ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	
Hora: De 1 pm a 2 pm	**Fecha: 31 de octubre 2025**
Lugar:	*CDI Huellas de esperanza*
Dependencia que Convoca:	*Componente de salud y nutrición*
Proceso:	*Control de temperaturas en el servicio de alimentos-gestoras de alimento*
Objetivo:	*Aplicar las técnicas adecuadas para la toma de temperatura en las diferentes etapas del proceso, para la elaboración y consumo de los alimentos en el CDI.*

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: *Control de temperaturas en el servicio de alimentos.* Se prosiguió con una breve introducción de la temática y se realiza la explicación de la temática de forma práctica.

Se prosiguió con una breve introducción de la temática donde se mencionó que se iba a tomar de apoyo GUÍA TÉCNICA PARA LA METROLOGÍA APLICABLE A LOS PROGRAMAS DE LOS PROCESOS MISIONALES DEL ICBF, donde se mencionan los procesos para la toma de temperatura en el servicio de alimentación. Se inicio con la explicación de la toma de temperatura en los refrigeradores dentro del servicio.

Medición en el almacenamiento en refrigeradores y congeladores

El control de temperatura debe hacerse diariamente, en la mañana y en la tarde, ubicando el termómetro dentro del refrigerador o congelador por el espacio de tiempo que requiera la estabilización de la temperatura en el termómetro, tiempo en el cual los equipos de refrigeración y/o congelación no deben ser abiertos (aproximadamente 3 minutos); el termómetro no deberá ser ubicado en la puerta del equipo refrigerante. La información obtenida debe registrarse en el formato control de temperaturas (formato incluido en el Numeral 7 – Relación de Formatos).



BIENESTAR FAMILIAR

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES PARA ALIMENTOS

Fecha: 30/10/2020 | Versión 1 | Página 1 de 1

HOGAR GERIÁTRICO "ESTRATEGIA SABIDURIA CON AMOR"

SERVICIO: _____ UNIDAD DE SERVICIO: _____

CENTRO ZONAL: _____ REFRIGERADOR No. _____

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: _____ AÑO: _____

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES _____

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

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

Cuando la nevera o congelador tiene termómetro externo, debe realizarse verificación diaria de lectura de temperatura (2 veces al día), comparando la medición registrada por el termómetro de punzón calibrado, frente al termómetro adherido al equipo refrigerante. Estos comparativos deben registrarse en el formato, como verificación; cuando las mediciones superen el error permitido, deberá establecerse la necesidad de realizar mantenimiento o inhabilitar su uso.

Medición en el proceso de cocción

Para el control de las temperaturas de cocción:

Se seleccionará una preparación al horno o asada. 2. Se introduce el termómetro en el alimento (tres porciones o tres puntos de medición), sin que haga contacto con la olla, sartén o recipiente que lo contenga. 3. Esperar a que el lector de temperatura se estabilice (aproximadamente 2 minutos) 4. Calcular el promedio de las tres mediciones. 5. Verificar que el alimento tenga una temperatura mayor o igual a 75ºC. 6. Si la temperatura es menor, continuar la cocción hasta llegar a la temperatura esperada. Para evitar la contaminación cruzada el sensor del termómetro debe estar limpio para cada una de las tomas de temperatura en diferentes alimentos**.**

Medición en el servido y entrega de alimentos

• Los alimentos deben entregarse una vez estén preparados para asegurar de esa manera su calidad e inocuidad. • Para niños pequeños, debe garantizarse que se entregan a una temperatura segura, que no promueva la proliferación microbiana (mínimo 60°C). • Mantener cubierta la comida ya que al cubrirla retiene el calor y evita que contaminantes caigan y agitar en intervalos de tiempo para uniformizar el calor en la comida. • Evitar recalentar las preparaciones.

CONTROL DE TRATAMIENTO TERMICO Y PRODUCTO TERMINADO						
RESPONSABLE:			MES:	CDI:		
TRATAMIENTO TÉRMICO			DISTRIBUCIÓN	PRODUCTO TERMINADO		
FECHA	SERVICIO	T°	T °	COLOR	OLOR	SABOR
				CUMPLE/ NO CUMPLE		

Verificado por: Fecha:
Observación:

Refrigeración de alimentos

Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración entre 1ºC y 4°C evita la multiplicación microbiana, aumenta la vida útil de los alimentos y se detiene o reduce la velocidad del crecimiento de los gérmenes. Los alimentos refrigerados se deben mantener cubiertos con material que los aísle, con el fin de evitar la contaminación cruzada y debidamente etiquetados con fecha de empaque y de vencimiento. Los alimentos de mayor riesgo en salud pública pueden ser almacenados en refrigeración en la temperatura definida máximo hasta39: • Pescado fresco (limpio) y carne picada: 1 día. • Pollo crudo (limpio): 1 día. • Carne cruda: 2 días. • Leche ya abierta, postres caseros: 2 días. • Verdura cruda y conservas abiertas (cambiar a otro recipiente): 3 días. • Huevos: 2 semanas. • Productos lácteos y otros con fecha de caducidad: la que se indica en el envase.

Congelación de alimentos

La temperatura de congelación manejada a nivel internacional es de -18ºC, ya que por debajo de ésta no es posible la proliferación de bacterias, por lo que se reduce la posibilidad de alteración y se reducen los riesgos para la salud. Los alimentos de mayor riesgo en salud pública pueden ser almacenados en congelación a la temperatura definida anteriormente, máximo hasta:

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

• Carne picada: hasta 2 meses. • Mariscos: hasta 2 meses. • Pescados grasos o Blancos (Bacalao, Merluza, Mero y Robalo): hasta 2 meses. • Pan y subproductos: hasta 3 meses. • Cerdo: hasta 3 meses. • Pescados magros o azules (Atún, Salmón y Sardina): hasta 3 meses. • Tortas, pasteles horneados: hasta 6 meses. • Pollos: hasta 6 meses. • Carne de res: hasta 6 meses. • Hortalizas: hasta 6 meses.

En **conclusión** para poder ofrecer un alimento apto para el consumo de los niños, se debe implementar un control riguroso de las temperaturas dentro del servicio de alimentación, tanto para equipos como neveras y/o congeladores como las la cadena de preparación de los alimentos.

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

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 4

FIRMA ASISTENTES

Nombre	Cargo o rol / Dependencia	Entidad	Firma
Geraldine Becerra	Gestora Alimento	Coralina	
Daniela Bicerdo R.	Gestora alimento	Coralina	
Jacqueline [illegible]	Gestora de Alimento	Coralina	
Adriana de los Reyes	Gestora de Alimento	Coralina	
Valentina Peña Murillo	Gestora de Alimento	Coralina	
Sandra Ramirez	Gestora de Alimento	Coralina	

PUBLICA

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	
Hora: De 9 Am a 10 Am	**Fecha: 31 de Octubre 2025**
Lugar:	*CDI Huellas de esperanza*
Dependencia que Convoca:	*Componente de salud y nutrición*
Proceso:	*Programa de calidad del agua. PDS*
Objetivo:	*Reforzar conocimiento de los procesos de control y monitoreo de agua potable en 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 calidad del agua. PDS*.

