ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N°: 7	
Hora: 10:00 A.M – 12:00 A.M	**Fecha: 08 DE SEPTIEMBRE DE 2025**
Lugar:	Caseta Comunal Barrio Cándido
Dependencia que Convoca:	Familia Comunidad y Redes
Proceso:	Promoción y prevención
Objetivos:	Fortalecer las capacidades del talento humano para la prevención, mitigación y atención de riesgos que comprometan la seguridad y el bienestar en la primera infancia. Socializar las acciones desarrolladas con los niños que transitan a otras modalidades o la educación formal.

Agenda:

1. Saludo
2. Actividad Rompehielos
3. Principales formas de mitigar accidentes en las UDS
4. Conceptualización del tránsito armónico
5. Normativa y ruta orientadora en el proceso de transito armónico
6. Estrategias para fortalecer el transito armónico
7. Conclusiones

Desarrollo:

1. Se da inicio a la jornada de cualificación a talento humano por parte del equipo psicosocial, brindando un saludo con la presentación de cada psicosocial y agradeciendo la disposición para participar activamente en esta formación. De igual manera se da la bienvenida para el Cuerpo de Bomberos, quienes, por medio de articulación interinstitucional, brindaron acompañamiento técnico y operativo con el fin de enriquecer la sesión. Se recuerda que la gestión del riesgo en la primera infancia es un eje transversal de la atención integral, el cual requiere el compromiso de todos los actores que intervienen en la educación inicial en el hogar.

2. Se lleva a cabo una actividad rompehielos en donde por medio de una dinámica de canto se repite: Yo tengo un tic tic he llamado al doctor y me ha dicho que mueva (parte del cuerpo) realizando seguimiento de comandos, eco y repetición, teniendo como intencionalidad integrar, generar un ambiente cálido, con aceptación, atención y concentración.

3. En este tercer momento interviene la psicóloga realizando una exposición detallada sobre los factores más comunes que desencadenan accidentes en las UDS y cómo prevenirlos. Se abordaron diversas situaciones relacionadas con caídas, intoxicaciones, quemaduras, atragantamientos, y accidentes eléctricos.
   Algunas estrategias recomendadas incluyeron: Asegurar una vigilancia permanente por parte del personal adulto durante todas las actividades, especialmente en rutinas como alimentación, juego libre y descanso; Asegurar el entorno físico mediante protectores en enchufes, barandas en escaleras, cerramiento de zonas peligrosas, y eliminación de objetos peligrosos al alcance de los niños; Implementación de protocolos de evacuación actualizados y simulacros periódicos; Revisión constante del estado de instalaciones eléctricas, de gas, cocina y baños; entre otros.

PUBLICA

4. Se continua con la segunda parte de la cualificación, brindando la conceptualización del proceso de transito armónico que se lleva a cabo entre el ICBF y el Ministerio de Educación; este proceso entendido como social y emocional que busca la adaptación, permanencia y bienestar de los niños y las niñas en su ingreso a la educación formal.

5. En este momento se dialoga sobre la ruta y normativa que rige este proceso de transición:

   - Planeación y alistamiento.
   - Asignación de cupos.
   - Matrícula.
   - Seguimiento.

   Marco normativo:
   - Plan nacional del desarrollo
   - Constitución política 1991 (art 44 derechos de los niños y niñas - art 67 derecho a la educación)
   - Ley 115 1994(ley general de educación- establece el grado preescolar como primer año escolar)
   - Ley 1098 2006 (código de infancia y adolescencia - derecho al desarrollo integral (seguimiento de unos comportamientos sociales y motrices en los niños que deben darse)
   - Ley 1804 de 2016(política de estado de 0 a siempre donde establece una educación inicial)

   Decreto 1411 de 2022 (fortalece esta educación inicial) cobertura para niños de 3 y 4 años

6. A continuación, se comparten las principales estrategias para el fortalecimiento de este proceso desde las diferentes dimensiones:

   Identificación y registro: garantizar que los niños estén en Cuéntame y SIMAT (o sistema que la Dirección de Primera Infancia disponga) para generar la base de potenciales a transitar. Esto es requisito para la proyección de cupos.

   Mesas territoriales de tránsito: crear o articular espacios periódicos (mínimo tres encuentros clave según cronograma) donde se crucen bases, se acuerden planes y se definan búsquedas activas. Estas mesas acuerdan planes de trabajo y actas.

   Entrega pedagógica / caracterización familiar: elaborar una ficha/informe con datos pedagógicos y contextuales del niño (fortalezas, necesidades, rutinas, pautas familiares) que se entregue a la docente de transición. Esto facilita continuidad pedagógica.

   Jornadas de familiarización y acogida: visitas previas de los niños y familias a la escuela, participación en actividades de la institución, incorporación de familias en los primeros días, y jornadas donde docentes de transición y agentes educativos se conocen e intercambian información.

   Búsqueda activa: organizar jornadas para localizar y matricular a niños no inscritos (casos críticos), con priorización de poblaciones vulnerables.

   Actas, seguimiento y ajustes: toda decisión excepcional (p. ej. permanecer un año más por falta de oferta o por discapacidad) debe quedar registrada en actas del Comité Técnico Operativo y de la mesa territorial.

7. Se concluye que este proceso no es solo un trámite administrativo, es la ejecución de un plan articulado entre entidades institucionales, que busca garantizar una inclusión a la educación formal desde la primera infancia, mediante procesos de trasformación y sensibilización que impacten de manera positiva la experiencia escolar de los niños y las niñas.

