ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	
Hora: De 01 pm a 2 pm	**Fecha: 09 de septiembre 2025**
Lugar:	*CDI Huellas de esperanza*
Dependencia que Convoca:	*Componente de salud y nutrición*
Proceso:	*Programa de control de Residuos Sólidos y líquidos. PDS*
Objetivo:	*Reforzar conocimiento de los procesos de recolección y distribución de los residuos sólidos y líquidos de la UA.*

Agenda:

1. Presentación de la temática
2. Asistencia
3. Socialización del tema
4. Compromisos

Desarrollo:

El día de hoy se reúne a personal de cocina (auxiliares de servicio general), para dar a conocer el tema de Programa de control de Residuos Sólidos y líquidos. PDS. Se prosiguió con una breve introducción de la temática donde se mencionó que se iba a tomar de apoyo la "Guía técnica del componente de alimentación y nutrición para los programas y proyectos misionales del ICBF" (estándares 18 19-20-21-22).

El programa de manejo de Residuos Sólidos y Líquidos cubrirá las necesidades presentes en las diferentes áreas y personal que forman parte del Programa, antes durante y después de los procesos de entrega de alimentos y refrigerios, atención de los usuarios, para garantizar al beneficiario un alimento inocuo que no ponga en riesgo su salud y bienestar..

PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

CLASIFICACION DE RECIPIENTES.

Las bolsas donde se depositan los residuos deben identificarse con el color correspondiente a la clasificación de los mismos y las canecas que las contienen deben estar rotuladas de acuerdo a los parámetros que se dan a continuación; paro no necesariamente deben tener el color para identificación escrito en el recuadro.

1. Residuos orgánicos: bolsa de color verde
2. Residuos inorgánicos aprovechables: bolsa de color blanco
3. Residuos inorgánicos no aprovechables: bolsa de color negro

PÚBLICA



Se debe diligenciar diariamente el formato con los protocolos establecidos.

FUNDACIÓN CORALINA	REGISTRO RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS	VERSION 01 MARZO 2025
Nombre de la UDS: CDI HUELLAS DE ESPERANZA	**Nombre de las EAS: FUNDACION CORALINA**	Mes:

	Día Calendario	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Orgánicos	Huerta/ compostaje																														
	Entrega al vehículo																														
	Otro																														
Inorgánicos	Reciclaje																														
	Entrega al vehículo																														
	Otro																														
Líquidos	Drenados por alcantarillado																														
	Envasados para su posterior recolección																														
	Otro																														

Verificado por: **Fecha:** **Observación:**

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

LUGAR DONDE SE GENERÓ EL RESIDUO	ACTIVIDAD POR LA CUAL SE GENERÓ EL RESIDUO	TIPO DE RESIDUO	DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO DERESIDUOS	MEDIDAS DE MANEJO	ALMACENAMIENTO	ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
Área de encuentro	Actividades dirigidas por agentes, auxiliares educativos y/o nutricionistas, psicosociales	Solidos Líquidos	• Residuos orgánicos • Aguas residuales domesticas	1. Capacitar al personal 2. Programa de educación y sensibilización 3. Recolección selectiva (diferenciando los tipos de residuos) 4. Tratamiento de residuos 5. Promoción del compostaje domestico 6. Control de vertederos y rellenos sanitarios 7. Fomento de reciclaje y economía circular	**Contenedores adecuados:** Proporcionar contenedores específicos para la recolección de residuos orgánicos, como restos de alimentos, servilletas de papel y materiales compostables **Separación de residuos** Enseñar a los participantes a separar adecuadamente los residuos orgánicos de	**Materiales orgánicos** • Alimentación animal • Cultivo de plantas **Materiales inorgánicos** • Reutilización de envases **Aguas residuales**
Area externas al encuentro	Al repartir meriendas, los residuos que han sido arrojados a pisos del área externa de los encuentros	Solidos	• Residuos orgánicos • Residuos inorgánicos			
Area de cuarto de baño.	Uso de baño sanitarios, lavamanos, pisos y paredes	Solidos Líquidos	• Residuos orgánicos • Residuos inorgánicos • Aguas residuales domesticas	8. Vigilancia y cumplimiento (formatos) 9. Monitoreo y evaluación	otros desechos durante los encuentros grupales **Almacenamiento temporal** Designar un área adecuada y segura para el almacenamiento temporal de los residuos orgánicos antes de su disposición final. **Gestión de aguas residuales:** Instalar baños adecuados y provistos de sistemas de saneamiento básico para la gestión de las aguas residuales domésticas durante los encuentros grupales.	• Riego de plantas • Limpieza y mantenimiento Educación sobre conservación del agua

Compromisos: El personal auxiliar de servicio general con la capacitación recibida se comprometen a poner en práctica el tema visto con anterioridad.

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

REGISTRO FOTOGRAFICO







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

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

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	F9.P1.MI	31/05/2024
		Versión 10	Página 3 de 3

FIRMA ASISTENTES			
Nombre	Cargo o rol / Dependencia	Entidad	Firma
- ANDREY FIGUEROA G	Aux S. General	Coralina	
Dora [illegible]	S. GENERAL	CORALINA	
Eglys Walls	S General	Coralina	
Sofía Amaya Tinoco	Profesional en salud	Coralina	
- KAREN PEREZ G.	S. GENERAL	CORALINA	
Rosaura Rodríguez	Coordinadora	Coralina	

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	
Hora: De 7 am a 1 pm	**Fecha: 18 de septiembre 2025**
Lugar:	*CDI Huellas de esperanza*
Dependencia que Convoca:	*Componente de salud y nutrición*
Proceso:	*Estandarización de recetas*
Objetivo:	*Fortalecimiento de conocimientos sobre el gramaje de los alimentos en bruto y servidos por grupo de edad, para un atención integral.*

Agenda:

1. Presentación de la temática

2. Asistencia

3. Socialización del tema

4. Compromisos

Desarrollo:

El día de hoy se reúne a personal de cocina (gestoras de alimentos), para dar a conocer el tema: *Estandarización de recetas*. Se prosiguió con una breve introducción de la temática y se realiza la explicación de la temática de forma práctica.

se les recuerda la importancia de adoptar su compromiso en cuanto al rol desempeñado dentro del servicio de alimentación, teniendo en cuenta que las mediciones y estandarizaciones de todas las preparaciones son fundamentales para el cumplimiento de la minuta patrón establecida por el ICBF.

Se dio inicio, identificando el menú a trabajar en el tiempo de comida del almuerzo en la modalidad institucional, teniendo en cuenta la asistencia del dìa, de acuerdo al grupo de edad (1-3 años y de 4-5 años).

Programa o Proyect: PRIMERA INFANCIA DE ICBF
Sub-Proyecto: CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL Y HOGARES INFANTILES
Nombre EAS: FUNDACION CORALINA
GRUPO ÉTNICO: Indígena ___ (étnia _____) Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica ___
GRUPO DE EDAD: 1 A 3 AÑOS 11 MESES Y DE 4 A 5 AÑOS 11 MESES