Las EAS Fundación Coralina, en su deseo por brindar una atención alimentaria de excelente calidad no solo en la parte sensorial sino también en la inocuidad del producto, diseña un plan de control organoléptico de calidad del agua, la cual es parte vital en la prestación del servicio de alimentación y sanitario dentro del establecimiento.

PROGRAMA DE CALIDAD DEL AGUA

El programa de Control de Calidad del Agua cubrirá las necesidades presentes en el área de atención para garantizar la salud del personal y usuarios que forma parte de la modalidad, antes, durante y después de los procesos de atención integral de los usuarios.

Control Sensorial de la Calidad del Agua

OPERACIÓN	PROCEDIMIENTO	IMPLEMENTOS	FRECUENCIA	RESPONSABLE	VERIFICACIÓN
Toma de muestra	1. Abrir el grifo y dejar correr el agua durante 30 segundos. 2. En un recipiente limpio y transparente captar alrededor de 200 ml de agua 3. Dejar asentar o reposar por lo menos 1 minuto	Vaso o recipiente de vidrio transparente.	Diario Inicio de actividades Cuando se sospeche alteración de la calidad del agua	Auxiliares de servicio general y gestoras de alimentos	Coordinador y personal de apoyo en salud y nutrición
Análisis Sensorial	4. Ubicarse un lugar con buena iluminación 5. Observar el agua en búsqueda de partículas extrañas o turbiedad 6. Oler el agua para verificar la ausencia de cualquier tipo de aroma 7. Probar un poco de agua sin tragar, analizar si presenta sabor alguno.				
Registro de Actividad	8. Registrar en el Formato de Control de Calidad del Agua	Formato Calidad del Agua	Después de cada servicio.		

PÚBLICA

Aseguramiento de la calidad del agua

ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL AGUA
ACTIVIDAD
VERIFICACION DE LAS CARACTERISTICAS DEL AGUA A TRATAR
• Tomar una muestra de agua en un recipiente de vidrio limpio y transparente
• Deje reposar por 5 minutos y observar que no presenten sólidos en el fondo del recipiente
• Verificar que el agua no tenga olores ni sabores extraños. En caso que alguna característica no sea aceptable se debe informar y tomar las acciones pertinentes
• Evaluar la cantidad de agua que se requiere para el desarrollo de las actividades y alistarla en un recipiente limpio y previamente desinfectado
• Dejar reposar el agua a tratar con el fin que los posibles sólidos presentes se acumulen en el fondo del recipiente.
• Se recomienda que el agua para consumo humano sea traída de los hogares después de ser tratada a través de : ◦ **PROCEDIMIENTO DE HERVIDO:** Poner el agua a tratar al fuego hasta que hierva por espacio de 5 minutos. Para realizar procesos de limpieza en la unidad se recomienda: ◦ **PROCEDIMIENTO DE DESINFECCION CON HIPOCLORITO DE SODIO (5,25%):** Adicionar la cantidad especificada de Hipoclorito de Sodio (5,25%) según el número de litros de agua a tratar, mezclar con un utensilio limpio y previamente desinfectado y dejar reposar por espacio de 30 minutos. Una simple prueba de olor y sabor permitirá determinar la presencia (que sea apenas perceptible) de Hipoclorito de Sodio (5,25%) en el agua tratada.
• Una vez terminados los procedimientos proteger el agua tratada para evitar su contaminación.

Se debe diligenciar diariamente el formato con los protocolos establecidos.

FUNDACIÓN CORALINA	REGISTRO CONTROL AGUA POTABLE	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
Color	Normal																														
	Extraño																														
Olor	Normal																														
	Extraño																														
Sabor	Normal																														
	Extraño																														

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

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

REGISTRO FOTOGRAFICO





PÚBL

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	F9.P1.MI	31/05/2024
		Versión 10	Página 3 de 4

FIRMA ASISTENTES			
Nombre	Cargo o rol / Dependencia	Entidad	Firma
Laida Walls P.	S. Generales	F. Coralina	Laida-M P
Karen Perez Gonzalez	S. Generales	Coralina	Karen P.G.
José Manuel Rios Julio	S. General	Coralina	Jose Rios Julio
Suarez Figueroa G	Aux S Generales	F. Coralina	[illegible]

	Fecha	Hora	Lugar
Próxima reunión			
Colaborador que elabora el acta:			

PÚBLICA

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

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

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N° 4

Hora: 1:00 pm	**Fecha:** 23-10-2025
Lugar:	**LUDOTECA, CDI VILLAS DE ARANJUEZ**
Dependencia que Convoca:	**COMPONENTE FAMILIA, COMUNIDAD Y REDES**
Proceso:	**Socialización del primer registro individual de la escala valorativa al desarrollo NN en alerta con el talento humano**
Objetivo:	**Socializar con el cuerpo de talento humano de la uds HUELLAS DE ESPERANZA, el primer registro individual correspondiente a la EVCDI-R de NN que arrojaron ALERTAS. Con el objeto de crear herramientas y estrategias que contribuyan a su desarrollo integral.**

Agenda:

- Bienvenida
- Socialización de la temática
- desarrollo estudio de casos
- preguntas orientadoras
- cierre

Desarrollo:

Siendo las 1:00 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 como cualificación al talento humano. que tiene como propósito afianzar sobre el eje central de la escala valorativa al desarrollo en un primer registro individual y buscar herramientas y estrategias para abordar a cada NN de manera individual teniendo en cuenta sus necesidades y particularidades. buscamos en un primer momento socializar caso por caso de esos NN identificados en estado de alertas compartir cuales fueron esos ítems que arrojaron su estado y como vamos a trabajarles desde nuestros espacios pedagógicos pero también desde el acompañamiento y seguimiento familiar, para ello les brindamos información relevante de conceptualizaciones referentes al CONTROL DE ESFINTERES (como el aspecto más común para abordar) también acompañamos esta jornada con la socialización de un estudio d caso hipotético y debatiendo posibles alteraciones médicas, conductuales o de relaciones que podría ejercer su influencia en los comportamientos de NN.

La Escala de Valoración Cualitativa del Desarrollo Infantil – Revisada (EVCDI-R) es un instrumento diseñado para evaluar el desarrollo a través de las interacciones con las personas y el entorno, en niños y niñas menores de 6 años de edad. Valora las actividades espontáneas y naturales de los niños y las niñas cuando interactúan con sus pares, padres de familia, docentes, agentes educativos o cuidadores responsables, que velan por su bienestar mental, físico y social. Si bien la primera versión de la escala se implementó con el fin de orientar y planear acciones pedagógicas en beneficio de la población infantil vinculada al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), la presente actualización de la Escala, amplía su margen de aplicación, atendiendo a la Política Pública de Atención Integral a la Primera Infancia “De Cero a Siempre”

PUBLICA

Scanned with CamScanner

formulada en el año 2013 (1) "(…)La Política Pública de Atención Integral a la Primera Infancia promueve herramientas de tamización que evalúen el desarrollo socioemocional de niños y niñas a nivel nacional.