PUBLICA

Decisiones:

Realizar las correspondientes solicitudes de cupos por parte del equipo psicosocial junto con los padres de familia, realizando acompañamiento de actividades lúdicas y participativas en articulación con la institución educativa, que ayude a generar un espacio de confianza para los niños que realizaran el tránsito.

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Realizar revisiones continuas de riesgo en la infraestructura de cada UDS, adelantando las gestiones necesarias para mitigar dichos hallazgos.	Talento Humano	Permanente
Acompañamiento de las familias junto con las instituciones para que reconozcan estos nuevos servicios y las opciones que se ofrecen para acceder a la educación formal.	Talento Humano	Permanente
Realizar la entrega de documentación y formularios requeridos por las instituciones educativas, para la vinculación de los niños y niñas.	Familias	Permanente

FIRMA ASISTENTES

Nombre	Cargo o rol / Dependencia	Entidad	Firma
DIEGO CASTRO	APOYO PSICOSOCIAL	CORMIDI	DIEGOCASTRO

	Fecha	Hora	Lugar
Próxima reunión	OCTUBRE	POR DEFINIR	POR DEFINIR
Colaborador que elabora el acta:	DIEGO CASTRO		

PÚBLICA

REGISTRO FOTOGRÁFICO

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA	F6.P1.MI	12/06/2024
		Versión 9	Página 1 de 1
		Clasificación de la información: Pública	

ACTIVIDAD: CUALIFICACIÓN TALENTO HUMANO

FECHA 08-09-2025

HORA INICIAL: 10:00 AM

HORA FINAL: 12:00 M

LUGAR CASETA CÁNDIDO

DEPENDENCIA LIDER: FAMILIA, COMUNIDAD Y REDES

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	Maria Fernanda C.	1075255884	A Educativa	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3006773596	dardelayda@hotmail.com	Maria F.C.	
2	Leidy P. Mosquera	26422068	Auxiliar	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3214542849	leidy.mosquera	Leidy P.M.	
3	Magda Lorena Oloya S.	26420963	Agente educativa	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3219050980	magda-sterling@hotmail.com		
4	Nataly Sanchez M.	1075234416	Auxiliar Pedagogica	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3172916864	natyca111460 yahoo.es	Nataly S.	
5	Leidy Vanessa Cardozo P.	1075255193	Agente Educativa	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3112014238	lvanesita.cardozo30@gmail.com		
6	Edelia Magaly B	1081158087	A Educativa	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3124653028	[illegible]		
7	Lucy Inés Vanegas S	52053246	Auxiliar pedagogica	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3133529665	lucy.ines.va hotmail.com		
8	Sandy katherine salas	1071186723	Auxiliar pedagogica	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3103335304	katherin2019salas@gmail.com	Sandy Salas	
9	Luz Neyda Bobadilla	55165366	Agente Ed.	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3158079857	bobadilla luzneyda @gmail.com		
10	Luz Dary Hernandez	361720 5	Auxiliar	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3115623444	[illegible]		
11	Ana Maria Gonzalez D	55157752	Agente Educativa	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3002608730	anadulo0ab@hotmail.com	Ana M Gonzalez	
12	yuli Vargas Perdomo	55162001	Agente	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3150024569	yuvp1@hot.com		
13	Cristhian Stiven Montes	1115942815	A. Pedagogi	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3115327244	cristhianmontes@gmail.com	Cristhian M.	
14	Martha patricia Rud	557160	Aux pav	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3204602773	[illegible]		
15	Paola Andrea Gonzalez	36314996	A Pedagogia	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3164291214	[illegible] hotmail.com		
16	Kelly Johana Gutierrez	1080185688	A. Educativo	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3232300275	kellyjohana9304@hotmail.com	Kelly G.	
17	Lina Maria Murcia Luna	1077853 273	Psicologa	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3125110709			
18	Jully Maritza Flórez	36307634	Psicóloga	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3204716611	yolimaxijo@gmail		
19	Katherin Tatiana Otero	1075149550	Apoyo Nutrición	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3166804395	katerin_otero		
20	Nancy Gonzalez	36183626	Agente Educativa	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	311201428		Nancy Gonzalez	

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

[illegible] COPIA NO CONTROLADA.

[illegible]

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA	F8.P1.MI 12/06/2024 Versión 9 Página 1 de 1 Clasificación de la Información: Pública

ACTIVIDAD: CUALIFICACIÓN TALENTO HUMANO

FECHA 08-09-2025

HORA INICIAL: 10:00 AM

HORA FINAL: 12:00 M

LUGAR CASETA CANDIDO

DEPENDENCIA LIDER: FAMILIA, COMUNIDAD Y REDES.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	Irma Muñoz Díaz	36167151	Aux ped.	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3223344897	irma-2007@hotmail.com		
2	Luz Marina Cortes	36176554	aux ped	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3142398722	glemaChale[illegible]		
3	Lorena Sanchez Suarez	1075301772	Auxiliar pedagógica	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3259300130	lorenasuarez.1023@gmail.com		
4	Deisy Orozco Labrera	26'430585	Aux. P.	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3112383372	ginadiuyosol@gmail.com		
5	Carolina Olaya V	3606678	AUX ped	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3124703060	[illegible]		
6	Ginna Katherine Marcillo	1004634376	Nutricionista	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3136632667	marcilloginna@gmail.com		
7	Laura Valentina Cortes C	[illegible]	Nutricionista	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3149824154	lauravalentinacortes19@gmail.com		
8	Sindy lorena Lino g	1080293545	A Educativo	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3128475476	sinlu3941dn		
9	DIEGO CASTRO	1075288521	PSICOSOCIAL	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3236051199		Diego	
10	Yessica Ximena Aviles H.	1077864478	Agente Educativa	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3221688797	ximenajuansabala@gmail.com	Yessica Ximena	
11	Pilar Ojeda Ortiz	1045187734	C.AP. Psicosocial	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3147613151	pilarojedaortiz@		
12	Azucena Franco R	1115943396	Coordinadora	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3113461871	azucenafrancozell@gmail.com	Azucena Franco	
13	Adriana Pineda	1084859832	Coordinadora	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3108388437	elhcoordinacion@gmail.com		
14	Manuel Fernando Quel. 14	1010010951	CORMIDI	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3044016777	manfernandolucs@Gmail.Com		
15	Jose F Trujillo,	7.703	Adm.vo	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3208080278	administrativo@cormidi.com	Jose T.	
16	Francy E Garzón	26428853	A Salud	CORMIDI	HUILA	NEIVA		X	3208437841	francyeluna@hotmail.com	Francy EG	
17				CORMIDI	HUILA	NEIVA		X				
18				CORMIDI	HUILA	NEIVA		X				
19				CORMIDI	HUILA	NEIVA		X				
20				CORMIDI	HUILA	NEIVA		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

