ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	
Hora: 8:00 AM	**Fecha:** 31-10-2025
Lugar:	CDI Ciénaga de la Virgen
Dependencia que Convoca:	Área psicosocial
Proceso:	Formación al talento humano: Comunicación asertiva y efectiva.
Objetivo:	Mejorar la comunicación asertiva e interacción entre el equipo de talento humano a través de la socialización de herramientas efectivas que permitan fluir excelentes relaciones interpersonales.

Agenda:

1. Bienvenida
2. Oración
3. Definición de conceptos claves
4. Construcción colectiva de herramientas fundamentales
5. Dinámica del sobre positivo
6. Conclusiones

Desarrollo:

Se inicia dando una cordial bienvenida al talento humano del CDI ciénaga de la virgen por parte del equipo psicosocial integrado por la srta Kiara guerra y la srta Geraldine Esquivel. Seguidamente se realiza una oración por parte de la docente Vilma Tovar, dando gracias por la oportunidad de estar reunidos.

Luego el equipo psicosocial pregunta a las presentes que entienden por **comunicación asertiva** a lo cual varias de las presentes respondieron que se caracteriza por ser respetuosa y que permite estar en armonía.

La psicosocial Geraldine Esquivel precisa que la comunicación asertiva es un estilo de comunicación en el cual se expresan nuestras ideas, sentimientos y necesidades de forma directa, segura, tranquila y honesta.

Seguidamente se ha referencia que la comunicación efectiva es aquella donde conseguimos transmitir el mensaje de una forma entendible y muy clara para el receptor.

PÚBLICA

Se hace enfasis que la asertividad se basa en el respeto mutuo, es un tipo de comunicación diplomática y eficaz. Al ser asertivo se demuestra que nos respetamos a nosotros mismos, ya que estamos dispuesto a defender nuestros intereses y a expresar lo que pensamos y sentimos. También demuestramos que somos consciente de los derechos de los demás y estamos dispuesto a resolver los conflictos.

Se enuncia 3 aspectos principales que deben ser tenidos en cuenta para lograr una comunicación asertiva y efectiva mencionados a continuación:

1.Confianza: creer en nuestra habilidad para manejar una situación.

2.Claridad: el mensaje debe ser claro y fácil de entender.

3.Control: dar la información de manera calmada y controlada.

Posteriormente se manejo un diálogo de saberes donde los participantes aportaron herramientas que debemos implementar para tener una comunicación asertiva, relacionados seguidamente:

- Emplear un tono de voz adecuados
- Ser empático
- Escuchar de manera activa.
- Utilizer un lenguaje corporal coherente con el lenguaje verbal.

Se explica la vital importancia de incluir un comportamiento asertivo en las diferentes esferas de nuestra vida cotidiana ya que permite lo siguiente:

- Ganar confianza en uno mismo y autoestima
- Adquirir un sentido de empoderamiento
- Comprender y reconocer tus sentimientos
- Obtener el respeto de los demás
- Mejorar la comunicación
- Crear situaciones en las que todos salgan ganando
- Mejorar tus habilidades para tomar decisiones

PÚBLICA

- Desarrollar relaciones sinceras
- Obtener más satisfacción laboral

A posteriori se desarrollo la dinámica de expresar pensamientos, ideas o sentimientos a miembros que deseaban del grupo, para esto se le entregó un sobre a cada integrante del talento humano el cual debían marcar con su nombre y decorar a su gusto, después se colocan todos en un mural, se entregan unas hojas de papel donde escribieron frases positivas acerca de la persona que escogieron e inmediatamente introducirlas en el sachets del compañero(a) donde cada uno leyo en voz alta las palabras favorables.

Decisiones:

Los participantes exponen preguntas, dudas y sugerencias que son resueltas por el equipo psicosocial.

Para verificar que la información haya sido comprendida se procede a realizar un diálogo de saberes donde el equipo psicosocial va escogiendo al azar a diferente participantes donde estos debián decir una estrategia que permita desarrollar una comunicación asertiva y efectiva.

Para concluir se tuvo en cuenta los siguientes beneficios:

- Mejora la autoconfianza y el autoestima.
- Podemos identificar nuestros sentimientos.
- Cuando respetamos al otro, nos ganamos el respeto de los demás.
- Mejoramos nuestras habilidades comunicativas.
- Podemos tomar mejores decisiones.
- Construimos relaciones sociales y laborales basadas en la sinceridad.