En primer lugar, se definen como los objetivos de la escala: Evaluar el estado del desarrollo actual y potencial del niño y la niña en interacción con otros niños y con los adultos y, a partir de la evaluación y de los logros observados, reorientar tanto las acciones pedagógicas en el programa como las prácticas de socialización en el medio familiar y social. Y segundo, el soporte argumentativo del cual se parte para la actualización de su contenido, se basa en los siguientes campos de análisis y evaluación (1) Dimensión individual: En la cual se valora el desarrollo infantil de acuerdo con las características individuales y de contexto particular de la niña o niño en evaluación. Dimensión social: En la que se evalúan dinámicas propias de la familia, la comunidad o entorno inmediato del niño y la niña. En tanto se considera que determina los mecanismos de inclusión social futura, así como procesos de crecimiento y desarrollo. Dimensión cultural: Se parte de un enfoque diferencial, que permita valorar, preservar y fortalecer la diversidad cultural del país abordando en primer lugar la primera infancia. Teniendo en cuenta que cada grupo poblacional (Indígena, Afro descendiente, Negros, Raizales, Palenquero y Rom) piensa, actúa y siente según su universo simbólico y cultural.

RELACIONES Y PROCESOS PSICOLÓGICOS Es importante señalar que el eje conceptual que articula el ordenamiento del desarrollo infantil es el sistema de relaciones que el niño y la niña construye con la realidad y, dentro de dicho sistema, los procesos psicológicos implicados. A partir de lo anterior, la estructura de la EVCDI-R se divide de igual modo en tres diferentes tipos de relaciones, desde las que se evaluarán determinados aspectos del desarrollo socioemocional y psicológico del niño y la niña menores de 6 años, observables en procesos psicológicos y áreas del desarrollo. 1. Relación con los demás Hace referencia a aquellos procesos psicológicos que le permiten al niño y la niña construir, comprender y apropiarse el mundo social, en dos sentidos: uno, la relación con el otro como persona, en una relación yo – tú, desde las formas más incipientes hasta las más consolidadas de reconocimiento, empatía y sociabilidad hacia otro ser humano. El otro sentido concierne a la integración progresiva del niño y la niña a la vida colectiva y a la normatividad social. En la conformación de la relación del niño con los demás, se resaltan tres procesos psicológicos que evolucionan a lo largo del desarrollo infantil: la comunicación, la capacidad interactiva y la construcción de la norma

Relación consigo mismo Comprende aquellos procesos psicológicos que posibilitan la construcción del niño y la niña como individuo diferenciado de las otras personas, con subjetividad propia, producto de una identidad personal y social. En este sistema de relaciones se integran tres procesos psicológicos: la identidad, la autoestima y el manejo corporal.

Relación con el mundo Aquí son relevantes los procesos ligados a la comprensión e interiorización por parte del niño y la niña, de la existencia de una realidad externa, conformada por objetos y fenómenos físicos y sociales, tal cual puede ordenarse a partir de leyes y principios. Esta comprensión involucra la capacidad de exploración y explicación de lo real, así como la construcción de los instrumentos cognitivos necesarios para conocer y comprender el mundo externo. Igualmente, implica el aspecto afectivo que moviliza y motiva al niño a conocer y a aprehender la realidad. La relación del niño y la niña con el mundo que lo/la rodea hace referencia a tres procesos psicológicos: El interés y conocimiento de los objetos, la comprensión de las relaciones causales y la representación de la realidad social (relaciones e instituciones).

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

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

Scanned with CamScanner

Este espacio compartido, intercambiamos ideas y la construcción de nuevos significados como elementos fundamentales en la medida en que permiten consolidar relaciones protectoras y de cuidado para contribuir al desarrollo afectivo, social y cognitivo de aquellos que están en proceso de formación desde sus primeras etapas de vida, además, que este tipo de instrumentos nos sirven de base para trabajar en dimensiones que debemos fortalecer en el desarrollo integral de nuestros NN.

Al finalizar recogimos todas sus voces para 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 psicoafectivos, manejo de conflictos, 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, familia y comunidad.
Cierre y reflexión:
Concluimos que nuestros ambientes deben ser espacios protectores y nosotros garantes del cuidado y bienestar de los niños y niñas a los cuales les brindamos la atención y el servicio. Y los entornos protectores 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.

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

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

Scanned with CamScanner

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Seguimiento y acompañamiento pedagógico y familiar	Talento humano	Julio- Diciembre
Generar estrategias dentro de los espacios para la inclusión y participación de los NN en alerta	Talento humano	Julio – Diciembre
Propiciar una crianza amorosa que contribuyan al bienestar integral de NN	Talento humano	Julio -Diciembre
Ser empáticos y solidarios con los demás alrededor.	Talento humano	Julio – Diciembre

Scanned with CamScanner

REGISTRO FOTOGRAFICO






SOCIALIZACION_ALERTAESCALADELDLLO_TH.pdf
Objetivo:

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 elvis Valdes M.	Agente educativo	Coralina.	
Francia Elena Reyes	Agente educativa	Coralina	
Yurleidys López Diaz	Agente educativa	F. Coralina	
Vanessa Cassiani Herrera	Agente educativa	F. Coralina	
Nimis Miranda J.	Agente Educativa.	f. coralina.	
Bernis Herrera Teran	Agente Educativa	f Coralina	
Sandra Zúñiga	Agente Educativa	F Coralina	
Kelly Salcedo V.	Agente educativa	Coralina	
Nesladis Barrios Sanchez	Agente Educativa	F. Coralina	
Yiras Torres Caceres	Agente Educativa	f Coralina	

Próxima reunión	Fecha	Hora	Lugar
Colaborador que elabora el acta:			

Powered by CamScanner

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N° 2	
Hora: 8: 00 AM	**Fecha:** 31-10-25
Lugar:	SALÓN LACTANCIA MATERNA
Dependencia que Convoca:	COMPONENTE DE FAMILIA, COMUNIDAD Y REDES
Proceso:	TRABAJO EN EQUIPO Y COOPERACIÓN: JORNADA PEDAGOGICA-FORMACION AL TALENTO HUMANO
Objetivo:	AFIANZAR LOS PROCESOS COLABORATIVOS DENTRO DE LA UDS Y BRINDAR ESTRATEGIAS PARA MEJORAR LA PARTICIPACIÓN Y AMBIENTE LABORAL.

Agenda:

- Bienvenida
- Dinámica rompe hielo
- Socialización de la temática
- Cierre y agradecimientos.

Desarrollo:

Siendo las 80:00 am el equipo psicosocial Maria Alejandra teran, interviene desde su componente familia, comunidad y redes en el espacio designado como JORNADA PEDAGOGICA, que tiene como objeto enfatizar la temática del TRABAJO EN EQUIPO Y COOPERACIÓN. Nos reunimos con el talento humano de la unidad de atención.

Con el fin de acompañar este proceso, el EQUIPO PSICOSOCIAL pone a disposición este taller participativo y un conjunto de recursos pedagógicos especialmente diseñados para facilitar el trabajo colectivo. Estos materiales buscan adaptarse a la diversidad de nuestros ambientes familiares y sociales de nuestro territorio y promover una participación, consciente y comprometida, que sitúe el ejercicio profesional como una acción estratégica orientada a mejorar los procesos de aprendizajes significativos.