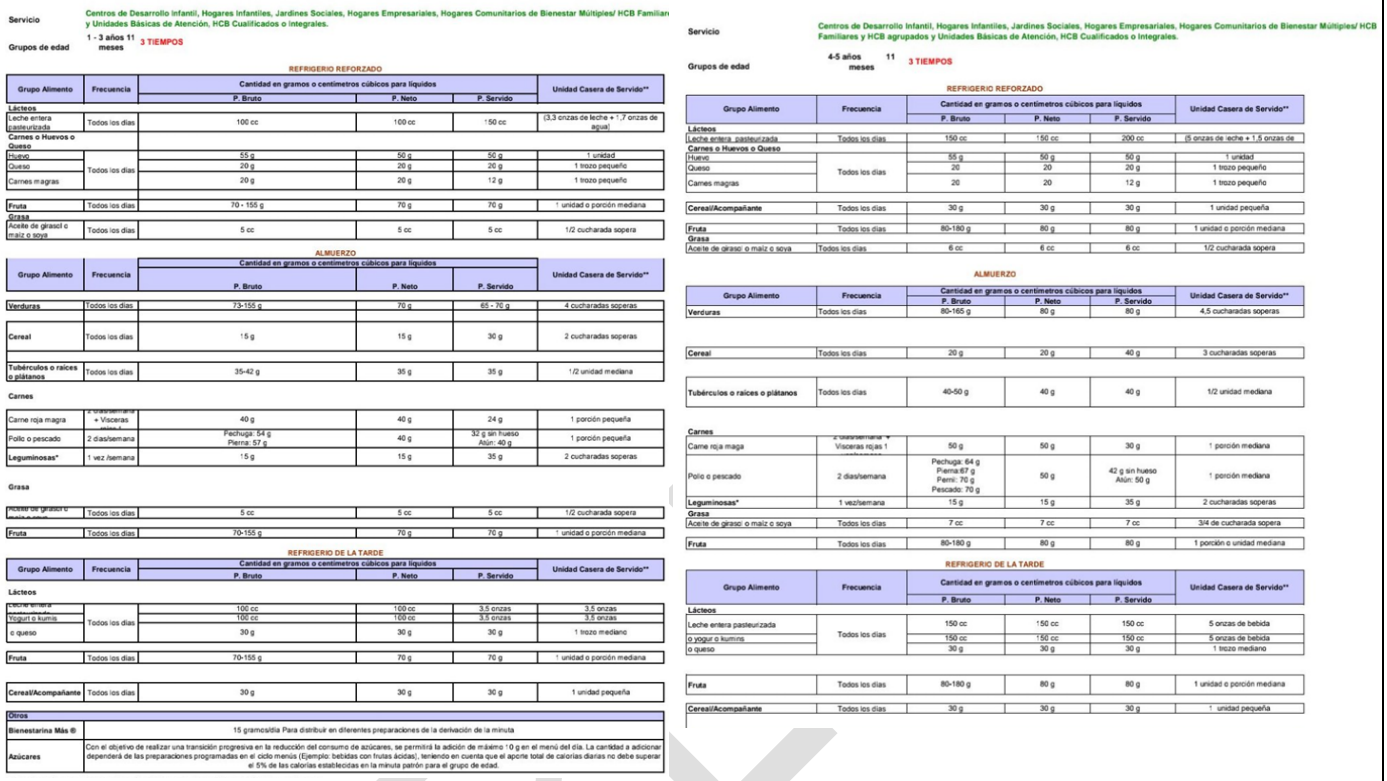
SEMANA No. 3

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
REFRIGERIO REFORZADO				
COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	SORBETE DE GUAYABA CON BIENESTARINA Y LECHE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	SORBETE DE BANANO CON BIENESTARINA Y LECHE	SORBETE DE MORA CON BIENESTARINA Y LECHE
BUÑUELO DE HARINA DE TRIGO	PAN MOGOLLA	BOLLITOS DE MAIZ CON MANTEQUILLA	CARIMAÑOLAS	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO
QUESO EN PORCION	HUEVO COCIDO	PECHUGA ASADA EN TROCITOS	QUESO EN PORCION	HUEVO COCIDO
FRUTA EN PORCION BANANO	FRUTA EN PORCION PAPAYA	FRUTA EN PORCION MANGO	FRUTA EN PORCION MANZANA	FRUTA EN PORCION MANGO
ALMUERZO				
ARROZ DE AHUYAMA	ARROZ CON AJO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ PERLADO	PASTAS CON VEGETALES
CERDO GUISADO CON VEGETALES	ALBONDIGAS	SALPICON DE PESCADO	BOFE GUISADO	PECHUGA GUISADA CON VERDURAS
CHIPS DE YUCA	TAJADAS AMARILLAS	DEDITOS DE YUCA FRITA	CABEZA O BOLA DE GATO	CHIPS DE PAPA
ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y TOMATE	ENSALADA DE REPOLLO, APIO, ESPINACA Y PIÑA	ENSALADA SALTEADA DE BROCOLI, ZANAHORIA, TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE AGUACATE, TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE REPOLLO MORADO, TOMATE Y CEBOLLA
	FRIJOL PALOMITO GUISADO			
FRUTA EN PORCION MANZANA	FRUTA EN PORCION MELON	FRUTA EN PORCION BANANO	FRUTA EN PORCION MANGO	FRUTA EN PORCION MELON
REFRIGERIO DE LA TARDE				
LECHE ENTERA PASTEURIZADA	YOGURT	LECHE ENTERA PASTEURIZADA	KUMIS	YOGURT
GALLETA DE QUESO	HOJUELAS DE MAIZ	GALLETA DULCE	GALLETAS DE SODA	PAN DE QUESO
FRUTA EN 'PORCION MANGO	FRUTA EN PORCION FRESA	FRUTA EN PORCION MANZANA	FRUTA EN PORCION PIÑA	FRUTA EN PORCION MANZANA

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 05413

Fecha de elaboracion: 23/06/2021

Seguido se hizo lectura de la minuta patrón para la modalidad institucional y los gramajes de peso bruto y peso neto sugeridos por la misma para cada rango de edad.



Servicio: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Hogares Empresariales, Hogares Comunitarios de Bienestar Múltiples/ HCB Familiares y HCB agrupados y Unidades Básicas de Atención, HCB Cualificados o Integrales.

Grupos de edad: 1 - 3 años 11 meses — 3 TIEMPOS

REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos			Unidad Casera de Servido**
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Lácteos					
Leche entera pasteurizada	Todos los días	100 cc	100 cc	150 cc	(3,3 onzas de leche + 1,7 onzas de agua)
Carnes o Huevos o Queso					
Huevo	Todos los días	55 g	50 g	50 g	1 unidad
Queso		20 g	20 g	20 g	1 trozo pequeño
Carnes magras		20 g	20 g	12 g	1 trozo pequeño
Fruta	Todos los días	70 - 155 g	70 g	70 g	1 unidad o porción mediana
Grasa					
Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	5 cc	5 cc	5 cc	1/2 cucharada sopera

ALMUERZO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos			Unidad Casera de Servido**
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Verduras	Todos los días	73-155 g	70 g	65 - 70 g	4 cucharadas soperas
Cereal	Todos los días	15 g	15 g	30 g	2 cucharadas soperas
Tubérculos o raíces o plátanos	Todos los días	35-42 g	35 g	35 g	1/2 unidad mediana
Carnes					
Carne roja magra	2 días/semana + Vísceras	40 g	40 g	24 g	1 porción pequeña
Pollo o pescado	2 días/semana	Pechuga: 54 g Pierna: 57 g	40 g	32 g sin hueso Atún: 40 g	1 porción pequeña
Leguminosas*	1 vez /semana	15 g	15 g	35 g	2 cucharadas soperas
Grasa					
Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	5 cc	5 cc	5 cc	1/2 cucharada sopera
Fruta	Todos los días	70-155 g	70 g	70 g	1 unidad o porción mediana

REFRIGERIO DE LA TARDE

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos			Unidad Casera de Servido**
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Lácteos					
Leche entera pasteurizada	Todos los días	100 cc	100 cc	3,5 onzas	3,5 onzas
Yogurt o kumis		100 cc	100 cc	3,5 onzas	3,5 onzas
o queso		30 g	30 g	30 g	1 trozo mediano
Fruta	Todos los días	70-155 g	70 g	70 g	1 unidad o porción mediana
Cereal/Acompañante	Todos los días	30 g	30 g	30 g	1 unidad pequeña
Otros					
Bienestarina Más ®	15 gramos/día Para distribuir en diferentes preparaciones de la derivación de la minuta				
Azúcares	Con el objetivo de realizar una transición progresiva en la reducción del consumo de azúcares, se permitirá la adición de máximo 10 g en el menú del día. La cantidad a adicionar dependerá de las preparaciones programadas en el ciclo menús (Ejemplo: bebidas con frutas ácidas), teniendo en cuenta que el aporte total de calorías diarias no debe superar el 5% de las calorías establecidas en la minuta patrón para el grupo de edad.				

Servicio: Centros de Desarrollo Infantil, Hogares Infantiles, Jardines Sociales, Hogares Empresariales, Hogares Comunitarios de Bienestar Múltiples/ HCB Familiares y HCB agrupados y Unidades Básicas de Atención, HCB Cualificados o Integrales.

Grupos de edad: 4-5 años 11 meses — 3 TIEMPOS

REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos			Unidad Casera de Servido**
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Lácteos					
Leche entera pasteurizada	Todos los días	150 cc	150 cc	200 cc	(5 onzas de leche + 1,5 onzas de
Carnes o Huevos o Queso					
Huevo	Todos los días	55 g	50 g	50 g	1 unidad
Queso		20	20	20 g	1 trozo pequeño
Carnes magras		20	20	12 g	1 trozo pequeño
Cereal/Acompañante	Todos los días	30 g	30 g	30 g	1 unidad pequeña
Fruta	Todos los días	80-180 g	80 g	80 g	1 unidad o porción mediana
Grasa					
Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	6 cc	6 cc	6 cc	1/2 cucharada sopera

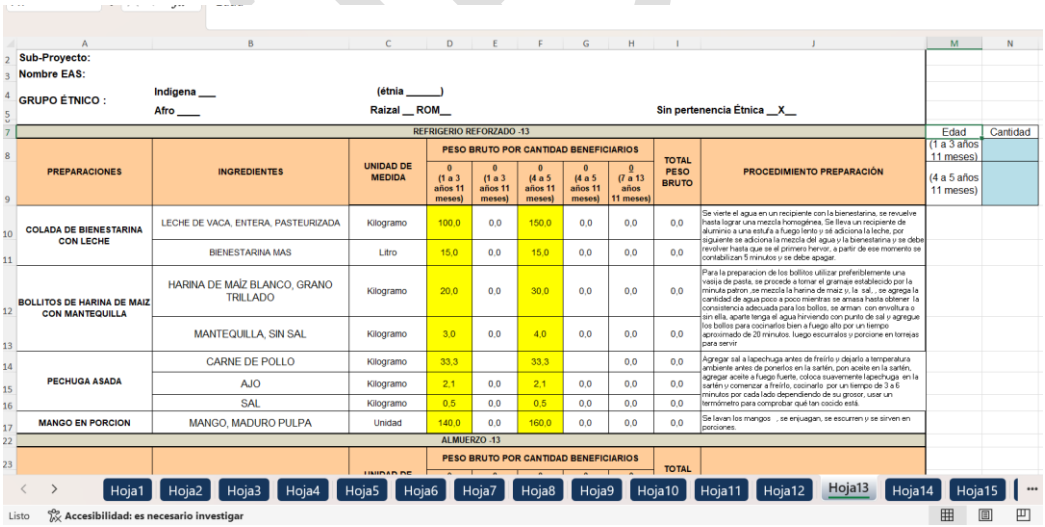
ALMUERZO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos			Unidad Casera de Servido**
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Verduras	Todos los días	80-165 g	80 g	80 g	4,5 cucharadas soperas
Cereal	Todos los días	20 g	20 g	40 g	3 cucharadas soperas
Tubérculos o raíces o plátanos	Todos los días	40-50 g	40 g	40 g	1/2 unidad mediana
Carnes					
Carne roja maga	2 días/semana + Vísceras rojas 1	50 g	50 g	30 g	1 porción mediana
Pollo o pescado	2 días/semana	Pechuga: 64 g Pierna:67 g Perni: 70 g Pescado: 70 g	50 g	42 g sin hueso Atún: 50 g	1 porción mediana
Leguminosas*	1 vez/semana	15 g	15 g	35 g	2 cucharadas soperas
Grasa					
Aceite de girasol o maíz o soya	Todos los días	7 cc	7 cc	7 cc	3/4 de cucharada sopera
Fruta	Todos los días	80-180 g	80 g	80 g	1 porción o unidad mediana

REFRIGERIO DE LA TARDE

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos o centímetros cúbicos para líquidos			Unidad Casera de Servido**
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Lácteos					
Leche entera pasteurizada	Todos los días	150 cc	150 cc	150 cc	5 onzas de bebida
o yogur o kumis		150 cc	150 cc	150 cc	5 onzas de bebida
o queso		30 g	30 g	30 g	1 trozo mediano
Fruta	Todos los días	80-180 g	80 g	80 g	1 unidad o porción mediana
Cereal/Acompañante	Todos los días	30 g	30 g	30 g	1 unidad pequeña

Se hizo lectura de la guía de preparaciones, para luego organizar los insumos.