Scanned with CamScanner

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N° 7	
Hora: : 9:00AM A 10:00AM	**Fecha:** 12/09/2025
Lugar:	CASETA COMUNAL CANDIDO QUINTA ETAPA CALLE 53 1C-20
Dependencia que Convoca:	Componente Salud y Nutrición
Proceso:	Promoción y Prevención.
Objetivo:	Promover con el talento humano la importancia de los hábitos y estilos de vida saludable, sensibilizando la importancia de cada uno, mediante actividades lúdicas que permitan la participación y aprendizaje de manera exitosa.

Agenda:

1.- Saludo
2.- socialización del tema: Hábitos y estilo de vida saludable
3.- Desarrollo del tema
4.- desarrollo actividad lúdica
5.- Agradecimientos

Desarrollo:

1. **Saludo de bienvenida:** Se da inicio al encuentro iniciando con un cordial saludo por parte de los apoyos en salud y nutrición, quienes dan la bienvenida al Talento Humano de la Corporación Minuto De Dios de Garzón-contrato 240 Se reconoce y valora su participación activa en este espacio educativo, el cual tiene como propósito socializar la temática programada, promoviendo el aprendizaje y el bienestar integral de las asistentes.

2. **Socialización de la temática a trabajar, con una actividad rompe hielo llamada concéntrese en las frutas:** donde los participantes de la actividad deberán concentrarse en las frutas que están sobre una caja, tratando de organizar para que su orden coincida con las que están escondidas, irán pasando una por una con solo un intento, el que logre tener todos los aciertos tendrá una fruta como premio.

3. **Desarrollo del Tema:**

ESTILOS DE VIDA SALUDABLE

- Conjunto de comportamientos o actitudes que desarrollan las personas, que a veces son saludables y otras veces son nocivas para la salud.

PUBLICA

ESTILO DE VIDA SALUDABLE?

- Los estilos de vida saludable están relacionados con el desarrollo de habilidades y actitudes en la toma de decisiones adecuadas frente a la salud, el crecimiento, el proyecto de vida y el aporte al bienestar individual y al colectivo.

La creación de hábitos alimenticios en la población juvenil es uno de los determinantes del estilo de vida que se va adquiriendo desde la infancia, además empieza a ser influenciado por varios factores como lo son la cultura, las costumbres y el ambiente en el que se desenvuelve cada persona. Desde la infancia se inicia con la adopción de hábitos alimenticios, los cuales condicionan las etapas de desarrollo posteriores.

ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Es aquella que ayuda a mantener un óptimo estado de salud y realizar las actividades de la vida diaria; sus determinantes son la variedad, cantidad y calidad de alimentos.

La OMS se refiere a la alimentación saludable como aquella que:

- ✓ Logra un equilibrio energético y un peso normal.
- ✓ Reduce el consumo de grasas, sustituye las grasas saturadas por grasas insaturadas y trata de eliminar los ácidos grasos trans.
- ✓ Aumenta el consumo de frutas y hortalizas, así como de legumbres, cereales integrales y frutos secos.
- ✓ Reduce el consumo de azúcares libres.
- ✓ Reduce el consumo de sal (sodio) de toda procedencia.

- Por el placer de vivir saludablemente realice actividad física de forma regular.

ACTIVIDAD FISICA

Es toda actividad o ejercicio que pone en movimiento el cuerpo para hacer trabajar los músculos, reportando muchos beneficios a la salud. Algunos ejemplos son: practicar algún deporte, nadar Caminar, correr, practicar deportes o realizar ejercicios de estiramiento, entrenamiento de fuerza o algún ejercicio cardiovascular, para mantener la forma física y fortalecer la circulación.

Sueño reparador

PUBLICA

Respetar las horas de descanso necesarias. Por las noches, generalmente se recomiendan entre 7 y 9 horas para permitir que el cuerpo y la mente se recuperen y funcionen correctamente.

Hidratación adecuada

Beber suficiente agua potable a lo largo del día para mantener una buena hidratación y apoyar las funciones corporales.

Higiene personal

Lavarse las manos, cepillarse los dientes (**higiene dental**) y bañarse regularmente, peinado del cabello para evitar pediculosis, corte de unas 2 veces por semana para prevenir infecciones y enfermedades.

Prevención del estrés

Meditación, yoga, técnicas de respiración o cualquier actividad que promueva la relajación y el bienestar emocional.

Evitar sustancias nocivas

No fumar (o dejar de fumar), practicar la moderación del alcohol y evitar el uso de drogas ilegales o el abuso de medicamentos recetados.