Continuamos con la socialización de la temática; **Qué es el trabajo en equipo**

El trabajo en equipo responde a una **manera organizada y coordinada de trabajar entre varias personas** con la finalidad de alcanzar metas comunes. Se puede considerar una herramienta laboral. A través de las habilidades complementarias de cada uno de los integrantes, todos los miembros del equipo mantienen una responsabilidad individual y mutua para dirigir todos los esfuerzos a un objetivo común.

A partir de la definición de trabajo en equipo, vemos que este genera una sinergia positiva, pero para lograrlo se debe mantener un gran sentido de la unión y tener empatía con todos los integrantes. Como resultado encontramos un **mayor rendimiento, productividad y satisfacción personal y laboral**. Además, en el trabajo en equipo el liderazgo es compartido por todos. Por ello, es muy importante el estilo de comunicación que se adopta. Lo ideal es que este sea abierto y con feedback constante. **Ventajas del trabajo en equipo**

Actualmente, los beneficios del trabajo en equipo son evidentes. Si el equipo trabaja de forma cohesionada, cooperada y organizada, **las ventajas son tanto individuales como colectivas**. Cabe destacar que para que

Scanned with CamScanner

todo ello sea posible, todos los integrantes del equipo deben haber comprendido y aceptado los objetivos y estos deben ser comunes. A continuación, vamos a ver las ventajas del trabajo en equipo tanto individuales como colectivas.

Beneficios individuales

Las dinámicas de trabajo equipo proporcionan los siguientes beneficios individuales:

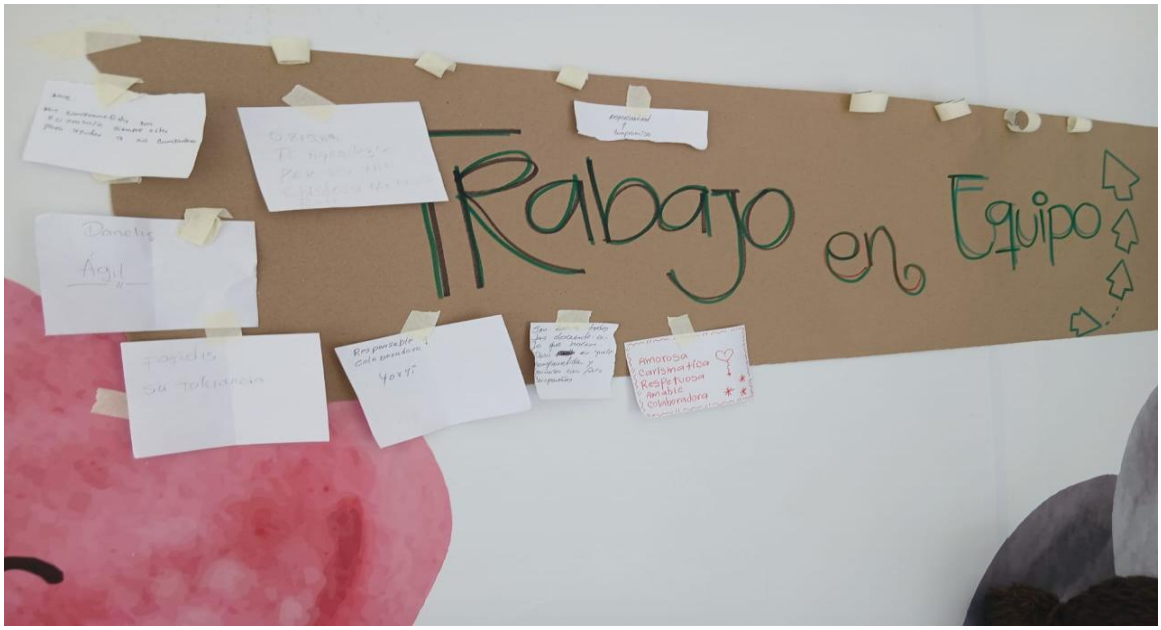
- **Sentimiento de afiliación**: todos los integrantes del equipo se sienten parte de algo.
- **Mayor integración**: las personas que forman parte del equipo desarrollan relaciones interpersonales que favorecen a la equidad, la amistad y la colaboración.
- **Disminuye la tensión**: el trabajo en equipo favorece que se trabaje con menos tensión y estrés. Como consecuencia también disminuye la frustración entre los trabajadores gracias al trabajo compartido.
- **Mayor aprendizaje y creatividad**: en el equipo se comparte los conocimientos e información. Además, la integración de todas las personas que forman parte del equipo permite tener más puntos de vista.

para esto la psicosocial Maria teran, les invita a las agentes educativas iniciar la actividad con ejercicios de calentamiento del cuerpo, seguidamente proponemos formar 2 filas (2 grupos) en la que cada una de ellas debe realizar una serie de movimientos repetitivos con globos y pasarlos de manera guiada por un líder hasta llegar al final, en caso tal que el globo se explote, se caiga o cualquier otro movimiento no permitido habrán penitencias y consecuencias para el grupo. Al finalizar recogemos las voces del grupo mediante preguntas reflexivas y abiertas referentes a la temática abordada. Ahora bien siguiendo en la misma línea de trabajo es plasmado un árbol que hace referencia al TRABAJO EN EQUIPO Y COOPERACIÓN, en ello, debemos crear las raíces, las frutas con características propias de la temática, para ello cada grupo de trabajo tuvo a disposición materiales pedagógicos (papel, iris, tijeras, marcadores, colores y pega) al terminar cada grupo de manera voluntaria pasaba al árbol y pegaba sus elementos dando una breve explicación de lo que ellos consideraron que le hacía falta al árbol. Para culminar con la temática propuesta el ARBOL en mención contenía frutas que fueron puestas de forma intencionada, las agentes con sus grupos formados fueron invitadas a tomar cada una de ellas, en el interior de la fruta estaba expuesta una pequeña puesta en escena referente a experiencias centradas en los diversos ambientes laborales que podemos encontrar en nuestros trabajos, grupos organizacionales y sociedad en general. Se les brindo un tiempo determinado para coordinar su presentación y compartir con todo el equipo sus reflexiones y experiencias. Al finalizar recogimos todas sus voces para 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 VILLAS DE ARANJUEZ.