Sub-Proyecto:
Nombre EAS:
GRUPO ÉTNICO : Indigena ___ (étnia _____) Afro ____ Raizal __ ROM__ Sin pertenencia Étnica __X__

REFRIGERIO REFORZADO -13

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS					TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			0 (1 a 3 años 11 meses)	0 (1 a 3 años 11 meses)	0 (4 a 5 años 11 meses)	0 (4 a 5 años 11 meses)	0 (7 a 13 años 11 meses)		
COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	LECHE DE VACA, ENTERA, PASTEURIZADA	Kilogramo	100,0	0,0	150,0	0,0	0,0	0,0	Se vierte el agua en un recipiente con la bienestarina, se revuelve hasta lograr una mezcla homogénea, Se lleva un recipiente de aluminio a una estufa a fuego lento y se adiciona la leche, por siguiente se adiciona la mezcla del agua y la bienestarina y se debe revolver hasta que se el primero hervor, a partir de ese momento se contabilizan 5 minutos y se debe apagar.
	BIENESTARINA MAS	Litro	15,0	0,0	15,0	0,0	0,0	0,0	
BOLLITOS DE HARINA DE MAIZ CON MANTEQUILLA	HARINA DE MAÍZ BLANCO, GRANO TRILLADO	Kilogramo	20,0	0,0	30,0	0,0	0,0	0,0	Para la preparacion de los bollitos utilizar preferiblemente una vasija de pasta, se procede a tomar el gramaje establecido por la minuta patron ,se mezcla la harina de maiz y, la sal, , se agrega la cantidad de agua poco a poco mientras se amasa hasta obtener la consistencia adecuada para los bollos, se arman con envolltura o sin ella, aparte tenga el agua hirviendo con punto de sal y agregue los bollos para cocinarlos bien a fuego alto por un tiempo aproximado de 20 minutos, luego escurrelos y porcione en torrejas para servir
	MANTEQUILLA, SIN SAL	Kilogramo	3,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	
PECHUGA ASADA	CARNE DE POLLO	Kilogramo	33,3		33,3		0,0	0,0	Agregar sal a lapechuga antes de freirlo y dejarlo a temperatura ambiente antes de ponerlos en la sartén, pon aceite en la sartén, agregar aceite a fuego fuerte, coloca suavemente lapechuga en la sartén y comenzar a freirlo, cocinarlo por un tiempo de 3 a 6 minutos por cada lado dependiendo de su grosor, usar un termómetro para comprobar qué tan cocido está.
	AJO	Kilogramo	2,1	0,0	2,1	0,0	0,0	0,0	
	SAL	Kilogramo	0,5	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	
MANGO EN PORCION	MANGO, MADURO PULPA	Unidad	140,0	0,0	160,0	0,0	0,0	0,0	Se lavan los mangos , se enjuagan, se escurren y se sirven en porciones.

ALMUERZO -13

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS	TOTAL

Edad	Cantidad
(1 a 3 años 11 meses)	
(4 a 5 años 11 meses)	

Hoja1 Hoja2 Hoja3 Hoja4 Hoja5 Hoja6 Hoja7 Hoja8 Hoja9 Hoja10 Hoja11 Hoja12 Hoja13 Hoja14 Hoja15

Listo — Accesibilidad: es necesario investigar

Se verifico la cantidad que se requiere por grupo de edad y la asistencia de niños para poder iniciar con el servido de la preparación.

En conclusión Verificar la cantidad de niños que asisten al servicio, para poder realizar el cálculo del peso bruto y peso neto de los alimentos a preparar, es de vital importancia, para poder brindar la cantidad en peso servido exacta para cada rango de edad.

Compromisos: El personal manipulador de alimentos con la capacitación recibida se comprometen a poner en práctica el tema visto con anterioridad.

REGISTRO FOTOGRAFICO:










BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ

F9.P1.MI | 31/05/2024

Versión 10 | Página 4 de 4

FIRMA ASISTENTES

Nombre	Cargo o rol / Dependencia	Entidad	Firma
Valeri H Pena Hurtado	Gestora de Alimento	Coralina	Valeri
Sulma Romero P.	Gestora de Alimento	Coralina	Sulma Romero
Georgina Beccera	Gestora Alimento	Coralina	
Daneris Ricardo R.	Gestora alimento	coralina	
Yaricis Watts F	Gestora Alimento	coralina	
Adelyz de la Teja C	Gestora de Alim	Coralina	

Próxima reunión	Fecha	Hora	Lugar

Colaborador que elabora el acta:

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

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ		
Hora: De 1:30 pm a 2:30 pm		**Fecha: 09 de septiembre 2025**
Lugar:	*CDI Huellas de esperanza*	
Dependencia que Convoca:	*Componente de salud y nutrición*	
Proceso:	*Conservación y almacenamiento de alimentos*	
Objetivo:	*Promover las practicas adecuadas para la conservación y almacenamiento de los alimentos, y se garantice la calidad e inocuidad en su consumo.*	

Agenda:

1. Presentación de la temática
2. Asistencia
3. Socialización del tema
4. Compromisos

Desarrollo:

El día de hoy se reúne a personal de cocina (gestoras de alimentos), para dar a conocer el tema de *Conservación y almacenamiento de alimentos*. Se prosiguió con una breve introducción de la temática y se realiza la explicación de la temática de forma practica.

Se prosiguió con una breve introducción de la temática donde se menciono que se iba a tomar de apoyo la guía técnica del componente de salud y Nutrición para los programas y proyectos misionales del ICBF, donde se mencionan los procesos de los alimentos en el servicio de alimentación. El primer proceso es el recibo de los alimentos, en el cual refiere: el recibo de materias primas e insumos para la preparación y servido de alimentos debe realizarse en lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental. El horario de recibo no debe interferir con el de distribución de alimentos o preparaciones. En el punto de preparación debe encontrarse debidamente archivada la requisición de alimentos y adicionalmente mantener el control sobre el inventario de los productos. Menciona los criterios de aceptación y rechazo a la hora de recibir los alimentos:

Tabla No. 17 Criterios mínimos de aceptación y rechazo de materias primas.

ALIMENTO	ACEPTACION	RECHAZO
CARNES DE RES, CERDO Y TERNERA	Fresca, firme y elástica al tocarla. Res: color rojo púrpura. Cerdo: color ligeramente rosado. Libre de todo tipo de suciedad. Magra. Olor característico de producto fresco. Temperatura: Refrigerada a 4ºC o menos ó congelada a -18ºC o menos (de acuerdo a tiempo de uso).	Carne verdosa o café oscuro, descolorida. Superficie viscosa, babosa o con lama. Superficie sanguinolenta con puntos blancos o verdes. Mal olor. Sin refrigerar y a más de 4ºC ó con signos de descongelamiento. Con alto porcentaje de grasa
POLLO	Color rosado pálido, piel brillante Se debe comprar preferiblemente congelado; en caso de compra en fresco la temperatura de recibo entre 1ºC y 4°C Solo se acepta pechuga o pierna pernil Temperatura: Refrigerada a 4ºC o menos ó congelada a -18ºC o menos (de acuerdo a tiempo de uso).	Blanco, flácido, coloración púrpura o gris de la piel. Olor agrio o rancio. Sin refrigerar y a más de 4ºC.
PESCADOS	Agallas rojo brillantes y húmedas y ojos saltones, brillantes, húmedos y cristalinos. Carne firme y elástica. Sin presencia de olor fuerte Debe llegar en bolsas plásticas, al interior de canastillas limpias. Refrigerado a 4ºC o menos, ó congelado a -18ºC o menos. Solo se permite el uso del cuerpo del pez sin cola y cabeza	Agallas grises o verdosas, ojos secos y hundidos. Carne flácida y blanda. Si queda la huella de los dedos impresa. Olor agrio y amoniacal. Sin refrigerar y a más de 4ºC, ó con signos de descongelamiento.
LECHE	Pasteurizados y con olor característico. Sabor: Dulce. Apariencia: Sin partículas extrañas. Empaque original en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse. Refrigerados a temperatura entre 1ºC y 4°C.	Sin pasteurizar y con olores extraños. Rancio. Apariencia: con partículas extrañas y/o moho Con recipientes o envases en mal estado. Sin fecha de caducidad o ya vencida. Sin refrigerar y a más de 4ºC.