Chequeos médicos periódicos

Y seguir las recomendaciones de los profesionales de la salud para la detección temprana y prevención de enfermedades.

4. Actividad lúdica: por medio del juego de las 8 letras , se formaran dos grupos el cual tendrán cada grupo un paquete de 8 letras, al lanzar una pregunta cada grupo tendrá que organizar la respuesta cambiándose de puesto, y logrando que se pueda leer la respuesta correcta.

PÚBLICA

conclusión:

Un estilo de vida equilibrado, que incluye una dieta nutritiva, actividad física regular, buen descanso, y gestión del estrés, fortalece el cuerpo y la mente, proporcionando más energía y capacidad para enfrentar los desafíos diarios y disfrutar de la vida. Se da por terminado el encuentro donde el tema quedo claro, se respondieron dudas, e inquietudes, se agradeció por la asistencia

Cierre: Se realiza cierre y se finaliza el encuentro grupal, Agradeciendo la asistencia y disponibilidad a las personas asistentes.

5. Agradecimientos

Se les da agradecimientos a todos por su responsabilidad en el encuentro e igualmente por su participación.

Anexo firmas de asistentes

Compromisos / tareas	**Responsable(s): Nombre / Cargo o rol**	**Fechas**
Participar de todos los encuentros grupales durante la vigencia 2025.	Talento humano CORMIDI	permanente
Participar activamente en cada encuentro, cumpliendo con los horarios establecidos.	Talento humano CORMIDI	Permanente
Promover orientar y reforzar de manera clara y practica la importancia de los hábitos y estilos de vida saludable, asegurando que el talento humano aplique en su diario vivir estos hábitos, para garantizar una buena salud	Talento humano CORMIDI	Permanente

FIRMA ASISTENTES

Nombre	**Cargo o rol / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**
FRANCY GARZON	APOYO EN SALUD Y NUTRICION	CORMIDI	FRANCY GARZON
KATHERIN TATIANA OTERO	APOYO EN SALUD Y NUTRICION	CORMIDI	KATHERIN TATIANA OTERO

PÚBLICA

Próxima reunión:	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
	-	-	-
Colaborador que elabora el acta:	FRANCY GARZON -KATHERIN TATIANA OTERO– Apoyos en salud		

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

BIENESTAR FAMILIAR

Prevención de contaminación- cruzada e intoxicaciones alimentarias .

10:00 am

11:00 am

Componente Salud y Nutrición

12/09/2025

Caseta Comunal cincelada 5 etapa

1	Luz Marina Cortes	36176554	aux. peda	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3142398722			
2	Irma Muñoz	36163151	Aux. ped	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3223344592		Irma Muñoz	
3	Leidy Vanessa Cardozo. Pacheco	1075255793	Agente Edu.	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3112014238			
4	Carolina Olaya Vera	36066708	Aux ped.	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3124703660			
5	Lucy P. Mosquera Cabrera	26472068	Aux ped.	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3224547810		Lucy P M	
6	Egeria Mabely Baena L	1081153058	A. Educadora	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3124653028			
7	Luz Nayda Bobadilla. e	55165366	Agente. Educ	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3158079851		Luz Nayda de	
8	Lucy Shes Vanegas Sanchez	52053246	Aux. Ped.	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3133529865			
9	Martha patricia Andrade	3201602731	Aux pedag	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3201602731			
10	Yule Vargas perdomo	55163002	Agente Edu.	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3156694559			
11	Ana Maria Luisa Gonzalez D	55152792	Agent edu.	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3002665332			
12	Luz Dary Hernandez Tovar	36172052	Auxiliar	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3115623440			
13	Deisy Riza Cabrera	26'430.581	Auxiliar P.	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3112383342			
14	Lorena Sánchez Suárez	1075301792	Auxiliar pedagógica	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3059300130			
15	Maria fernanda Castro	1.075255834	A. Educativa	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3002733596			
16	Sandy Lorena Romo Garcia	1080293545	A Educadora	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3228415476			
17	Cristhian Stiven Montes Rojas	1119942845	Auxiliar Pedag	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3115337294		Cristhian	
18	Paola Andrea Gonzalez [illegible]	36374496	A educativa	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3134041717			
19	Sandy Katherine salas moreno	1007186323	Auxiliar Pedagógica	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3103335304		Sandy salas	
20	Kelly Johana Gutierrez Villarreal	1080185629	A. educativa	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3232000275		Kelly	

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN
FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

Página 1 de 1

ACTIVIDAD: Prevención de contaminación cruzada e intoxicaciones alimentarias
FECHA: 12/09/2025.
HORA INICIAL: 10:00 am
HORA FINAL: 11:00 am
LUGAR: Caseta comunal Candido 5 etapa
DEPENDENCIA LÍDER: Componente Salud y Nutrición