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Fortalecer canales de comunicación asertiva	Talento humano	Julio- Diciembre
Respetar la diversidad en opiniones	Talento humano	Julio - Diciembre
Colaborar con los compañeros	Talento humano	Julio -Diciembre
Ser empáticos y solidarios con los demás alrededor	Talento humano	Julio - Diciembre

Scanned with CamScanner

REGISTRO FOTOGRAFICO






Trabajo en Equipo






Equipo


Trabajo en Equipo

FIRMA ASISTENTES

Nombre	Cargo o rol / Dependencia	Entidad	Firma
Jose manuel Ruiz Julio	S GENERAL	COMUNIDAD	
KAREN PAREJO GONZALEZ	S. GENERAL	COMUNIDAD	KAREN P.G.
Stefany Mayor esguivia	Aux. Pedagogico	Fun. Coralina	
Meleidis Barros Sanchez	Agente Educativa	Fun Coralina	
Kimberlis Castro Acuña	Aux. Pedagogica	F. Coralina	
ANDRES [illegible]	Aux Personal	F coralina	
Yuleidis Salcedo Vanegas	Agente Educativo	F coralina	
Petrona estrada H.	Agente educativa	F coralina	
Zaida Walls P.	S. Generales	F. Coralina	
Yiras P. torres Carrian	Agent Educativa	F coralina	
CATORIA [illegible]	Agente educativa	F Coralina	
Sandra Zuñiga C.	Agente educativo	F Coralina	
Beris Hernandez Teran	Agente Educativo	F. Coralina	
Georgina Becerra	Gestora de Alimen.	F coralina	
Valeri H Peña Murillo	Gestora de Alimen.	F Coralina	
Sirli Ma. Romero P	Gestora de Alim.	F. coralina	
Darling Gonzalez Vargas	Auxiliar P	F coralina	
Yira Ricardo Herrera	Auxiliar P	Coralina	
Keynys Jumar	Auxiliar	Coralina	
Daneli's Ricardo Riquett	Gestora de Alimen.	Coralina	
Zaida Walls F.	Gestor Alimento.	Coralina	
Adalgiza de los Reyes	Gestora Alimento	Coralina	
Vanessa Cristiana Herrera	Agente educativa	Coralina	
Ana elvis valdes Diaz	Agente educativa	Coralina	
Derly Cruzato Florez	Agente educativa	Coralina	
ANA LUCIA FRIAS SIERRA	Agente Educativa	Coralina	
Francia Elena Reyes	Agente Educativa	F. Coralina	
Noreka Muñoz Yepez	Agente educativa	F. Coralina	
Yurleidys Lopez Diaz	Agente Educativa	F. Coralina	
Sofia Arrieta Tinoco	Componente Salud	F. coralina	
Maria Alejandra Teran o	Componente Psicosocial	F. Coralina	

Próxima reunión	Fecha	Hora	Lugar
Colaborador que elabora el acta:			

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	
Hora: De 11:00 Am a 12:00 pm	**Fecha: 31 de Octubre de 2025**
Lugar:	*CDI Huellas de esperanza*
Dependencia que Convoca:	*Componente de salud y nutrición*
Proceso:	*Promoción de la Bienestarina al talento humano*
Objetivo:	*Promover el uso de la Bienestarina, por medio de la socialización de su valor nutricional y los beneficios de este alimento, además de su uso en diferentes preparaciones fáciles de realizar y deliciosas*.

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: *promoción de la Bienestarina.*

Se desarrolla por medio de un juego de preguntas, donde se divide al talento humano en dos partes iguales en número y el grupo que conteste bien la pregunta coloca la ficha en el tablero, gana el equipo que haga el triki.

¿Qué es la Bienestarina Más®? Es un complemento alimentario de alto valor nutricional, el cual consiste en una mezcla de harinas y/o féculas de cereales (trigo, maíz), harina de soya y leche entera en polvo, con vitaminas y minerales. No contiene aditivos, ni conservantes, ni colorantes. Este producto es elaborado por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF - y es entregado a la población vulnerable del País, a través de los programas del Instituto.

¿Qué es la Bienestarina Más® Saborizada? Es un complemento alimentario de alto valor nutricional, el cual consiste en una mezcla de harinas de cereales (trigo), harina de soya y leche entera en polvo, con vitaminas y minerales. Contiene colorantes y saborizantes naturales. Este producto es elaborado por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF - y es entregado a la población vulnerable del País, a través de los programas del Instituto

¿Cuál es su duración? La Bienestarina Más® y la Bienestarina Más® Saborizada debe consumirse dentro de los seis (6) meses siguientes a su fabricación. Los responsables de los puntos de entrega y todas las personas que manejan este producto, deben aplicar el sistema de rotación de producto PEPS (primero que entra primero que sale) con el objetivo que el producto no llegue a su fecha de vencimiento.

¿Desde qué edad se puede consumir y quién debe consumirla? Los beneficiarios del ICBF pueden consumir Bienestarina Más® desde los seis (6) meses de edad. Se debe tener en cuenta que es un complemento alimentario y no un sustituto de la alimentación o de la leche materna, está dirigido a todos los niños y niñas desde los seis (6) meses de edad, adolescentes, mujeres gestantes, madres en periodo de lactancia y adultos mayores. Por esto debe consumirse, como parte de una alimentación balanceada, es decir que deben incluirse alimentos de todos los grupos, en las cantidades adecuadas, y mantener hábitos de vida saludables. Para tener una alimentación adecuada se deben seguir las recomendaciones correspondientes.

¿Cómo se debe preparar? Considerando que la Bienestarina Más® es un alimento de alto valor nutricional y que contiene proteínas, vitaminas y minerales, es necesario prepararla correctamente. Debe hervir por un periodo máximo de 5 minutos, para evitar que se pierdan sus nutrientes y favorecer su aprovechamiento. Se puede preparar en sopas, cremas, postres, panes, pasteles, tortas, coladas, jugos y bebidas, entre otros.

PÚBLICA

¿Cuál es el aporte nutricional de la Bienestarina Más® y Bienestarina Más® Saborizada? Cien gramos (100 g) de Bienestarina Más® y Bienestarina Más® Saborizada aportan:

Bienestarina Más®		Bienestarina Más® Saborizada	
Aporte Nutricional por 100 g		Aporte Nutricional por 100 g	
Calorías	360	Calorías	360
Proteínas	21 g	Proteínas	24 g
Grasa	3 g	Grasa	3 g
Carbohidratos	63 g	Carbohidratos	59 g
Fibra	1,3 g	Fibra	1,4 g
Calcio	800 mg	Calcio	800 mg
Fósforo	600 mg	Fósforo	600 mg
Hierro	10,5 mg	Hierro	10,5 mg
Vitamina A	3330 U.I.	Vitamina A	3330 U.I.
Vitamina C	45 mg	Vitamina C	45 mg
Tiamina (Vitamina B1)	1,234 mg	Tiamina (Vitamina B1)	1,234 mg
Niacina	12,334 mg	Niacina	12,334 mg
Riboflavina (Vitamina B2)	1 mg	Riboflavina (Vitamina B2)	1 mg
Vitamina B6	1,333 mg	Vitamina B6	1,333 mg
Ácido fólico	382,32 mcg	Ácido fólico	382,32 mcg
Vitamina B12	2,33 mcg	Vitamina B12	2,33 mcg
Zinc	10,5 mg	Zinc	10,5 mg
Vitamina D	333,33 UI	Vitamina D	333,33 UI
Cobre	0,98 mg	Cobre	0,98 mg
Ácidos Grasos Omega 3	100 mg	Ácidos Grasos Omega 3	100 mg

Fuente: ICBF. Ficha Técnica Bienestarina Más® 2014

La Bienestarina Más® es sólo para consumo humano. Darle otro uso es un delito. A continuación se describen las funciones y fuentes de algunos de los nutrientes que contiene la Bienestarina Más®.