COPIA

ALIMENTO	ACEPTACION	RECHAZO
	La leche en polvo no debe estar reempacada y se deben tener los cuidados en almacenamiento de productos secos.	
QUESO	Color uniforme, textura firme y sabor característico Elaborado con leche pasteurizada. Color blanco característico. Olor característico al producto fresco. Sin huecos y compacto, de textura semiblanda. Empacado en bolsas transparentes con nombre del fabricante, registro sanitario y fecha de vencimiento. Temperatura de entre 1°C y 4°C.	Olor rancio Condiciones de higiene deficientes del vehículo de transporte, canastas u operarios de distribución. Color y olor diferente al característico del producto fresco. Aspecto seco, consistencia dura. Presencia de impurezas o mohos. Empaque averiado o inflado. Temperatura superior a 4°C Sin Registro Sanitario, sin fecha de vencimiento o fecha caducada
HUEVOS	Cáscara limpia y completa sin roturas, Sin anormalidades en la cáscara. Peso acordado Sin presencia de excremento.	Quebrado, manchado y con excremento o heces.
ENLATADOS	Latas en buen estado, sin abolladuras u oxidación. De un fabricante confiable. Con fecha de vencimiento y número de lote.	Latas abolladas, oxidadas, con derrames o escurrimientos, hinchadas o picadas. Sin número de lote, fecha de vencimiento o fecha ya caducada
ALIMENTOS SECOS	Empaque en buen estado, limpio e íntegro. Sin señales de insectos o materia extraña. Con fecha de vencimiento y número de lote. Para el caso de producto de panadería el aspecto poroso, homogéneo, corteza de color uniforme. Color y sabor agradable	Empaque perforado, roto, con humedad o con presencia de moho. Restos de insectos o material extraño Sin número de lote, fecha de vencimiento o fecha ya caducada.
FRUTAS Y VERDURAS	Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés, sin moho. Olor normal. Tejidos finos. De buen color de acuerdo a la característica de la variedad. Libres de lesiones, insectos o cualquier sustancia extraña. Grado de madurez adecuado	Sucias. Descompuestas. Con magulladuras. Con moho. Con presencia de material extraño Sobremaduro

La recepción de los alimentos, debe cumplir con las especificaciones de las fichas técnicas, diseñadas, actualizadas y vigentes, para el cumplimiento del componente alimentario de los programas institucionales, que se encuentran de forma permanente en la Intranet del ICBF. Estas fichas técnicas y las que se construyan a futuro, estarán asociadas a la Guía Técnica del Componente de Alimentación y Nutrición. Además de las fichas técnicas, los alimentos deben cumplir con los requisitos establecidos en la Legislación sanitaria vigente. El manipulador que recibe la materia prima debe conocer las cantidades y presentaciones de los alimentos adquiridos, definidas para el cumplimiento al ciclo de menús aprobado, e igualmente las especificaciones de calidad de cada uno de los productos a recibir; de igual manera, deben contar con los registros en los cuales se consigne la no conformidad con alguno de las materias primas, insumos y/o productos. Las materias primas, insumos y/o productos que no cumplen con las especificaciones deberán ser devueltos para realizar el cambio.

El segundo paso sería el almacenamiento, en el cual se debe tener en cuenta los tipos de almacenamiento de los productos.

Para garantizar un adecuado almacenamiento evitando el deterioro de los productos almacenados se debe tener en cuenta lo siguientes aspectos:

TIPO DE ALIMENTOS	ASPECTOS A TENER EN CUENTA
Almacenamiento Seco	El almacenamiento de los productos se realizará ordenadamente en despensas o estantes, separados de las paredes, no se debe exponer directamente sobre el piso sino elevadas de él por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación si es el caso.
	Los alimentos almacenados a granel como: azúcar, arroz, granos etc. pueden ser retirados de sus empaques originales y almacenados en canecas plásticas con tapa y debidamente rotulados, estas canecas deben estar sobre estibas plásticas o canastillas plásticas. Sin embargo, debe contar con rotulo que indique como mínimo (fecha de vencimiento, nombre de producto y lote)
	En los enlatados, las latas se encuentran en buen estado sin abolladuras y/o oxidación, selladas adecuadamente, sin derrames y /o mal olor.
	Mantener la temperatura adecuada, con ventilación apropiada (natural o artificial) que impida el deterioro de los alimentos.
	Los productos empacados individualmente, como galletas y otros que presenten largos periodos de vida útil, deben almacenarse a temperatura ambiente, se recomienda que ésta no sobrepase los 25ºC. Se deben ubicar en estanterías de manera organizada y con un rotulo que indique nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y número del lote; éste rotulo debe ser ubicado

PÚBLICA

TIPO DE ALIMENTOS	ASPECTOS A TENER EN CUENTA
	en forma visible en la estantería en frente del producto y el material puede ser: cinta de enmascarar, papel adhesivo, papel blanco, tablillas acrílicas para marcar con marcador borraseco entre otros.
	Los huevos deben ser almacenados a temperatura ambiente y traspasados a un recipiente plástico higienizado, el cual deberá estar rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original (si no se reporta fecha de vencimiento en el empaque, verificar con el proveedor fecha de producción). Los huevos a temperatura ambiente pueden conservarse entre 7 y 10 días, refrigerado entre 30 y 45 días.
Almacenamiento frío	En esta área se deben almacenar los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, particularmente los de mayor riesgo en salud pública[83] deben mantenerse en condiciones que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deberán adoptarse medidas efectivas como: mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores a 4°C o mantener el alimento en estado congelado. Ejemplo: en refrigeración: frutas, verduras, leche líquida, lácteos; y en congelación: carnes, pollo, pescado.
	Los alimentos se deben rotular con nombre, fecha de llegada y de vencimiento.
	Se debe mantener la temperatura estable dentro del refrigerador y el congelador, para lo cual debe limitarse la apertura de las puertas a lo estrictamente necesario
	Controlar a diario la temperatura de los equipos de refrigeración y congelación.
	Los alimentos perecederos tales como leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deberán almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados sin que haya separación física entre ellos, para evitar la contaminación cruzada.
	Diariamente se debe registrar el formato de control de temperaturas (ver formato de registro de temperaturas) con el fin de monitorear la cadena de frío de los productos, así como el correcto funcionamiento de los equipos de refrigeración y/o congelación.
Almacenamiento de verduras y frutas	Se deben almacenar inmediatamente sean recibidas para evitar alteraciones y daños.
	Mantener una adecuada ventilación y temperatura para retardar la maduración y deterioro.
	Tener en cuenta el manejo adecuado de la temperatura ambiental adecuada para evitar la aceleran el deterioro.
	Almacenar en empaques, recipientes o canastillas con orificios para facilitar su protección y ventilación
	Aislar alimentos que emiten olores de los que los absorben: la cebolla, el ajo, pescado y la piña emiten olores y el queso, pan, leche absorben olores

TIPO DE ALIMENTOS	ASPECTOS A TENER EN CUENTA
Almacenamiento de leche y productos lácteos	Se deben almacenar separados de los alimentos que expelan olores fuertes.
	La leche y el yogurt deben estar almacenados en su empaque original. Debe mantenerse en refrigeración, excepto para la leche que de acuerdo el método de tratamiento térmico recibido previo al empaque. No congelar porque se altera su textura.
	El queso una vez abierto se debe rotular y ser utilizado en el menor tiempo posible.
Cárnicos, pollo y pescado	Debe mantenerse la temperatura constante para evitar el deterioro del producto.
	Los alimentos perecederos como carnes y pescados deben almacenarse por separado en empaques adecuados (bolsa plástica transparente calibre 25 o envase plástico de cierre hermético, con la rotulación exigida en los dos casos mencionados), bajo condiciones de refrigeración y/o congelación.
	Debe mantenerse en Refrigeración a 4ºC o menos, ó en congelación a -18ºC o menos, inmediatamente después del recibo, rotulándola con nombre del corte y fecha de llegada

Fuente: Dirección de Nutrición y Oficina de Aseguramiento a la Calidad 2013.

Se debe llevar un registro de entradas y salidas de las materias primas, insumos y determinar las existencias (kárdex), con el fin de controlar las cantidades existentes.

Recomendaciones:

• Cada uno de los productos recibidos debe ser organizado de acuerdo con el tipo de producto y método de almacenamiento.

• Se debe señalizar dentro del área de almacenamiento los espacios para cada tipo de productos.

• Los alimentos deben estar separados de las paredes, pisos y techos.

• El espacio cuenta con las dimensiones de acuerdo con los volúmenes almacenados.

• Los productos de vidrio, latas y productos pesados en general deben ubicarse en la parte inferior de los estantes del almacén o la despensa; y los productos livianos se deben ubicar en parte medios y superiores de los mismos.

• Los productos congelados, un día antes de ser empleados deben pasar a refrigeración para controlar la cadena de frío, por lo tanto, estos alimentos y los que se mantienen refrigerados permanentemente, se entregarán a 4 ºC o menos.

• Se debe llevar un control de primeras entradas y primeras salidas, con el fin de garantizar la rotación de los productos y emplear primero los alimentos que estén más próximos a su fecha de vencimiento. Incluye los Alimentos de Alto Valor Nutricional.

PÚBLICA

• Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro del lugar, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas o estantes especialmente destinados para este fin y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Para los servicios que se desarrollan en ambiente familiar o comunitario se debe almacenar los productos en mueble bajo llave.