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO				
1	Lina Maria Murcia Luna	1077853273	Psicóloga	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3225110909			
2	Jully Maritza Flórez Cardoso	36.307.634	Psicóloga	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3204716611	julimaritza[illegible]		
3	Katherin Tatiana Otero D.	1075249550	Apoyo nutrición	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3166809311	Kata[illegible]		
4	Nancy Gonzalez.	36183626	Aux. pedagogía	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3112019238		Nancy Gonzalez	
5	Laura Valentina Cortés Castro	1007704795	Nutricionista	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3147824154			
6	DIEGO CASTRO C.	1075188931	Psicosocial	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	323[illegible]		Diego C.	
7	Diana Elena Garzón	26425853	Enfermera	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3204437414			
8	[illegible]	[illegible]	[illegible]	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3142613111			
9	Natali Sánchez Méndez	1075234416	Auxiliar P.	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3172914869			
10	Magda Lorena Olaya [illegible]	26420963.	Apoyo ed.	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3219050930			
11	[illegible]	[illegible]	Adulto	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3044061773	Santiago[illegible]		
12	José Fernando Trujillo	[illegible]	Adulto	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	[illegible]	[illegible]	José T.	
13	Adriana [illegible]	[illegible]	[illegible]	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		[illegible]	3208758134		Adriana	
14	Azucena [illegible]	[illegible]	Cormidi	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	[illegible]	[illegible]@gmail	Azucena	
15	Ginna Katherine Morillo	1004634326	Nutricionista	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3136632667	morallginna@gmail.com		
16	Yessica Ximena Aviles Hernandez	1077864478	Agente educativa	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	[illegible]	Ximena[illegible]	Yessica A	
17				CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA						
18				CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA						
19				CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA						
20				CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA						

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

PÚBLICA

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N° 7

Hora: 10:00 am	**Fecha:** 12/09/2025
Lugar:	Caseta Comunal Cándido Calle 53 1c-20
Dependencia que Convoca:	Componente Salud y Nutrición
Proceso:	Promoción y Prevención.
Objetivo:	Sensibilizar al talento humano sobre la importancia de prevenir la contaminación cruzada y las intoxicaciones alimentarias, a través de una dinámica lúdica participativa que permita identificar prácticas correctas e incorrectas en la manipulación y entrega de alimentos.

Agenda:

1.- Saludo de bienvenida y presentación
2.- Socialización del tema: Prevención de contaminación cruzada e intoxicaciones.
3.- Actividad lúdica: Las Sillas de la Inocuidad.
4.- Agradecimientos y cierre.

Desarrollo:

1. **Saludo de bienvenida y presentación:** Se realiza el saludo de bienvenida y la presentación por parte de las profesionales en Nutrición a los diferentes participantes del Talento Humano de la Corporación Minuto de Dios de Garzón – Contrato 240, quienes asisten al encuentro educativo con el fin de socializar la temática relacionada con la prevención de la contaminación cruzada y las intoxicaciones alimentarias.

2. **Socialización del tema:**

Actividad rompe hielo: “Gestos de Higiene”

Objetivo: Motivar la participación del grupo mediante dinámicas lúdicas y creativas, con el fin de iniciar la comprensión de los hábitos de higiene y la prevención de la contaminación cruzada, fomentando un ambiente participativo y ameno

Desarrollo:

1. Los participantes se colocan de pie en círculo.
2. El facilitador explica que va a nombrar acciones relacionadas con la manipulación de alimentos, y cada una tiene un gesto que todos deben imitar.

- “Lavado de manos” → frotarse las manos exageradamente.
- “Tapabocas” → llevar las manos a la cara simulando ajustarlo.
- “Contaminación cruzada” → cruzar los brazos en “X” y decir ¡Nooo!
- “Alimento seguro” → levantar ambas manos hacia arriba como celebrando.

3. El facilitador comienza lento y claro, y luego va aumentando la velocidad para hacerlo más divertido y retador.

- **JUSTIFICACIÓN GENERAL**

La prevención de la contaminación cruzada constituye un aspecto esencial dentro de la seguridad alimentaria, dado que representa una de las principales causas de intoxicaciones y enfermedades transmitidas por alimentos. Este tipo de contaminación ocurre cuando microorganismos patógenos se transfieren de un alimento a otro, o desde superficies, utensilios y manos, poniendo en riesgo la salud de quienes consumen los productos.

El talento humano que participa en procesos de preparación, almacenamiento o entrega de alimentos tiene una responsabilidad directa en la garantía de la inocuidad. El desconocimiento o la inadecuada aplicación de prácticas básicas de higiene puede desencadenar consecuencias graves, especialmente en poblaciones vulnerables como niños y niñas, quienes presentan mayor susceptibilidad a infecciones gastrointestinales y a complicaciones derivadas de la ingesta de alimentos contaminados.

En este sentido, es fundamental promover la correcta adopción de medidas de bioseguridad, entre ellas: el lavado frecuente y adecuado de manos, el uso de elementos de protección personal, la separación de alimentos crudos y cocidos, la desinfección de superficies y utensilios, y la conservación de los alimentos a temperaturas seguras. Estas prácticas, más allá de ser protocolos técnicos, deben convertirse en hábitos cotidianos interiorizados por todo el talento humano que tiene contacto con los alimentos.

De esta manera, garantizar la manipulación segura de los alimentos no solo contribuye a la prevención de brotes de origen alimentario, sino que también fortalece la confianza de las familias en los programas alimentarios, protege la salud pública y asegura un servicio responsable y de calidad en beneficio de la comunidad.

INFORMACIÓN TEMÁTICA

La prevención de la contaminación cruzada en la manipulación de alimentos es fundamental para garantizar la inocuidad y proteger la salud de la comunidad, dado que constituye una de las principales causas de intoxicaciones alimentarias.

1. **Tema → Intoxicaciones alimentarias:**

¿Qué son? → Son enfermedades que se presentan después de consumir alimentos o bebidas contaminadas con bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas. Constituyen un problema de salud pública que puede afectar a cualquier persona, pero resultan especialmente graves en niños, gestantes y adultos mayores.

Causas principales:

- Consumo de alimentos contaminados por falta de higiene en su manipulación.
- Conservación a temperaturas inadecuadas (ruptura de la cadena de frío o calor).
- Uso de utensilios o superficies contaminadas.
- Ingesta de alimentos vencidos o en mal estado.
- Contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos.