Energía: Nuestro cuerpo necesita energía para poder desarrollar todas las actividades diarias. La energía que provee la Bienestarina Más® proviene principalmente de la mezcla de harina de trigo, fécula de maíz y harina de soya.

Carbohidratos: Son una fuente importante de energía en el cuerpo. La energía es necesaria para todas las funciones del organismo: para la respiración, conservar el tejido nervioso y para que funcione normalmente el cerebro. Están presentes en los cereales como el arroz y el trigo, las raíces como la yuca, los tubérculos como la papa, los plátanos y en las frutas. Se conocen comúnmente como harinas, féculas, almidones y azúcares. La Bienestarina Más® tiene los carbohidratos presentes en los cereales.

Proteínas: Son indispensables para la formación y el funcionamiento de los tejidos y participan en la función del sistema de defensa del organismo. Se encuentran presentes en alimentos de origen animal como carnes, huevo, leche y derivados y en otros de origen vegetal como las leguminosas como el fríjol, la soya, los garbanzos, las lentejas, entre otros. En la Bienestarina Más®, la proteína se aporta básicamente de la leche entera de vaca y de la harina de soya**.**

Grasas: Son fuente de energía, y también transportan las vitaminas A, D, E y K. Dentro de las grasas se encuentran también los ácidos grasos esenciales que mantienen la estructura y las funciones de las celulas. La grasa de la Bienestarina Más® proviene principalmente de la leche. También está adicionada con omegas.

Calcio: Gracias a este mineral se forman y fortalecen los huesos y los dientes. Favorece la coagulación y contribuye a la actividad nerviosa y muscular. El Calcio se encuentra presente en la leche y en la mayoría de los productos lácteos, la soya, los mariscos, las sardinas, y el fríjol. En la Bienestarina Más® podemos encontrar el Calcio de la leche, además del calcio adicionado en la pre mezcla de vitaminas y minerales.

Vitamina A: contribuye en la formación de una piel sana y ayuda a la formación y funcionamiento de los ojos. La vitamina A se encuentra en los alimentos de origen animal: Leche, carne, huevo y en los alimentos de origen vegetal, especialmente en las frutas y verduras de color amarillo intenso o verde oscuro como zanahoria, ahuyama, espinaca, lechuga, mango, y papaya. En la Bienestarina Más® la leche de vaca es la principal fuente de Vitamina A, además de la mezcla de vitaminas y minerales adicionada**.**

Vitamina C: ayuda a la cicatrización, impide infecciones, previene la gripe y evita las hemorragias. Facilita la absorción del hierro. En la Bienestarina Más® Más la vitamina C proviene de la mezcla de vitaminas y minerales adicionada.

Cobre: Se incluye este mineral dentro de la Bienestarina Más®, teniendo en cuenta que el cobre funciona como componente de varias sustancias que ayudan a la función del hierro, la cual ya fue mencionada, por lo tanto influye en la prevención de la anemia por deficiencia de hierro.

Fósforo: El fósforo actúa junto con el calcio en la formación de huesos y dientes. Además tiene un papel importante en las funciones de las proteínas y para la regeneración de los tejidos. Es necesario mantener una adecuada relación Calcio: Fósforo, en busca de garantizar la adecuada absorción y utilización de los dos minerales. La deficiencia de fósforo acarrea entre otros falta de crecimiento por ser complementario del calcio.

Ácidos Grasos Esenciales: Se incluye dentro de los micronutrientes de la Bienestarina Más® la fortificación con ácidos grasos omega, teniendo en cuenta que algunos ácidos grasos omega 3 se consideran importantes en el desarrollo del cerebro y los ojos, además de jugar un papel importante en la salud del corazón. Además, en américa latina se ha visto la importancia de la inclusión de este nutriente, dentro de la fortificación de alimentos dirigidos a la población más vulnerable, teniendo en cuenta sus beneficios.

Zinc: El zinc en la nutrición humana participa en funciones como: crecimiento y reproducción de la célula, la regeneración de los tejidos y defensa contra enfermedades, lo que cobra especial importancia en la etapa del crecimiento debido a la gran cantidad de tejido que debe formarse. En la Bienestarina Más® se aumenta el contenido de Zinc, teniendo en cuenta que, en Colombia, el 43% de los niños más pequeños y vulnerables como son los de 1 a 4 años, tienen deficiencia de este nutriente. Además, se presenta de manera que se facilita su absorción.

Hierro: En el cuerpo humano un gran número de proteínas contienen hierro, con una diversidad de funciones. Entre más importantes está la de hacer parte de la hemoglobina, el compuesto más importante de la sangre y que se encarga del intercambio del oxígeno. La deficiencia de hierro trae como consecuencia la anemia. En Colombia, la prevalencia de anemia en el grupo de niños de 6 a 59 meses fue del 27,5%. Para la Bienestarina Más® se cambia la forma de hierro para una mayor absorción Entre los alimentos fuentes de este mineral se encuentran: carnes rojas, vísceras, yema de huevo, alimentos de alto costo para la población colombiana.

RECETAS CON BIENESTARINA CREMA DE AHUYAMA

Tiempo de preparación: 45 min. Dificultad: Muy sencilla Porciones: 8 - 10 porciones

INGREDIENTES: 8 Cucharadas soperas llenas de Bienestarina Más® 1 Kilo (1000 g) de Ahuyama 2 Cebollas cabezonas medianas picadas 1 Tomate mediano picado 1 Diente de Ajo picado 4 Cucharadas soperas de Aceite 2 Cucharadas de Cebolla cabezona finamente picada (reservar) 10 Pocillos de caldo de pollo 1 Sal y condimentos (tomillo, orégano) al gusto. **PREPARACIÓN:**

-Poner al fuego la Ahuyama caldo de pollo, el tomate, el ajo, el tomillo, el orégano, el aceite y la sal. -Cocine por 10 minutos.

-A parte sofría las dos cucharas de cebolla cabezona finamente picada en la margarina. -Licué el cocido de Ahuyama junto con la Bienestarina Más® natural y el agua de cocción.

-Ponga la crema nuevamente al fuego y agregue el sofrito de cebolla y la Bienestarina Más® disuelta en un poco de la misma crema, Cocine a fuego moderado hasta que hierva por 5 minutos más contados a partir del primer hervor, sin dejar de revolver.

-Retire del fuego y sirva.

Conclusiones: talento humano se compromete a impartir información recibida a padres de familia, aprovechando LA BIENESTARINA haciendo un adecuado uso para el ofrecimiento a los niños y las niñas.