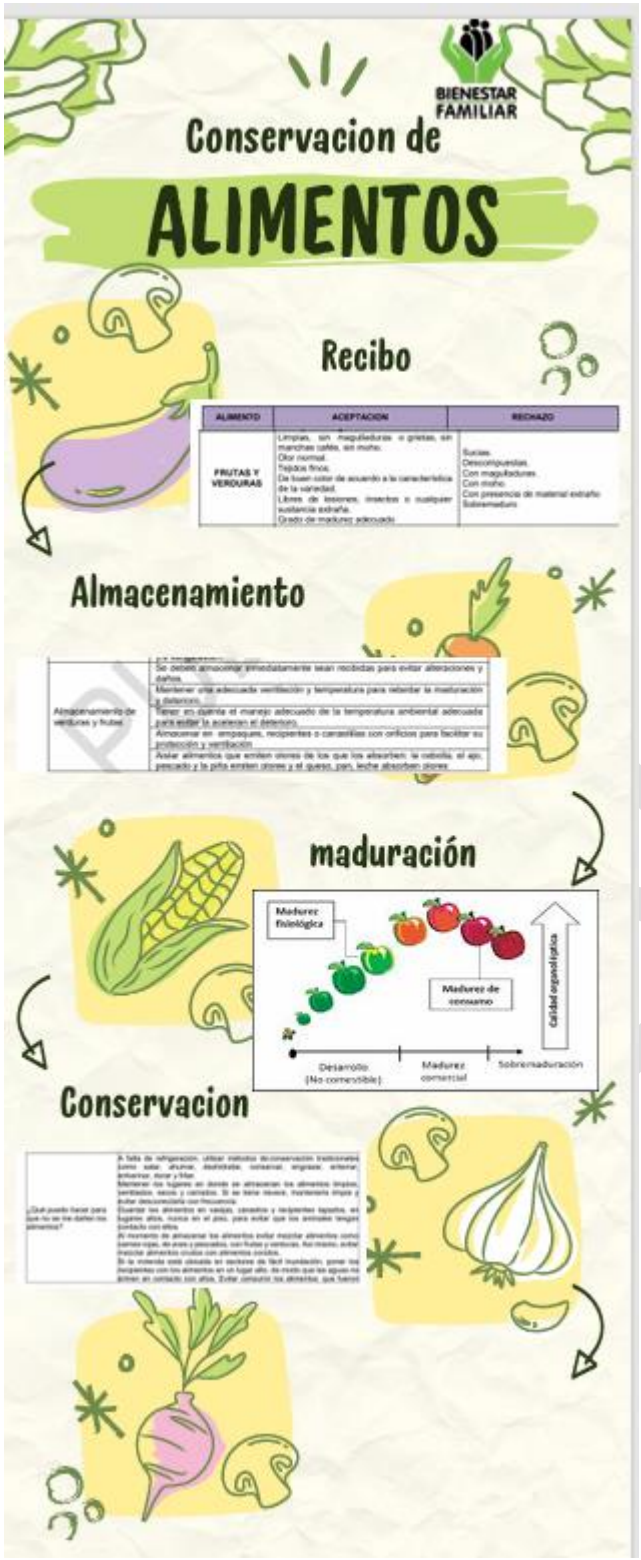
• Es necesario que la persona encargada del lugar de almacenamiento realice un inventario de productos almacenados a través de conteo físico, para tener un control de las existencias y servir de base para el proceso de compras. Adicionalmente, es necesario que periódicamente se dé salida a productos y materiales inútiles o dañados, para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.

• Se debe continuar la vigilancia de los criterios mínimos de aceptación y de esta manera evitar el deterioro de los alimentos.

• No se debe saturar el refrigerador y/o el congelador. Si se llena hasta el punto de que no haya espacio entre los diferentes alimentos, el aire no puede circular y la distribución de la temperatura se verá afectada. En consecuencia, se debe almacenar de acuerdo con la capacidad de los equipos y del área de almacenamiento.

Compromisos: El personal manipulador de alimentos con la capacitación recibida se comprometen a poner en práctica el tema visto con anterioridad.

PÚBLICA



REGISTRO FOTOGRAFICO

PÚBLICA











BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	F9.P1.MI	31/05/2024
		Versión 10	Página 3 de 3

FIRMA ASISTENTES

Nombre	Cargo o rol / Dependencia	Entidad	Firma
Georgina Becerra Tinoco	Gestora Alimento	Coralina	
Daniela Ricardo Miguel	Gestora Alimento	Coralina	
Valentina Pena Murillo	Gestora de Alimento	Coralina	
Paridis Watts F	Gestora Alimento	Coralina	
Katiuska Herrera Julio	gestora Alimentos	Coralina	
Sirli. ma. Pomeio	Gestora Alimento	Coralina	

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N° 2	
Hora: 01:30 pm	**Fecha:** 30-09-2025
Lugar:	**LUDOTECA, CDI VILLAS DE ARANJUEZ**
Dependencia que Convoca:	**COMPONENTE PSICOSOCIAL**
Proceso:	**DERECHOS Y DEBERES DE LOS NN**
Objetivo:	Socialización con el talento humano de la UDS HUELLA DE ESPERANZAS, la temática centrada en "LOS DERECHOS Y DEBERES DE LOS NIÑOS" a fin de reconocer y promover el respeto por los derechos de nuestras NN y como estos son pilares fundamentales para la construcción de nuestra sociedad.

Agenda:

- Bienvenida
- Dinámica rompe hielo)
- Socialización de la temática
- Preguntas orientadoras
- cierre

Desarrollo:

Siendo las 01:30 pm el equipo psicosocial conformado por: la profesional Maria Alejandra Teran del CDI-HUELLA DE ESPERANZAS interviene desde su Componente Familia, Comunidad Y Redes, en el espacio designado CUALIFICACION AL TALENTO HUMANO. teniendo como propósito afianzar la temática sobre **DERECHOS Y DEBERES DE NIÑOS Y NIÑAS** con el propósito de enfatizar en la importancia del cumplimiento de los deberes para que todos tengan acceso a sus derechos, reconociendo que todos los niños y niñas tienen derechos inalienables sin importar su grupo étnico, color, sexo, religión, posición económica u otra condición.

los niños tienen derechos fundamentales que garantizan su bienestar y desarrollo, así como deberes que se deben cumplir en la sociedad.

- **Derecho a la vida**: Todos los niños tienen derecho a vivir en un ambiente seguro y saludable, y a recibir atención médica adecuada.
- **Derecho a la educación**: Tienen derecho a recibir una educación de calidad que les permita desarrollar sus habilidades y alcanzar su máximo potencial.
- **Derecho a la protección**: Los niños deben estar protegidos contra la violencia, el abuso, la explotación y la discriminación.
- **Derecho a la identidad**: Cada niño tiene derecho a un nombre y una nacionalidad, así como a conocer su origen.

PUBLICA

Scanned with CamScanner

- Derecho a la participación: los niños tienen derecho a expresar su opinión y ser escuchados en todos los asuntos que le afecten.

DEBERES: además de sus derechos, los niños y niñas también tienen deberes que deben cumplir, que son esenciales para su desarrollo y para la convivencia en la sociedad. Algunos de estos deberes incluyen:

- Respetar a los demás: los niños deben aprender a tratar a los demás con respeto y amabilidad, sin importar su edad, género o cultura.
- Cuidado personal: tienen el deber de cuidar su salud e higiene personal.
- Estudiar: la educación es una responsabilidad fundamental; deben asistir a la escuela y realizar sus tareas.
- Colaborar en el hogar: fomenta la participación y el trabajo en equipo.
- Valores: son importantes cultivar desde edades tempranas.

Al finalizar realizamos desde el trabajo en equipo como estrategia de participación exposiciones destacando la temática trabajada "DERECHOS Y DEBERES DE LOS NIÑOS Y NIÑAS". el talento humano tuvo a disposición diversos materiales pedagógicos para el desarrollo de la actividad propuesta (papel kraf, colores, marcadores, vinilos y audiovisual) posteriormente desde sus propias voces compartieron con el resto del grupo la construcción significativa del encuentro como proceso de fortalecimiento que contribuyan al bienestar biopsicosocial de cada integrante del equipo de trabajo de la UDS-CDI HUELLA DE ESPERANZAS. Fortalecimiento sus capacidades sobre temas concernientes a la protección, bienestar, corresponsabilidad, habilidades socioemocionales y autocuidado, desarrollo de estrategias conjuntas para crear entornos seguros, afectivos e inclusivos. Promoviendo la corresponsabilidad, donde el trabajo articulado entre agente educativa, niños usuarios, familia y comunidad.

Scanned with CamScanner

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Reconocer los derechos y deberes de niños y niñas	Talento humano	Julio- Diciembre
Velar por el cumplimiento y garantía de los derechos y deberes de los niños y niñas.	Talento humano	Julio – Diciembre
Propiciar valores en las familias de cuidado y protección para nuestros niños y niñas	Talento humano	Julio -Diciembre
Ser empáticos y solidarios con los demás alrededor.	Talento humano	Julio – Diciembre

Cierre y reflexión:

Concluimos que los **DERECHOS Y DEBERES DE LOS NIÑOS Y NIÑAS** son fundamentales para el desarrollo integral de los niños y niñas. Las agentes educativas asumen el compromiso de fortalecer estas prácticas en su labor diaria y en articulación con las familias.

Al finalizar recogemos las voces del grupo mediante aportaciones reflexivas y abiertas referentes a la temática abordada.