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Implementar y desarrollar las Estrategias eficaces para mantener una Buena comunicación asertiva.	Talento humano del CDI Cienága de la Virgen	Vigencia del contrato

PÚBLICA

FIRMA ASISTENTES

Nombre	**Cargo o rol / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**
Kiara Guerra Ballestas	psicosocial	Fundación coralina	Kiara Guerra Ballestas
Geraldine Esquivel Miranda	psicosocial	Fundación coralina	Geraldine Esquivel Miranda
Próxima reunión	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
		8: 00 AM	CDI CIENAGA DE LA VIRGEN
Colaborador que elabora el acta:	KIARA GUERRA BALLESTAS APOYO PSICOSOCIAL  GERALDINE ESQUIVEL MIRANDA APOYO PSICOSOCIAL		

REGISTRO FOTOGRAFICO

PÚBLICA

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS







PÚBL

FIRMA ASISTENTES

Nombre	Cargo o rol / Dependencia	Entidad	Firma
Mayly Godoy B.	Docente	Coralina	Mayly G.
Arelsi Mgª Sarmiento	Docente	Coralina	Arelsi Sarm
Yeimy Lyan Padilla	Docente	Coralina	Yeimy
Nadinne Mosquera H	Docente	Coralina	Nadinne M.
Teresa Melendez S	Docente	CORALINA	Tmelendez S
Daisvillalba Alvarez	Docente	Coralina	Daisvillalba
Yacellys P. Vargas Bald	Auxiliar	Coralina	yacellys p.vs.
Oleuis Acosta J.	Docente	Coralina	Oleuis Acosta
Deysi Leon	Docente.	coralina	Deysi L
Yeni Beatriz Garcia	Docente	coralina	Yeni B
Silsa Emely Reyes	docente	coralina	Silsa Em
Merlis Altamar T	Docente	Coralina	Merlis A T
Inglis Moraco R.	Docente	Coralina	Inglis M R
Ruby Romero	Docente	coralina	Ruby R
Olga Mesa pineda	Docente	coralina	Olga Mesa
Oneidys Ochoa pineda	Docente	coralina	O
Luisa Hernandez R	Docente	Coralina	Luisa H
Yilma Tovar	Docente	Coralina	Yilma Tovar
Olga Tovar	Auxiliar	Coralina	olga Tovar
Luis Margarita	Docente	Coralina	Luis M
Kelly Ospino	Auxiliar	Coralina	Kelly Ospino
Claudia Sabalza	Aux servicio g.	Coralina	Claudia S.
Yoleidis Zapata Pacheco	Gestor de alimenta	Coralina	Yoleidis Z.
Jacqueline Godoy	Gestor de Alimentos	Coralina	Jacqueline G.
Yomaida Tenera	Gestora de Alimentos	coralina	Yomaida T
Ingrid Payares Diaz	Gestora de alimentos	coralina	Ingrid Payares
Yackeline Suarez C	Gestora de Alimentos	Coralina	Yackeline Suarez

Próxima reunión	Fecha	Hora	Lugar

Colaborador que elabora el acta:	

Powered by CamScanner

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	
Hora: 8:00 AM	**Fecha:** 31 de Octubre 2025
Lugar:	CDI Ciénaga de la virgen
Dependencia que Convoca:	Salud y Nutrición
Proceso:	Fortalecimiento al talento humano gestor de alimentos – Control y seguimiento a proveedores
Objetivo:	- Garantizar la calidad de la materia prima que se recibe para la preparación de los alimentos a consumir al interior de las unidades de servicio, además de mejorar la eficiencia, reducir riesgos en los procesos y entregar alimentos óptimos y de calidad.

Agenda:
Saludo
Desarrollo De La Jornada
Conclusiones
Cierre

Desarrollo: Con el propósito de garantizar el cumplimiento de lo establecido en el manual de buenas prácticas de manufactura, se desarrolla el plan de cualificación al personal gestor de alimentos.
La temática abordada resalta apartes importantes tales como:

Qué es el seguimiento de los proveedores? Es una rutina de evaluaciones constantes de todos los proveedores que intervienen en su cadena de suministro. A diferencia de la gestión de existencias, este trabajo de supervisión afecta aún más al rendimiento de su empresa, porque también está vinculado a otras variables.

El seguimiento a proveedores de alimentos es un proceso continuo de monitoreo para asegurar la calidad, inocuidad y cumplimiento de estándares en la cadena de suministro. Se enfoca en evaluar el desempeño de los proveedores a través de la verificación de la calidad del producto, el cumplimiento normativo, la trazabilidad y la comunicación efectiva, lo que ayuda a reducir costos y riesgos.

Control de calidad y verificación:
Realizar inspecciones visuales de los productos recibidos.
Verificar las fechas de caducidad y las condiciones de almacenamiento.
Implementar auditorías regulares en las instalaciones del proveedor.