PÚBLICA

REGISTRO FOTOGRAFICO





PÚBLI

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 FRIAS SIERRA	Agente Educativo	F. Coralina	
[illegible]	Aux Servicios Gen	# coralina	
Darly Yulieth Cruzado F.	Agente Educativo	F. Coralina	
Zaida Watts J.	S. Generales	F. coralina	
Nimis Hironda Jaraba.	Agente Educativo	F. coralina.	
Enrique M. Campuzano Torres	Aux Pedagogico	Fcoralina	
[illegible]	Auxiliar Pedagogico	Fundacion Coralina	
Yurleidys López Díaz	Agente Educativo	F. Coralina	
Keynys Lunar Ostericoche	Auxiliar Pedagogica	F. Coralina	
Ulvas Paolo torres cassrani	Agente Educativo	F. Coralina	
Yuly Stefanny Velazquez	Agente educativo	F coralina	
[illegible]	Auxiliar de cocina	coralina	
Valery H. Pena Hanillo	Aux de Cocina	Coralina	
Sirli Ma. Romero	Aux de cocina	F. Coralina	
Norela Muñoz Perez	Agente educativa	F coralina	
[illegible]	Aux de cocina	Coralina	
Yiro Mercado Herrera	Aux. pedagogico	Coralina	
Daneris Rivero R.	gestorado alimento	Coralina	
Francis Elena [illegible]	Agente E	Coralina	
Adalgiza de los Reyes	Agente Educativo	Coralina	
Patricia estrada H	Agente educativo	coralina	
KATIA PEREZ GARZON	SERVICIOS GENERALES	CORALINA	
Amis Hernandez	Agente Educativo	Coralina	
Josa Miguel Rios Julio	S. GENERAL	coralina	
Yulisleidis Ramos Sanchez	Agente educativa	Coralina	
Darline Cayeda Vargas	Aux Pedagogico	Coralina	
Vanessa Mussiani Herrera	Agente educativa	Coralina	
Ana Elvis Valdes D.	Agente educativo	Coralina	
Rosaura Rico Lopez	Coordinadora	Coralina	
Sofia Arrieta Tinoco	Componente Salud	Coralina	

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	
Hora: De 10:00 Am a 11:00 Am	**Fecha: 31 de Octubre de 2025**
Lugar:	*CDI Huellas de esperanza*
Dependencia que Convoca:	*Componente de salud y nutrición*
Proceso:	Estándares de calidad del componente de salud y nutrición de la modalidad- talento humano
Objetivo:	Socializar e implementar las acciones para dar cumplimiento a los estándares de calidad del componente

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: Estándares de calidad del componente de salud y nutrición de la modalidad .

ESTANDARES DE CALIDAD:

4.2. Componente salud y nutrición

En este componente se generan acciones de salud y nutrición con las que se promueve el desarrollo integral de niñas y niños en Primera Infancia. En este mismo sentido, busca que se generen espacios que promuevan y respeten los derechos de niñas y niños desde su gestación, en el que se propicien prácticas de alimentación adecuadas y la adopción de hábitos de vida saludables, a través de experiencias pedagógicas que aporten al desarrollo integral con base en las características de los territorios, la cultura y tradiciones.

Es así como, desde el componente se busca contribuir con la garantía del derecho a una alimentación adecuada y saludable a través del uso y suministro de alimentos frescos y naturales a los usuarios. Adicionalmente, contribuye no solo a sentar las bases para un desarrollo integral y una vida saludable, sino también, a la promoción de la cultura alimentaria de los territorios y al sostenimiento de una alimentación adecuada y perdurable en el tiempo.

4.2.1. Condiciones de Calidad del Componente de Salud y Nutrición

Estándar 8: Verifica la existencia del soporte de afiliación de las niñas y los niños al Sistema General de Seguridad Social en Salud (SGSSS).

- En la UDS se debe encontrar el soporte físico o digital de afiliación al SGSSS
- En caso de no contar con los soportes de afiliación al Sistema General de Seguridad Social en Salud (SGSSS) diligenciar registro de novedades por el profesional en salud o nutrición o agente educativo de la UDS
- En el caso de atención a población extranjera, la UDS debe asesorar a la familia para que actúe conforme a las orientaciones del Ministerio de Salud.

Estándar 9: Implementa estrategias para la promoción de la práctica de la lactancia materna, en forma exclusiva para niñas y niños menores de seis meses de edad y en forma complementaria de los seis meses a los dos años y más, con el talento humano de la modalidad, las familias o cuidadores y mujeres gestantes.

En la UDS el profesional en nutrición debe liderar acciones en torno a la promoción de la práctica de lactancia materna, construyendo un plan de formación dirigido a padres/cuidadores, talento humano de la unidad, mujeres gestantes y madres en

PÚBLICA

periodo de lactancia. fotografías y/o videos y/o actas firmadas y/o listados de asistencia, entre otros) de la puesta en marcha del plan de formación cada dos (2) meses a partir del inicio de la atención, cabe anotar que en este plan se deben incluir de manera obligatoria el desarrollo de actividades durante la celebración de la semana mundial de la lactancia materna.

Estándar 10: Verifica la asistencia de las niñas, los niños a la consulta de valoración integral en salud (control de crecimiento y desarrollo) y de las mujeres gestantes a la asistencia de los controles prenatales

En la UDS se debe encontrar el soporte, físico o digital de asistencia a la consulta de valoración integral en salud por una IPS, según el esquema de atención individual por momento de curso de vida estipulado en el lineamiento técnico y operativo adoptado por la Resolución 3280 de 2018 del Ministerio de Salud y Protección Social: 'Por medio de la cual se adoptan los lineamientos técnicos y operativos de la Ruta integral de atención para la promoción y mantenimiento de la salud y la Ruta integral de atención en salud para la población materno perinatal y se establecen las directrices para su operación" o la norma que la sustituya, complemente, modifique o haga sus veces. Teniendo en cuenta que la valoración integral en salud y la Ruta integral de atención en salud para la población materno perinatal, incluye consulta odontológica.}

La UDS debe hacer seguimiento a la asistencia oportuna a las consultas de valoración integral, en caso de encontrarse inasistencia a la valoración integral en salud, se debe contar con el registro de novedades diligenciado por el profesional en salud o nutrición/agente educativo de la UDS en el cual se debe encontrar descrito el compromiso firmado por los padres y/o cuidadores especificando la fecha pactada de cumplimiento y las razones por las cuales no se cuenta con el soporte de asistencia a la valoración integral en salud, para el cumplimiento de este compromiso se debe realizar seguimiento continuo hasta la consecución del soporte, de acuerdo con los tiempos establecidos en la resolución 3280 de 2018 del Ministerio de Salud y Protección Social o la norma que la sustituya, complemente, modifique o haga sus veces.

Estándar 11: Implementa acciones para la promoción de la vacunación de las niñas, niños y mujeres gestantes y verifica periódicamente el soporte de vacunación de acuerdo con la edad. En los casos en los que el esquema se encuentre incompleto orienta y hace seguimiento a la familia, cuidadores, mujer gestante y adelanta acciones ante la autoridad competente, según corresponda.

En la UDS se debe encontrar el soporte físico o digital de la aplicación del esquema nacional de vacunación según la edad o el periodo gestacional, de acuerdo con el Programa Ampliado de Inmunización (PAI) vigente aprobado por el Ministerio de Salud y Protección Social. En los casos de niñas, niños y mujeres gestantes extranjeros, la UDS debe orientar a la familia para que se acerque a la Institución Prestadora de Salud (IPS), centro de salud más cercano, o entidad y profesionales en el territorio que hagan sus veces, para realizar el respectivo trámite de validación y actualización del esquema de vacunación vigente.