Síntomas frecuentes:

- Dolor abdominal.
- Diarrea y vómito.
- Fiebre y malestar general.

PÚBLICA

- Deshidratación, especialmente en niños pequeños y adultos mayores.

Consecuencias de las intoxicaciones alimentarias

1. **Riesgo de hospitalización y complicaciones graves:** Las intoxicaciones pueden ocasionar cuadros de deshidratación severa, alteraciones electrolíticas, gastroenteritis aguda, insuficiencia renal transitoria o, en casos graves, compromiso sistémico, lo que puede requerir atención hospitalaria.
2. **Brotes que afectan a varias personas al mismo tiempo:** Un solo alimento contaminado puede enfermar simultáneamente a un gran número de personas, dificultando el control del evento y aumentando la magnitud del riesgo sanitario.
3. **Impacto negativo en la salud pública:** Los brotes incrementan la carga de enfermedad en la comunidad, generan sobrecostos al sistema de salud y afectan indicadores de morbilidad prevenible.
4. **Pérdida de confianza en los programas de alimentación:** La ocurrencia de casos de intoxicación deteriora la percepción de seguridad en los servicios de alimentación colectiva, lo cual puede disminuir la participación y credibilidad institucional.
5. **Posibles sanciones legales y pérdidas económicas:** El incumplimiento de la normatividad sanitaria puede derivar en investigaciones administrativas, sanciones económicas, cierre temporal de servicios o demandas legales, además de pérdidas materiales por desperdicio de alimentos.

2. **Tema → Contaminación cruzada**

¿Qué es? Es el traspaso de microorganismos, sustancias químicas o alérgenos desde un alimento contaminado hacia otro limpio, o desde utensilios, superficies y manos sucias hacia los alimentos listos para el consumo. Se considera una de las principales causas de intoxicaciones alimentarias.

Causas principales

- Manos sin lavado correcto y frecuente.
- Utensilios (cuchillos, tablas, recipientes) usados en alimentos crudos y luego en cocidos sin limpieza.
- Almacenamiento conjunto de carnes crudas con frutas, verduras u otros alimentos listos para consumo.
- Superficies sin desinfección.
- Falta de uniforme o elementos de protección personal adecuados.

Prevención de la contaminación cruzada e intoxicaciones alimentarias

La seguridad de los alimentos depende del cumplimiento estricto de prácticas de higiene, manipulación y conservación. A continuación, se detallan las medidas principales para reducir riesgos y garantizar alimentos inocuos:

1. Higiene personal y manipulación segura → El manipulador es el primer responsable de evitar la transmisión de microorganismos hacia los alimentos. Por ello, se deben aplicar las siguientes medidas:

- **Lavado de manos en momentos críticos:** debe realizarse con agua y jabón antes, durante y después de manipular alimentos, después de ir al baño, tocar la cara, manipular basura o superficies contaminadas. Este hábito reduce drásticamente la carga microbiana y la probabilidad de contaminación.
- **Uñas cortas, limpias y sin esmalte:** las uñas largas o con esmalte acumulan suciedad y bacterias, que pueden transferirse fácilmente a los alimentos. Mantenerlas cortas y limpias asegura una mejor higiene.

PÚBLICA

- **No usar accesorios durante la manipulación:** elementos como anillos, relojes y pulseras son focos de acumulación de microorganismos y dificultan el lavado de manos, por lo que deben evitarse en todo momento.
- **Uniforme completo, limpio y exclusivo:** la ropa de calle puede traer contaminantes del exterior, por eso se debe portar uniforme únicamente dentro de la actividad, asegurando que esté en óptimas condiciones de limpieza.
- **Evitar hablar, toser o estornudar sobre los alimentos:** estas acciones liberan microgotas que contienen bacterias y virus, capaces de contaminar los alimentos listos para el consumo.

2. Control en la preparación y conservación de alimentos → La etapa de preparación y conservación es crítica, ya que en ella se puede originar la contaminación cruzada. Para evitarlo se deben cumplir las siguientes acciones:

- **Separar alimentos crudos y cocidos:** utilizar tablas, cuchillos y recipientes diferentes para carnes, vegetales y alimentos listos para el consumo. Así se impide la transferencia de microorganismos de los crudos hacia los cocidos.
- **Cocinar completamente los alimentos de origen animal:** carnes, aves, pescados y huevos deben alcanzar temperaturas seguras (≥ 70 °C en el centro del alimento) para eliminar bacterias como *Salmonella* o *E. coli*.
- **Evitar el consumo de alimentos crudos o semicrudos:** especialmente en poblaciones vulnerables como niños, gestantes o adultos mayores, quienes tienen mayor riesgo de complicaciones por intoxicaciones.

3. Mantener la cadena de frío y calor → Las temperaturas inadecuadas favorecen el crecimiento acelerado de bacterias. Para evitarlo:

- **Mantener alimentos fríos a ≤ 4 °C:** la refrigeración ralentiza la multiplicación de microorganismos y preserva la calidad del producto.
- **Mantener alimentos calientes a ≥ 60 °C:** al conservarse a esta temperatura, se evita que las bacterias sobrevivan y se multipliquen.
- **No dejar alimentos a temperatura ambiente por más de 2 horas:** este tiempo es suficiente para que los microorganismos se multipliquen peligrosamente.
- **Utilizar termos, neveras portátiles o recipientes adecuados:** durante transporte y entrega, garantizan que los alimentos no entren en la “zona de peligro” (5 °C – 60 °C).

