$ -	0	0	

OBSERVACIONES GENERALES:

NOMBRE Y FIRMA RESPONSABLE UDS

5000-144-2023
NUMERO DE CONTRATO Y AÑO

FECHA:

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

Cualquier copia impresa de este documento es considerada como COPIA NO CONTROLADA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

LA SUSCRITA REPRESENTANTE LEGAL DE LA ASOCIACION

CERTIFICA

Durante el mes de agosto de 2025 **NO** se no se presentaron situaciones, casos o novedades que requieran ser informadas con respecto a las siguientes obligaciones contractuales:

3.7. Obligaciones del Componente ambientes educativos y protectores

3.7.8. Entregar los bienes de dotación en el estado que fueron recibidos, salvo el deterioro normal, o daños ocasionados por caso fortuito o fuerza mayor al supervisor(a) y/o interventor del contrato, lo anterior deberá realizarse previo a la terminación del contrato.

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

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:

3.7. Obligaciones del Componente ambientes educativos y protectores

3.7.12. Garantizar que, en caso de traslado o cierre de la UDS, los elementos de dotación que sean de propiedad del ICBF y sean transferidos a la nueva UDS, mediante acta de entrega y "Formato Inventario de Dotaciones" en su versión vigente, en presencia del supervisor del contrato o quien se designe por parte este, el Representante Legal de la EAS y del almacenista de la Dirección Regional cuando aplique

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

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:

3.7. Obligaciones del Componente ambientes educativos y protectores

3.7.13. Utilizar los bienes entregados por el ICBF y/o adquiridos durante la ejecución del contrato exclusivamente para efectos del cumplimiento de las obligaciones contractuales.

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

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:

3.7. Obligaciones del Componente ambientes educativos y protectores

3.7.14 Realizar los ajustes razonables en la UDS para garantizar la accesibilidad y participación de niñas, niños, mujeres y personas en periodo de gestación con discapacidad conforme a la definición de ajustes razonables establecida en los Manuales Técnicos, Guías Operativas Manuales Técnicos y con base en la información registrada en la ficha de caracterización pedagógica para la inclusión de niñas y niños con discapacidad anexa a éstos.

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

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:

3.7. Obligaciones del Componente ambientes educativos y protectores

3.7.15 Informar al supervisor y/o interventor del contrato y a la aseguradora la existencia de siniestros dentro de los cinco (5) días hábiles a su ocurrencia.

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

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA LIMPIEZA Y DESINFECCION ENCUENTROS 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: limpieza y desinfección encuentros
AGENTE EDUCATIVO: Luz yicela Garzón Jiménez



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: limpieza y desinfección encuentros
AGENTE EDUCATIVO: Luz yicela Garzón Jiménez

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA
BOTIQUIN
MES AGOSTO

YISETH JOHANA GARZON JIMENEZ
AGENTE EDUCATIVO
M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: BOTIQUIN
AGENTE EDUCATIVO: YISETH JOHANA GARZON JIMENEZ



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: BOTIQUIN
AGENTE EDUCATIVO: YISETH JOHANA GARZON JIMENEZ

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA
BOTIQUIN

MES AGOSTO

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



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: BOTIQUIN
AGENTE EDUCATIVO: MONICA MARCELA RUEDA MORENO



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: BOTIQUIN
AGENTE EDUCATIVO: MONICA MARCELA RUEDA MORENO

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA
BOTIQUIN
MES AGOSTO

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



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: Botiquín
AGENTE EDUCATIVO: Mayra Alejandra Riveros Guzmán



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: Botiquín
AGENTE EDUCATIVO: Mayra Alejandra Riveros Guzmán

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA
BOTIQUIN
MES AGOSTO

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



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: BOTIQUIN
AGENTE EDUCATIVO: Yessica Paola Bohorquez



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: BOTIQUIN
AGENTE EDUCATIVO: Yessica Paola Bohorquez

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA BOTIQUIN Y EXTINTOR MES AGOSTO

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



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: BOTIQUIN Y EXTINTOR

AGENTE EDUCATIVO: RODOLFO ANDRES RODRIGUEZ HOYOS



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: BOTIQUIN Y EXTINTOR

AGENTE EDUCATIVO: RODOLFO ANDRES RODRIGUEZ HOYOS

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA
BOTIQUIN
MES AGOSTO

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



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: Botiquín
AGENTE EDUCATIVO: Paola Andrea Arias Bohorquez



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: Botiquín
AGENTE EDUCATIVO: Paola Andrea Arias Bohorquez

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA
BOTIQUIN

_____

MES AGOSTO

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





DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: EL BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS ES UN ELEMENTO ESENCIAL TANTO EN EL HOGAR COMO EN EL TRABAJO, VEHICULOS, ESCUELAS Y OTROS ESPACIOS. SU IMPORTAMCIA RADICA EN SU CAPACIDAD PARA BRINDAR ATENCION IINMEDIATA ANTE EMERGECIAS MEDICAS MENORES O MAYORES MIENTRAS SE ESPERA ATENCION PROFESIONAL.

AGENTE EDUCATIVO: OVIDIO CARDENAS PIÑEROS

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA MATERIAL DIDACTICO

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: Botiquín
AGENTE EDUCATIVO: **Yury Caterine Aldana**



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: Botiquín
AGENTE EDUCATIVO: **Yury Caterine Aldana**

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DE BOTIQUIN MES AGOSTO

NURY YOBELIS CARDENAS SALINAS
AGENTE EDUCATIVO
M1 SECTOR LOMA



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: REVISION DE CARPETAS AGENTE EDUCATIVO: NURY YOBELIS CARDENAS SALINA

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA

BOTIQUIN

MES AGOSTO

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



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: BOTIQUIN EN CASO DE EMERGENCIA.

AGENTE EDUCATIVO: **YESICA LORENA AVILA GUZMAN**


EXTINTOR
MULTIPROPOSITO
BOTIQUIN
PRIMEROS
AUXILIOS
19/08/2025



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: EVIDENCIA DE EXTINTOR EN CASO DE EMERGENCIA.

AGENTE EDUCATIVO: YESICA LORENA AVILA GUZMAN

CONTRATO 50002202025

MODALIDAD EDUCACION INICIAL CAMPESINA

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA
BOTIQUIN
MES AGOSTO

SANDRA LILIANA ANGULO PERAFAN
AGENTE EDUCATIVO
M1 ESCUELA JORGE ELIECER GAITAN



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: BOTIQUIN
AGENTE EDUCATIVO: SANDRA LILIANA ANGULO PERAFAN



DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: BOTIQUIN
AGENTE EDUCATIVO: SANDRA LILIANA ANGULO PERAFAN

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:

3.7. Obligaciones del Componente ambientes educativos y protectores

3.7.18 Garantizar como mínimo el cumplimiento de las fichas técnicas de los elementos, conforme a las directrices impartidas del ICBF para la compra por reposición o adquisición por primera vez. Para la selección de los elementos a comprar, deberá levantar las necesidades de cada unidad de servicio, atendiendo las orientaciones que para el efecto imparta el ICBF, presentar el consolidado al comité técnico operativo, y mínimo tres cotizaciones de proveedores que cumplan con las especificaciones técnicas dadas en la guía para la aprobación de la compra. La selección de los elementos deberá estar soportada en las necesidades y el presupuesto para la compra de los elementos. Una vez sean adquiridos los bienes de dotación con recursos entregados por el ICBF, deberá presentar al supervisor de contrato el informe de entrega a cada Unidad de Servicio -UDS y las correspondientes facturas.

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