Scanned with CamScanner

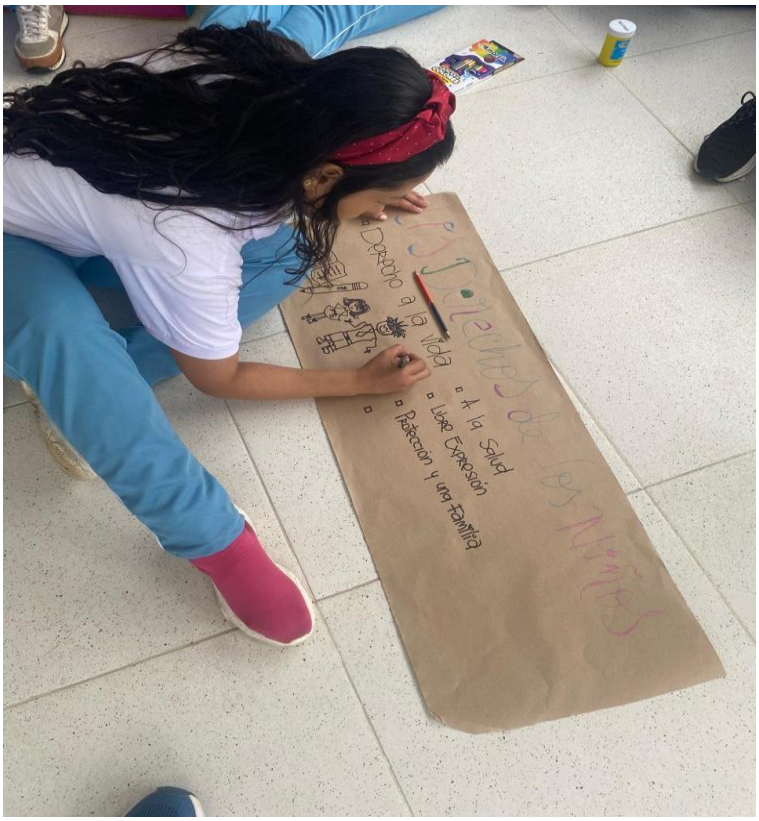
REGISTRO FOTOGRAFICO










Derecho a la vida
A la Salud
Libre Expresión
Relacion y una Familia


DEBERES
Los demas
Cuidar La Salud Y El Medio Ambiente
Organizar los Materiales Ludico
Hablar Siempre Con La Verdad


DEPÓSITO
DEBERES
Cuidar La Salud Y El Medio Ambiente
Siempre Con La Verdad


DEPÓSITO
A la Salud
Libre Expresión
Relacion y una Familia
Igualdad y Recreacion

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	F9.P1.MI	31/05/2024
		Versión 10	Página 3 de 3

FIRMA ASISTENTES			
Nombre	**Cargo o rol / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**
ANA LUCIA TRIAS SIERRA	Agente Educativo	F. Coralina	
	Agente Ed.	f. Coralina	
NORA MUÑOZ YEPES	Agente educativo	F Coralina	
Ana Elvis valdes diaz	Agente educativo	F. Coralina	
Vanessa Cassiani Herrera	Agente educativo	F Coralina	
Sandra Zuñiga Vásquez	Agente Educativo	F Coralina	
Dilas P. Torres Cassiani	Agente Educativo	F coralina	
Valeria M Peña Murillo	Gestora de Alimento	F coralina	
Sirli Ma. Romero P	Gestora de Alimen	F coralina	
	S. General	F coralina	
KAREN PEREZ GAVILANES	Servicios Generales	F. CORALINA	
Lina Mercado Herrera	Auxiliar	F coralina	
Georgina Becerra F	Gestora de Alimento	Coralina	
Danelis Ricardo	Gestora de Alimento	Coralina	
Keriolis Watts F	Gestora de Alimento	coralina	
Petrona estrada Hernandez	Agente educativo	F coralina	
Yoquelis Herrera Tovar	Agente Educativo	F. coralina	
Katiusca Herrera Jolis	Gestora de Alimento	F coralina	
CATERIN PETTERSON T.	Agente educativo	F coralina	
AUDLEY FIGUEROA GUERRA	AUX S Generales	F coralina	
KAREN PEREZ GAVILANES	Servicios Generales	F. CORALINA	
Dania M. Campuzano Torres	Aux Pedagogico	Coralina	
Darlis Cossio Vargas	Aux Pedagogica	F. Coralina	
Nimis Miranda Jaraba	Agente Educativo	F. Coralina	
Yholy Salcedo Velazquez	Agente Educativo	F. coralina	
Derly Cuadrado florez	Agente educativo	f. coralina	
Yesleidis Barros Sanchez	Agente educativo	F Coralina	
Fausto Wells	S. Generales	F. coralina	
Kimberlis Castro Mariaca	Aux. Pedagogica	F. Coralina	
Stamy Meyer Esquivia	Aux Pedagogica	Fundacion Coralina	
Sofia Acosta Linares	Componente Salud	F. coralina	
Juan Alejandro Pacheco	C. Psicosocial	F. Coralina	

	Fecha	Hora	Lugar
Próxima reunión			
Colaborador que elabora el acta:			

Scanned with CamScanner

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	
Hora: De 2:00 pm a 3:00 pm	**Fecha: 30 de Septiembre de 2025**
Lugar:	*CDI Huellas de esperanza*
Dependencia que Convoca:	*Componente de salud y nutrición*
Proceso:	*Hábitos y estilos de vida saludable*
Objetivo:	*Promover el consumo de frutas, verduras y actividad física como parte fundamentalde un estilo de vida saludableley el cuidado de la salud.*

Agenda:

1. Presentación de la temática
2. Asistencia
3. Socialización de los temas
4. Compromisos

Desarrollo:

Se inicia con una calurosa bienvenida al talento humano. Se prosigue con una inducción a la tematiza a tratar: *Hábitos y estilos de vida saludable.*

Con apoyo del profesor del IDER Nicolas, se realiza taller teórico-practico de la temática, donde se resalta la importancia de la actividad física cotidiana.

Hábitos de vida saludable

Son conductas que repetimos día a día y que protegen nuestra salud física, mental y emocional.

- **Alimentación Balanceada:** La alimentación es el combustible para nuestro cuerpo por eso es importante que sea el mejor y el ideal de acuerdo a nuestra edad. Adoptar una dieta equilibrada rica en frutas, verduras, granos enteros, proteínas magras y grasas saludables es fundamental para proporcionar a nuestro cuerpo los nutrientes que necesita para funcionar correctamente. Priorizar alimentos frescos y naturales y una hidratación adecuada y limitar el consumo de alimentos procesados y azúcares añadidos es clave para mantener un peso saludable y prevenir enfermedades crónicas.

- **Ejercicio Regular**: El ejercicio es fundamental para una adecuada calidad de vida, ser activos y fortalecer nuestro cuerpo retrasando y reduciendo la cantidad de masa muscular que perdemos a medida que pasan los años. Realizar actividades físicas como caminar, correr, nadar, levantar pesas o practicar deportes de forma regular ayuda a mejorar y mantener la salud cardiovascular, osteomuscular, articular, metabólica y mental que reducen el riesgo de múltiples enfermedades crónicas tales como la obesidad, diabetes, hipertensión, enfermedad coronaria, dislipidemia, cáncer de seno, depresión entre otras. Por esto se debe estimular desde la infancia, para que en la adultez sea un hábito instaurado en el día a día, y se pueda dar un enfoque preventivo que reduzca el uso de medicamentos y en general los costos en salud. Además, el ejercicio también tiene beneficios para la salud mental, ayudando a reducir el estrés, mejorar el estado de ánimo y promover un sueño reparador.

- **Descanso Adecuado:** El descanso es esencial para permitir que nuestro cuerpo se recupere y revitalice. Dormir de 7 a 8 horas por noche es fundamental para mantener una buena salud física y mental. Durante el sueño, nuestro cuerpo lleva a cabo procesos de reparación y regeneración celular, fortaleciendo el sistema inmunológico y promoviendo un funcionamiento óptimo del cerebro. Priorizar el descanso y establecer una rutina de sueño regular es clave para mantenernos saludables y enérgicos durante el día.

- **Gestión del Estrés:** El estrés crónico puede tener un impacto negativo en nuestra salud física y mental. Por ello, es importante aprender a manejar el estrés de manera efectiva. Practicar técnicas de relajación como la meditación, el yoga,

PÚBLICA

la respiración profunda o simplemente tomarse un tiempo para desconectar y hacer actividades que disfrutemos puede ayudar a reducir los niveles de estrés y promover la calma y el bienestar.

- **Evitar el Consumo de Sustancias Nocivas:** El consumo de sustancias como el alcohol, el tabaco y otras drogas puede tener graves consecuencias para nuestra salud. Limitar o evitar el consumo de estas sustancias es fundamental para prevenir enfermedades crónicas como la enfermedad hepática, el cáncer y las enfermedades cardiovasculares, así como para mantener un estado de ánimo saludable y una buena calidad de vida.

Conclusiones: talento humano se compromete a impartir información recibida a padres de familia.