4. Verificación de insumos y materias primas → La inocuidad comienza con la calidad de los alimentos que se reciben. Por eso se recomienda:

- **Revisar siempre fechas de vencimiento:** utilizar únicamente productos dentro del tiempo de vida útil establecido por el fabricante.
- **Rechazar envases en mal estado:** latas abolladas, oxidadas, infladas o frascos con tapas sueltas pueden estar contaminados.
- **Observar olor, color y textura:** cualquier alteración es un indicador de descomposición o contaminación.
- **Usar agua potable y materias primas seguras:** el agua contaminada y los insumos de dudosa procedencia son fuentes directas de intoxicaciones.

PUBLICA

5. Limpieza, desinfección y manejo de residuos → El ambiente de trabajo debe ser controlado para evitar la proliferación de microorganismos. Para ello:

- **Limpiar y desinfectar utensilios, equipos y superficies:** antes, durante y después de cada uso, evitando acumulación de bacterias en áreas de contacto con alimentos.
- **Almacenar alimentos en recipientes cerrados y limpios:** esto los protege de contaminantes externos y prolonga su inocuidad.
- **Disponer los residuos de forma responsable:** separar basuras, usar recipientes adecuados con tapa y retirarlos periódicamente para evitar la atracción de plagas y la recontaminación de los espacios.

La prevención de intoxicaciones alimentarias requiere aplicar de manera constante medidas de higiene y control de la contaminación cruzada, asegurando así la entrega de alimentos seguros y de calidad a las familias beneficiarias.

ACTIVIDADES LUDICAS Y DE FORMACIÓN.

1. Actividad – “la silla de la inocuidad”

Objetivo: Reforzar de manera divertida los conocimientos sobre prevención de contaminación cruzada e intoxicaciones alimentarias.

Desarrollo:

1. **Preparación del juego:**

- Se colocan todas las sillas en círculo, mirando hacia afuera.
- Debe haber siempre **sillas menos** que el número de participantes (ejemplo: si son 35 personas, se ubican 30 sillas).

2. **Inicio:**

- Todos los participantes se ponen de pie alrededor de las sillas.
- El facilitador explica las reglas: Mientras suene la música, todos deben caminar alrededor de las sillas. Cuando la música se detiene, los participantes deben correr a sentarse en una silla, quien se quede parado se le hará una pregunta con respecto a la temática expuesta.

3. **Eliminación:**

- En cada ronda se retira una silla.
- Si responde incorrectamente a la pregunta, queda eliminado. De lo contrario, sigue en el juego.

4. **Continuidad:**

- El juego sigue hasta que quede una sola persona ocupando la última silla.
- Esa persona será el “Campeón/a de la Inocuidad”

Ejemplos de frases

PÚBLICA

Preguntas sobre Intoxicaciones Alimentarias:

1. ¿Qué son las intoxicaciones alimentarias y qué las causa?
2. Menciona tres síntomas frecuentes de las intoxicaciones alimentarias.
3. ¿Por qué las intoxicaciones alimentarias son más peligrosas para niños, gestantes y adultos mayores?
4. ¿Cuáles son las consecuencias graves de una intoxicación alimentaria?
5. ¿Qué significa "ruptura de la cadena de frío" y cómo puede afectar la seguridad alimentaria?
6. ¿Cómo afecta la contaminación cruzada a las intoxicaciones alimentarias?
7. ¿Qué podría pasar si un alimento contaminado afecta a varias personas al mismo tiempo?
8. ¿Qué tipo de medidas pueden evitar la pérdida de confianza en los programas de alimentación?
9. ¿Cuáles son algunas posibles consecuencias legales o económicas por no seguir las normativas de seguridad alimentaria?

Preguntas sobre Contaminación Cruzada:

1. ¿Qué es la contaminación cruzada y por qué es peligrosa para la salud?
2. Menciona dos formas de evitar la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos.
3. ¿Por qué es importante que los manipuladores de alimentos se laven las manos frecuentemente?
4. ¿Cuáles son los riesgos de no usar utensilios separados para alimentos crudos y cocidos?
5. ¿A qué temperatura deben cocinarse los alimentos de origen animal para garantizar su seguridad?
6. ¿Por qué es peligroso consumir alimentos crudos o semicrudos?
7. ¿Qué medidas de higiene personal debe seguir un manipulador de alimentos para evitar la contaminación?
8. ¿Cómo se puede mantener la cadena de frío durante el transporte de alimentos?
9. ¿Qué debes hacer si un alimento tiene el envase dañado o está vencido?
10. ¿Por qué es crucial limpiar y desinfectar los utensilios y superficies de trabajo?

Propósito

- Reforzar las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos.
- Promover el trabajo en equipo, la atención y la reacción rápida.
- Aprender de forma lúdica y activa, integrando movimiento con conocimientos clave de prevención de intoxicaciones.

CONCLUSIONES

- La prevención de intoxicaciones requiere aplicar estrictamente buenas prácticas de higiene, manipulación y conservación de alimentos, minimizando riesgos de enfermedades y protegiendo la salud de los consumidores.

- Evitar la contaminación cruzada mediante separación de alimentos crudos y cocidos, limpieza de utensilios y superficies, y control de temperaturas, es esencial para garantizar la inocuidad de los alimentos y reducir la incidencia de brotes.

- El talento humano debe asumir su responsabilidad en la seguridad alimentaria, interiorizando y practicando de manera constante medidas de higiene y bioseguridad, asegurando un servicio seguro, confiable y de calidad.

3. Agradecimientos

Por último, se agrade a todos por su responsabilidad en el encuentro e igualmente por su participación.