Cumplimiento normativo y seguridad alimentaria:
Asegurarse de que los proveedores cumplan con todas las normativas y regulaciones de seguridad alimentaria.
Verificar que se respeten los estándares de manipulación, almacenamiento y transporte de alimentos.
Monitorear el cumplimiento de los requisitos legales y normativos.

Trazabilidad:
Garantizar la trazabilidad de los productos desde su origen hasta la entrega final.
Tener un registro claro de los lotes y su procedencia para poder retirarlos rápidamente si es necesario.

PÚBLICA

Relación y comunicación:
Mantener una comunicación clara y orientada a resultados cuantificables con los proveedores.
Fomentar relaciones de confianza mutua para asegurar la mejora continua

Beneficios del seguimiento
Reducción de riesgos: Disminuye la posibilidad de problemas como mala calidad, contaminación o incumplimiento de normativas.
Optimización de costos: Evita costos adicionales derivados de productos defectuosos, retrasos o incumplimientos.
Mejora de la eficiencia: Asegura la disponibilidad de insumos necesarios sin caer en el exceso de stock.
Fortalecimiento de la reputación: Garantiza que los productos finales cumplan con los estándares esperados por los clientes.

Al finalizar la actividad se escucharon las dudas e inquietudes de los participantes y evaluó los conocimientos fortalecidos. El encuentro se llevó a cabo de forma adecuada y se alcanzaron uno a uno los objetivos propuestos.

Compromisos / tareas	**Responsable(s): Nombre / Cargo o rol**	**Fechas**
Colocar en práctica todas las recomendaciones suministradas al momento de la capacitación para así poder llevar a cabo los procesos y evitar contaminación	Personal gestor de alimentos	
Conservar los alimentos de acuerdo a sus características	Personal gestor de alimentos	

FIRMA ASISTENTES

Nombre	**Cargo o rol / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**
Elida Zúñiga	Salud y Nutrición	Fundación Coralina	Elida Zúñiga

Evidencia fotográfica



PÚBLICA

LISTADOS DE ASISTENCIA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	F9.P1.MI	31/05/2024
		Versión 10	Página 1 de 1

FIRMA ASISTENTES

Nombre	Cargo o rol / Dependencia	Entidad	Firma
Yoleidis Zapata Pacheco	Gestor de alimento	Yoleidis ZP	Coralina
Jacqueli Godoy Ortiz	Gestora de Alimento	Coralina	Jaqueli Godoy
Ingrid Payares Ortiz	Gestora de Alimento	Coralina	Ingrid Payar
Yomaida Teheran Gomez	Gestora de Alimento	Coralina	Yomaida
Yadis Madero G	Gestora de Alimento	Coralina	Yadis
Yackelin Londoño e	Gestora de Alimento	Coraliana	Yackelin Londoño

Próxima reunión	Fecha	Hora	Lugar
Colaborador que elabora el acta:			

PÚBLICA

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	
Hora: 11:00 PM	**Fecha:** 31 DE OCTUBRE 2025
Lugar:	CDI Ciénaga e la virgen
Dependencia que Convoca:	Salud y Nutrición
Proceso:	Desarrollo del plan de cualificación al talento humano – CONSECUENCIAS DEL CONSUMO DE EMBUTIDOS
Objetivo:	Brindar educación alimentaria y nutricional que nos permita realizar mejores elecciones al momento de combinar y preparar los alimentos a ingerir, buscando brindar una alimentación de calidad a nuestros niños y niñas.

Agenda:

1. Bienvenida y presentación
2. Evaluación de conocimientos previos.
3. Desarrollo de la temática
4. Preguntas y anécdotas.
5. Evaluación final
6. Cierre.

Desarrollo: El día 31 de octubre del año en curso se desarrolló el plan de formación al talento humano, la temática abordada consecuencia del consumo de embutidos , en el cual se fortalecieron apartes como:

los embutidos son aquellas carnes frías que están hechas de recortes de cerdo, vaca, pescado, pollo (dependiendo del caso), y de la mezcla de las sobras que quedan luego de estos recortes, También contienen añadidos químicos que son los que hacen que su vida útil aumente y siempre luzcan frescos.
Los embutidos del tipo animal más comunes son:

- El jamón
- La salchicha
- El salami
- El chorizo
- La longaniza
- La mortadela
- La Morcilla
- El salchichón