REGISTRO FOTOGRAFICO









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

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	F9.P1.MI	31/05/2024
		Versión 10	Página 3 de 3

FIRMA ASISTENTES

Nombre	Cargo o rol / Dependencia	Entidad	Firma
Josa Manuel Ruiz Tulio	S. GENERAL	Coralina	
Juan Pablo Mayor Espinel	Auxiliar Pedagogica	Fundacion Coralina	
Rosaura Jacob J.	Coordinadora	Coralina	
Derly Cruzate	Agente educativa	Coralina	
- Audrey Figueroa G	Aux General	coralina	
Yelen H Peña H	Gestora de Alimento	Coralina	
Karen Perez Gonzalez	PUL. GENERAL	Coralina	
Ana Elvis Valdes D	Agente educativa	Coralina	
Franca Elena Reyes	Agente Ed	Coralina	
Misleidis Ramos Sanches	Agente educativa	Coralina	
Norela Munoz Perez	Agente educativa	F. Coralina	
Tania M. Campuzano C	Aux Pedagogica	F. Coralina	
Catalina Peñaloza	Agente educativa	F Coralina	
Lymis Miranda J.	Agente Educativa	F Coralina	
Darling Gonzalo Vargas	Aux Pl	F. Coralina	
Sandra Zapata Castillo	Agente Educal	Coralina	
Yudiall Ortiz F	Gestora Alimen	coralina	
Reynys Duran	Agente	Coralina	
Ruliona estrada H	Agente educativa	Coralina	
Daneliz Ricardo	gestora de alimen	coralina	
Katiusca Hernandez	gestora de Alimento	Coralina	
Yire mercado Herrera	Auxiliar	Coralina	
Zaudy Ortiz F	S. Generales	Coralina	
Yuli Soleidi Velasquez	Agente Educativa	F. Coralina	
Yamiris Yuma Tenio	Agente E	F coralina	

Próxima reunión	Fecha	Hora	Lugar

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	
Hora: De 2:00 pm a 3:00 pm	**Fecha: 30 de Septiembre de 2025**
Lugar:	*CDI Huellas de esperanza*
Dependencia que Convoca:	*Componente de salud y nutrición*
Proceso:	*Estandarización de la toma de medidas antropométricas*
Objetivo:	*Capacitar al talento humano del CDI Huellas de esperanza en estandarización de medidas antropométricas con el propósito de obtener información eficaz y oportuna en los procesos del sistema de seguimiento nutricional.*

Agenda:

1. Presentación de la temática
2. Asistencia
3. Socialización de los temas
4. Compromisos

Desarrollo:

Se inicia con una calurosa bienvenida al talento humano. Se prosigue con una inducción a la tematiza a tratar: *Estandarización de la toma de medidas antropométricas*

Posteriormente se procede a realizar presentación en power point de la técnica para medidas antropométricas resaltando que la medición es un proceso que evalúa el estado nutricional de niños y niñas permitiendo conocer el efecto de la alimentación y el estado de salud, así como, identificar situaciones de enfermedad por insuficiencia o exceso en el suministro de alimentos y nutrientes específicos, por lo que resulta indispensable garantizar la calidad y confiabilidad de las mediciones antropométricas, más aún en el caso de estar relacionado con la valoración nutricional de niñas y niños. La calidad de las mediciones se evalúa a partir de la valoración de la validez y la confiabilidad

Las condiciones mínimas para tener en cuenta para la toma de medidas antropométricas, así como los instrumentos a utilizar son indispensables en el proceso para obtener “datos responsables”, es decir, garantizar que los datos sean lo más fidedignos posibles. Es así como se debe realizar la estandarización periódica en la toma de medidas antropométricas al personal que hace las valoraciones, además, garantizar que la entidad cuente con equipos adecuados para las mediciones según la edad, incluyendo un proceso de mantenimiento y calibración periódica de los mismos.

LA ESTANDARIZACIÓN ANTROPOMÉTRICA:

Evaluar la competencia del personal que toma medidas antropométricas, lo cual nos permitirá estimar la precisión y exactitud de los resultados de dichas medidas, identificar donde ocurren los errores, si éstos se deben a un descuido consistente o si la técnica usada ha sido incorrectamente aplicada. Entiéndase la precisión: como la capacidad de reproducir el mismo resultado, u obtener el resultado con mínima variación en mediciones sucesivas de un mismo individuo. Una persona puede ser muy precisa, pero los valores de las mediciones efectuadas pueden ser muy diferentes al valor verdadero.

Por otro lado, la exactitud: es la capacidad de acercarse lo más aproximadamente posible, al valor considerado como "verdadero" o modelo. Este proceso es importante, porque nos permite identificar aquellas personas con errores más allá del nivel crítico tolerable de precisión o exactitud y entrenarlos nuevamente en las técnicas de peso y talla hasta que logren niveles de competencia.

Para ello, las mediciones se deben ser optimizadas mediante procesos de estandarización teniendo en cuenta los valores de precisión y exactitud, considerados aceptables para mediciones en niños, como se muestra a continuación:

PUBLICA

TABLA 1. VALORES DE PRECISIÓN Y EXACTITUD

Tipo de medida	Precisión	Exactitud
Peso	0.2 Kilogramos	0.2 Kilogramos
Talla	0.5 Centímetros	0.5 Centímetros
Longitud	0.5 Centímetros	0.5 Centímetros
Perímetro braquial	0.3 Centímetros	0.3 Centímetros

PESO DE NIÑOS Y NIÑAS MAYORES DE 2 AÑOS

a) Poner la báscula sobre una superficie plana y firme y asegurarse de que este tarada en cero “0”.

b) Solicitar al niño o niña que se ponga de pie sobre las plantillas ubicadas en la superficie de la báscula con la mínima cantidad de ropa posible y que esté en posición recta y erguida, y con el menor movimiento posible durante toda la medición.

c) Si la balanza es mecánica ubicar las piezas móviles a fin de obtener el peso exacto o si es electrónica o digital, simplemente leer el resultado.

d) Anotar el peso exacto en kilogramos con una aproximación de 50 a 100 gramos, según la sensibilidad del equipo.

e) Bajar al niño o niña de la báscula o balanza.

f) Revisar la medida anotada y repetir el procedimiento para validarla. Compararla con la primera medida, si varía en más de lo permitido según la sensibilidad de la báscula, pese por tercera vez, promedie los dos valores que estén dentro de la variabilidad permitida.

TALLA DE NIÑOS Y NIÑAS MAYORES DE 2 AÑOS

Para mayores de dos años, la medición se debe realizar de pie (posición vertical) y la medida se denomina TALLA O ESTATURA, la cual se tomará con un tallímetro. Se debe tener en cuenta que el tallímetro esté ubicado verticalmente; revisar los siguientes pasos:

a) Poner el tallímetro sobre una superficie plana y contra una pared que no tenga guarda- escobas.
b) Ubicar al niño o niña contra la parte posterior del tallímetro, con los pies sobre las plantillas, en posición erguida con los talones juntos y las rodillas rectas. Pueden presentarse usuarios que probablemente no pueden juntar totalmente los pies. Verificar que no haya adornos puestos en la cabeza ni zapatos.
c) Verifique que la parte de atrás de los talones, las pantorrillas, los glúteos, el tronco y los hombros y espalda toquen la tabla vertical. Los talones no deben estar elevados y los brazos deben colgar a los lados del tronco con las palmas hacia los muslos. La madre o acompañante debe sostener y presionar suavemente con una mano las rodillas y con la otra los tobillos contra la tabla vertical.
d) Solicitar al niño o niña que mire al frente y posteriormente sujetar su mentón para mantener la cabeza en esta posición (Plano de Frankfort) y pedir que realice una inspiración profunda sin levantar los hombros. Con la mano derecha deslizar la pieza movible hacia el vértice (coronilla) de la cabeza, hasta que se apoye suavemente sobre esta. Cuidar que el niño no doble la espalda (joroba) ni se empine.
e) Una vez la posición del niño o niña esté correcta, leer rápidamente el valor que marca la pieza movible ubicándose frente a ella y anotarlo con una aproximación de 0.1 cm. Retirar la pieza movible de la cabeza del niño y la mano del mentón.
f) Revisar la medida anotada y repetir el procedimiento para validarla.

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

Es importante que esta medición sea comparada con la primera medida, si varía en más de 0.5 cm., es necesario medir por tercera vez y promediar los dos valores que tengan una variabilidad hasta de 0.5 cm. Para que la toma de medidas se lleve a cabo con la mejor aplicación de la técnica requerida, se recomienda que el responsable de la valoración cuente con la colaboración de un auxiliar de toma de medidas. En la consulta individual, este rol lo puede cumplir el padre o cuidador del niño o niña con la indicación del profesional de la salud que lo esté valorando.

PERÍMETRO DEL BRAZO (NIÑOS Y NIÑAS DE 6 A 59 MESES)

Para tomar el perímetro del brazo se necesita una cinta antropométrica con la cual se rodea la parte media del brazo en posición relajado, sin hacer presión sobre la piel y se lee el valor de esa circunferencia. Para realizar la medición, tenga en cuenta los siguientes pasos:

1. Seleccione el brazo no dominante de la niña o niño. El brazo no dominante de un niño derecho es el izquierdo y viceversa.
2. Mida la distancia entre el acromion (apéndice de la clavícula) y el olecranon (apéndice del húmero). Marque el punto medio entre ambos con esfero o marcador.
3. Deje caer el brazo de la niña o niño de manera natural y sobre la marcación anterior enrolle horizontalmente la cinta antropométrica.
4. Verifique que la cinta no está ni muy apretada ni muy suelta y lea el número que aparece en la intersección. Dicho número es el perímetro del brazo de la niña o el niño.

PUNTOS PARA TENER EN CUENTA:

Son aquellos puntos que determinan hasta dónde va la adecuación de los valores observados para cada indicador, respecto al promedio y hasta dónde se alejan de él positiva o negativamente, o sea que reflejan qué tan severo es el problema para así determinar la prioridad para los diferentes programas de atención a individuos y comunidades.

Es un punto por encima o por debajo del cual se empieza a considerar si la situación encontrada es un problema o no.

Para determinar el punto de corte el método más empleado es el de desviación estándar (D.E); es el más seguro, se usa a menudo para expresar resultados de estudios, sin embargo, la OMS lo usa para expresar resultados de seguimiento y monitoreo del crecimiento. Los puntos de corte permiten determinar la clasificación nutricional de los niños y niñas evaluados.

INTERPRETACIÓN Y CLASIFICACIÓN

GRUPO DE EDAD	PUNTO DE CORTE	INTERPRETACIÓN	NIVEL DEL RIESGO	ACCIÓN A SEGUIR
Niñas y niños mayores de 6 meses y menores de 60 meses	**≤ 11.5 cm**	**Alerta** Presenta **alto** riesgo de muerte asociada a desnutrición	**ROJO**	Remisión inmediata a Salud
	Entre **≥ 11.6 cm** y **≤ 13.5 cm**	**Alerta** riesgo de muerte asociada a desnutrición	**AMARILLO**	Confirme estado nutricional con peso y talla, y Remisión para atención en alguna de las modalidades de la Estrategia Atención y Prevención de la Desnutrición.
	≥ 13.6 cm	Negativo para Riesgo de muerte asociada a desnutrición.	**VERDE**	Confirme estado nutricional con peso y talla. Remisión para atención en alguna de las modalidades de la Estrategia Atención y Prevención de la Desnutrición, si cumple con criterios de inclusión.