PÚBLICA

Compromisos / tareas	**Responsable(s): Nombre / Cargo o rol**	**Fechas**
Participar en todos los encuentros de Talento Humano durante la vigencia 2025.	Talento humano CORMIDI	Permanente
Promover, orientar y reforzar de manera clara y práctica las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos, asegurando que el talento humano aplique correctamente las medidas de prevención de contaminación cruzada y de intoxicaciones alimentarias, para garantizar la entrega de alimentos seguros y de calidad.	Talento humano CORMIDI	Permanente

FIRMA ASISTENTES

Nombre	**Cargo o rol / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**
Ginna Katherine Marcillo Baca	Profesional en Salud y Nutrición	CORMIDI	

Próxima reunión:	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
	-	-	-
Colaborador que elabora el acta:	Profesional en Salud y Nutrición		

PÚBLICA

ANEXO FOTOGRAFICO

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

F8.P1.MI | 12/06/2024
Versión 9 | Página 1 de 1
Clasificación de la información: Pública

ACTIVIDAD: Prevención de contaminación cruzada e intoxicaciones alimentarias.

FECHA 12/09/2025

HORA INICIAL: 10:00 am

HORA FINAL: 11:00 am

LUGAR Caseta comunal cándido 5 etapa

DEPENDENCIA LIDER: Componente Salud y Nutrición

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	Luz Marina Cortes	36176554	aux. peda	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3142398722			
2	Irma Muñoz	36167151	Aux. ped.	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3223344897		Irma Muñoz	
3	Leidy Vanessa Cardozo. Pacheco	1075255193	Agente Edu.	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3112014238			
4	Carolina Olaya Vera	36066708	Aux ped.	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3124703060		Carolina	
5	Lucy P. Mosquera Cabrera	74672068	Aux Ped.	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	324547869		Lucy P M	
6	Edelis Magaly Bacca R	1081153088	A. Educativo	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3124653028			
7	Luz Neyda Bobadilla. e	55165366	Agente-Educ	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3158079851		Luz Neyda Bo	
8	Lucy Inés Vanegas Sánchez	52053246	Aux. Ped.	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3133529665			
9	Martha patricia Andrade	3204602731	Aux pedg	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	324602731			
10	Yuli Vargas pardomo	55163002	Agente Edu.	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	315669459			
11	Ana Maria Luisa Gonzalez D	55152772	Agent Edu.	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3002668730		Ana MariaG	
12	Luz Dary Hernandez Toro	36172052	Auxiliar	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3115623440			
13	Deicy Ruiz Cabrera	26'430.585	Auxiliar P.	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3112383342			
14	Lorena Sánchez Suarez	1075301792	Auxiliar pedagógica	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3059300130			
15	Maria fernanda Castro	1.095255834	A. Educativa	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3006773596			
16	Sindy Lorena Romo Garcia	1080293545	A Educativa	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3228495476			
17	Cristhian Stiven Montes Rojas	1115942845	Auxiliar Pedag	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3115337294		Cristhian	
18	Paola Andrea Gonzalez Cuellar	36314496	A educativa	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3164941717			
19	Sandy Katherine salas moreno	1007186223	Auxiliar pedagógica	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3103335304		Sandy salas	
20	Kelly Johana Gutiérrez Villarreal	1080185624	A-Educativa	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3232800275		Kelly JG.	

Scanned with CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA	F8.P1.MI — 12/08/2024 Versión 8 — Página 1 de 1 Clasificación de la Información: Pública

ACTIVIDAD: Prevención de contaminación cruzada e intoxicaciones alimentarias

FECHA 12/09/2025.

HORA INICIAL: 10:00 am

HORA FINAL: 11:00 am

LUGAR Caseta comunal Candido 5 etapa

DEPENDENCIA LIDER: Componente Salud y Nutrición

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	Lina Marcela Murcia Leiva	1077853273	Psicologa	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3125110709			
2	Jully Maritza Flórez Cardoso	36.307.634	Psicologa	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3204716611	yulimaxi1164@		
3	Katherin Tatiana Otero D.	1075249550.	Apoyo Nutrición	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3166809395	Katerin_18@		
4	Nancy Gonzalez.	36183626	Aux. Pedagogia	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3112014238		Nancy Gonzalez	
5	Laura Valentina Cortés Castro	1007704795	Nutricionista	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3147824154			
6	DIEGO CASTRO C.	1075188731	Psicosocial	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3236151199		Diego C.	
7	Francy Elena Garzón	26425853,	Enfermera	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3208431541		Francy E	
8	Pilar Elena Ortiz	1075287876	Psicosocial	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3142613101			
9	Natali Sanchez Mendez	1075234616	Auxiliar P.	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3172916869		Natalia.M	
10	Magda Lorena Olaya Sterling	26420963,	Agente Ed.	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3219050980		magda.Sterling@hotmail.com	
11	Mario Fernando Sanchez	1070010654	ADUC	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3044000732	Sanmendez fernan		
12	JOSE Fernando Trujillo	7.703,	ADUC	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3208087276	Adolfo Carnudiera	Jose T.	
13	Adriana Riveros	1084869832	Coord.-	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3208758139	—	Adriana	
14	Azucena Franco R	1115943596	Cormidi	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3148161871	azucenafranco3011@gmail.	Azucena Franco	
15	Ginna Katherine Marallo	1004634326	Nutricionista	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3136632669	marallo ginna @gmail.com		
16	Yessica Ximena Aviles Hernandez	1077864478	Agente Educativo	CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA		X	3224688992	[illegible]	Yesica A.	
17				CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA						
18				CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA						
19				CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA						
20				CORMIDI	HUILA	CZ NEIVA						

¡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

Scanned with CamScanner