Ingredientes de los embutidos y su impacto en la salud Aunque las empresas se esfuerzan por hacer un producto de buena calidad y menos dañino, es innegable que requieren de ciertos ingredientes comunes que no dejan de ser perjudiciales para la salud.
• Carne animal: Se supone que el ingrediente principal es la carne animal, pero la mayoría contiene muy poca carne real, Estos embutidos son de difícil digestión. Pueden dañarse en los intestinos y dar lugar a la peligrosa acumulación de toxinas que puede causar diferentes enfermedades crónicas.
• Jarabe de maíz alto en fructosa: Este ingrediente genéticamente modificado altera los niveles de secreción de ciertas hormonas, como por ejemplo la insulina, la leptina y la grelina. Estas hormonas están íntimamente relacionadas con el control de la saciedad y el hambre. Por otra parte, puede aumentar la acumulación de grasa a nivel abdominal. Contiene ácidos grasos saturados y colesterol, sustancias relacionadas con el sobrepeso.

PUBLICA

Sal: Es uno de los ingredientes que más se concentra en este tipo de carnes. Afecta la salud cardiovascular y provoca retención de líquidos
• Azúcares: Los azúcares utilizados en la fabricación de embutidos tienen como intención disfrazar el sabor de la sal. Pero, sobre todo, producen ácido láctico, reacción esencial para los embutidos fermentados
• Otro factor es que, algunos embutidos contienen hormonas que afectan significativamente la calidad en la producción de espermatozoides. De acuerdo con un estudio realizado por Harvard School of Public Health, esto reduce la fertilidad masculina.
• Ácidos y conservantes: Uno de los conservantes más utilizados en la fabricación de embutidos es el nitrito de sodio. Este ingrediente es utilizado para que los embutidos luzcan más frescos, conservados y libres de microbios.
La preferencia de los embutidos provoca que el paladar se acostumbre al sabor de este tipo de carnes. Generalmente, saladas y condimentadas. Al conservar este gusto podemos perder la sensibilidad para probar alimentos más frescos y orgánicos.
Conociendo esta información podemos evaluar nuestros hábitos alimenticios e intentar implementar una dieta más saludable y equilibrada. Bien sea reduciendo el consumo de embutidos o cambiándolo por opciones naturales y menos procesadas.
Al finalizar el video se evaluó la actividad por medio de una presentación en power point, la cual contenía un juego llamado quien sabe más, la metodología del juego consistió en realizar preguntas con múltiples respuestas sobre la temática desarrollada y que los participantes escogieran las respuestas correctas.
Luego se escucharon las dudas e inquietudes y anécdotas de los participantes y dimos por terminado el encuentro.

Sin más que anotar y se agradeció a los agentes educativos por su participación.

Compromisos / tareas	**Responsable(s): Nombre / Cargo o rol**	**Fechas**
Atender las recomendaciones entregadas	Agentes educativos y auxiliares pedagógicas	Durante la vigencia del servicio
Ser Multiplicadores de la información recibida	Agentes educativos y auxiliares pedagógicas	Durante la vigencia del servicio

FIRMA ASISTENTES

Nombre	**Cargo o rol / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**
Elida Zúñiga	Salud y Nutrición	Fundación Coralina	

PUBLICA

Evidencia fotográfica





PÚBLICA

LISTADOS DE ASISTENCIA

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	F9.P1.MI	31/05/2024
		Versión 10	Página 1 de 1

FIRMA ASISTENTES			
Nombre	**Cargo o rol / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**
Merlis Pitalua T.	Docente	Coralina	Merlis P.T
Olga Mora Pinto	Docente	Coralina	Olga Mora
Yenis Juan Padilla.	Docente	Coralina.	Yenis
Deysi Tejon R	Docente	Coralina	Deysi
Yuri Rueda Cer	Docente	Coralina	Yuri
Rubys Romero	Docente	Coralina	Rubys
Vilma Tovar	Docente	Coralina	Vilma Tovar
Yoallys Vargas B.	Auxiliar	Coralina	Yoallys VB.
Silsa Garcia.	Auxiliar	Coralina	Silsa Garcia
Dais Villalba	Docente	Coralina	Dais Villalba
Nadinng Hospinos H	Docente	Coralina.	Nadinng
Yally Cordero B	Docente	Coralina	Yally Cordero
Yelsi Baquiero	Docente	Coralina	Yelsi
Daya Del Rosario	Auxiliar	Coralina	Daya
Glenis Acosta	Docente	Coralina	Glenis Acosta
Englismarcela R	Docente	Coralina	
Kelly Osorno H	Auxiliar	Coralina	Kelly
Celsa Herrera	Docente	Coralina	Celsa
Teresa Melendez Sarmiento	Docente	Coralina	Teresa Melendez
Oneidys Ulloa Pinto	Docente	Coralina	
Próxima reunión	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
Colaborador que elabora el acta:			

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.