Siendo importante destacar que el éxito de la estandarización consiste en la aplicación de la Guía técnica y operativa del Seguimiento Nutricional y los resultados esperados dependen de la correcta adquisición, disposición y calibración de los equipos antropométricos; los cuales serán verificados e inspeccionados, de acuerdo con la Guía Técnica Para La Metrología Aplicable A

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

Los Programas De Los Procesos Misionales Del ICBF Versión 7, en la cual se encuentran las directrices a tener en cuenta para el cumplimiento de esta actividad.

Cuadro No. 2. Clasificación antropométrica del estado nutricional para niñas y niños menores de 5 años, según indicador y puntos de corte.

Indicador	Punto de corte (desviaciones estándar DE.)	Clasificación antropométrica	Tipo de Uso
Peso para la Talla (P/T)	> +3	Obesidad	Individual y Poblacional
	> +2 a ≤ +3	Sobrepeso	
	> +1 a ≤ +2	Riesgo de Sobrepeso	
	≥ -1 a ≤ +1	Peso Adecuado para la Talla	
	≥ -2 a < -1	Riesgo de Desnutrición Aguda	
	< -2 a ≥ -3	Desnutrición Aguda Moderada*	
	< -3	Desnutrición Aguda Severa*	
Talla para la Edad (T/E)	≥ -1	Talla Adecuada para la Edad.	
	≥ -2 a < -1	Riesgo de Talla Baja	
	< -2	Talla Baja para la Edad o Retraso en Talla	
Perímetro Cefálico para la Edad (PC/E)	> +2	Factor de Riesgo para el Neurodesarrollo	
	≥ -2 a ≤ 2	Normal	
	< -2	Factor de Riesgo para el Neurodesarrollo	
IMC para la Edad (IMC/E)	> +3	Obesidad	Poblacional
	> +2 a ≤ +3	Sobrepeso	
	> +1 a ≤ +2	Riesgo de Sobrepeso	
	≤ +1	No Aplica (Verificar con P/T)	
Peso para la Edad (P/E)	> +1	No Aplica (Verificar con IMC/E)	
	≥ -1 a ≤ +1	Peso Adecuado para la Edad	
	≥ -2 a < -1	Riesgo de Desnutrición Global.	
	< -2	Desnutrición Global	

Para evaluar lo aprendido se desarrolla una dinámica grupal donde se conforman tres grupos que realizan toma de peso, talla, perímetro braquial e interpretan con apoyo de la nutricionista en la rejilla acorde a la edad de niño mayor de dos años, lo que permitió identificar el nivel de conocimiento adquirido por parte de los participantes en la capacitación, donde se pudo corregir y complementar conceptos frente a la utilización de los instrumentos antropométricos y el adecuado registro, actividad que también sirvió para aclarar inquietudes y como evaluación de la temática.

Compromisos:

1) Dar cumplimiento a las indicaciones brindadas por la Nutricionista de la EAS Coralina en caso de que sea necesario que un agente educativo, auxiliar pedagógico o psicosocial requieran realizar toma de datos antropométricos.
2) El talento humano se compromete que en caso de que le corresponda realizar la toma de datos antropométricos y detecte que el niño o niña tiene menos de 11,5 centímetros de perímetro braquial, informará inmediatamente para activación de ruta en salud.

REGISTRO FOTOGRAFICO

PUBLICA


Lactar es amar

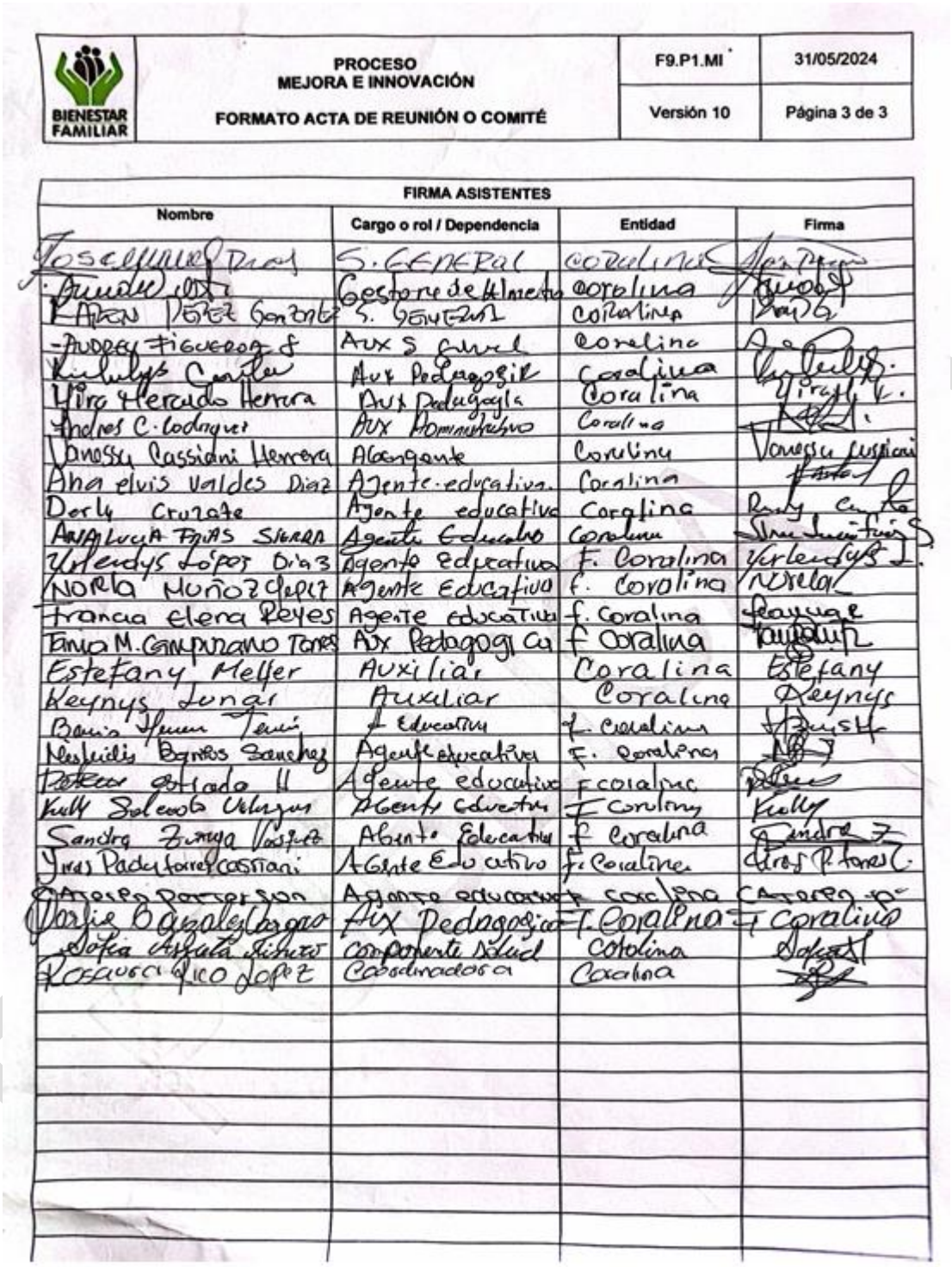

Lactar es amar


Lactar es amar


Lactar es amar







BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	F9.P1.MI	31/05/2024
		Versión 10	Página 3 de 3

FIRMA ASISTENTES

Nombre	Cargo o rol / Dependencia	Entidad	Firma
Yoselin Diaz	S. General	Coralina	
Jennifer Ortiz	Gestora de Alimento	Coralina	
Karen Perez Gonzalez	S. General	Coralina	
Audrey Figueroa F	Aux S General	Coralina	
Kelvelys Conde	Aux Pedagogia	Coralina	
Yira Heredia Herrera	Aux Pedagogia	Coralina	
Andres C. Rodriguez	Aux Administrativo	Coralina	
Vanessa Cassiani Herrera	Alcongente	Coralina	
Ana elvis Valdes Diaz	Agente educativa	Coralina	
Derly Cruzate	Agente educativo	Coralina	
Analucia Pinas Sierra	Agente Educativo	Coralina	
Yorlendys López Diaz	Agente educativo	F. Coralina	
Nora Muñoz Cepeda	Agente Educativo	F. Coralina	
Francia Elena Reyes	Agente educativo	f. Coralina	
Tania M. Campinano Tores	Aux Pedagogia	f Coralina	
Estefany Melfer	Auxiliar	Coralina	
Keynys Jungar	Auxiliar	Coralina	
Bania Yhenn Tenú	Educativa	f. Coralina	
Nesleidis Bayros Sanchez	Agente educativa	F. Coralina	
Rebeca Estrada H	Agente educativo	F coralina	
Kelly Soledad Urbayan	Agente educativo	F coralina	
Sandra Zuniga Vasquez	Agente Educativo	f coralina	
Yuras Padilla Torres Cassiani	Agente Educativo	f. Coralina	
Arleth Barrios Soto	Agente educativo	f. coralina	
Jorge Bazalez Largo	Aux Pedagogia	F. Coralina	
Sofia Arrieta Tibaro	Componente Salud	Coralina	
Rosaura Leo Lopez	Coordinadora	Coralina	