Cuando no se cuente con el soporte de la aplicación del esquema nacional de vacunación de todas las niñas, niños, la UDS deberá contar con el registro de novedades diligenciado por el profesional en salud o nutrición o agente educativo en el cual se debe encontrar descrito el compromiso firmado por los padres o cuidadores especificando la fecha pactada de cumplimiento y las razones por las cuales no se cuenta con el soporte. También debe reposar en este espacio deberá constar con la constancia de la orientación brindada a la familia o cuidadores sobre la ruta para la actualización aplicación del esquema de vacunación y la obtención del documento. Para el cumplimiento de este compromiso se debe realizar seguimiento continuo hasta la consecución del soporte, el cual no superará un (1) mes para la zona urbana y dos (2) meses para la zona rural u rural dispersa; para los casos en que no se cumpla con este plazo, la UDS debe poner en conocimiento a la EAS, quien adelantará la debida gestión con las entidades de salud o autoridades competentes para el respectivo trámite, en caso de que la situación persista se debe activar la ruta según sea el caso.

Estándar 12: Identifica y reporta de forma oportuna los casos de brotes de enfermedades inmunoprevenibles, prevalentes y transmitidas por alimentos (ETA)

Dentro del plan de cualificación al talento humano de la UDS, se debe contar con la socialización del procedimiento para la identificación, reporte y acciones a realizar dentro de la unidad frente a posibles casos de brotes relacionados con enfermedades inmunoprevenibles, prevalentes de la infancia, transmitidas por alimentos - ETA y enfermedades de origen cultural en los casos que aplique.

En los casos de presentarse una enfermedad transmitida por alimentos ETAS, la UDS debe reportar a la EAS y esta notificará al supervisor del contrato, la siguiente información:

a) Conceptos sanitarios de proveedores y registros sanitarios de alimentos relacionados con el brote. b) Seguimiento del estado de salud de las niñas y niños afectados. c) Acciones de mejora propuestas para la no repetición del evento.

Estándar 13: En caso de brindar alimentación directamente o a través de un tercero, garantiza la aplicación de una minuta patrón.

PUBLICA

Tabla 2. Distribución de tiempos alimentación según jornadas de atención en la Modalidad Institucional

SERVICIO	HORARIO DE ATENCIÓN	TIEMPOS DE ALIMENTACIÓN
Centro de Desarrollo Infantil (CDI)	Jornada Completa (8 horas)	Refrigerio reforzado Almuerzo Refrigerio de la tarde
Hogares Infantiles (HI)	Jornada Completa (8 horas)	
Hogar Empresarial	Jornada Completa (8 horas)	
Hogar Múltiple	Jornada Completa (8 horas)	
Jardín Social	Jornada Completa (8 horas)	

La EAS debe acoger el Modelo de Enfoque Diferencial de Derechos - MEDD, realizando los ajustes y las adecuaciones pertinentes en la alimentación, de acuerdo con lo establecido en el proceso de concertación con la comunidad y autoridades tradicionales, para el caso de los grupos de pertenencia étnica y sustentados en el reconocimiento de las particularidades de los usuarios como discapacidad, enfermedades de cuidado especial, entre otros.

Los ajustes deberán ser avalados por el nutricionista del Centro Zonal o Regional y socializados en el Comité Técnico Operativo. La EAS debe garantizar que los alimentos entregados cumplan con las especificaciones descritas en las fichas técnicas emitidas por la Dirección de Nutrición del ICBF y la normativa vigente. Así mismo, la UDS implementará la minuta patrón construida por la Dirección de Nutrición del ICBF para las modalidades y servicios de primera infancia la cual está basada en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes -RIEN para la población colombiana establecidas en la Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Estándar 14: En caso de brindar servicio de alimentación directa o a través de un tercero, elabora y cumple con el ciclo de menús y análisis nutricional de acuerdo con la minuta patrón, teniendo en cuenta las prácticas culturales de alimentación y de consumo.

Los ciclos de menú deben incorporar alimentos propios, así como generar una estrategia que articule el aporte nutricional a las prácticas de alimentación local y familiar, este ciclo debe ser elaborado por el nutricionista de la EAS. Adicionalmente, debe responder a los hábitos alimentarios y necesidades de niñas y niños atendidos, contar con el visto bueno del nutricionista del Centro Zonal o Dirección Regional del ICBF y el consumo de los alimentos deberá realizarse durante la prestación del servicio, con el fin de asegurar el consumo efectivo y las condiciones de inocuidad de los alimentos.

El nutricionista debe socializar el resultado de la validación del ciclo de menús en comité técnico operativo, el cual debe contener: • Guía de preparaciones. • Análisis contenido nutricional. • Listas de intercambios de alimentos. • Documento de estandarización de preparaciones según lo establecido en la Guía Técnica para la Metrología a los Procesos Misionales y los formatos correspondientes. • Ciclo de menú. • Otros documentos definidos por la Dirección de Nutrición del ICBF.

Estándar 15: Realiza periódicamente la toma de medidas antropométricas a cada niña, niño y mujer gestante y hace seguimiento a los resultados.

Para la toma de medidas antropométricas a cada niña, niño y mujer gestante y seguimiento a los resultados de estas medidas se deberá tener en cuenta lo establecido en la Guía Técnica y Operativa del Sistema de Seguimiento Nutricional, la Guía Técnica para la Metrología Aplicable a los Programas de los Procesos Misionales del ICBF, así como lo descrito en el apartado denominado "Valoración y seguimiento del estado nutricional y de salud" de la Guía Técnica del Componente de Alimentación y Nutrición para los Programas y Proyectos Misionales del ICBF. Para la toma de medidas antropométricas a niñas y niños con discapacidad se debe realizar el procedimiento según lo describe la Guía Técnica del Componente de Alimentación y Nutrición para la Población con Discapacidad.

La UDS debe realizar la toma de los datos antropométricos de todos los usuarios vinculados al servicio La primera toma de datos antropométricos (peso y talla) de la vigencia contractual deberá realizarse durante los siguientes 8 días hábiles del inicio en la prestación del servicio. Estos datos se registrarán durante la medición en el Formato de captura de datos antropométricos y posteriormente en el Sistema de Información Cuéntame, con un plazo máximo de 8 días calendario luego de la medición. El

reporte de los datos antropométricos de niñas y niños que ingresan al servicio en los meses siguientes al inicio de la atención, así como su registro en el Sistema de Información Cuéntame deberá realizarse de manera inmediata.

Estándar 16 Cuenta con el concepto higiénico sanitario favorable, emitido por la autoridad sanitaria competente.

La UDS debe contar con el soporte del concepto higiénico sanitario vigente y favorable expedido por la autoridad sanitaria competente. No se podrá realizar la atención en caso de un concepto higiénico sanitario desfavorable. En el caso de encontrarse que la unidad presenta un concepto favorable con requerimientos o favorable condicionado, deberá demostrar el trámite ante la autoridad sanitaria competente para gestionar la nueva visita y el coordinador de la UDS deberá acreditar las acciones de mejora que posibiliten el cumplimiento de lo identificado por la autoridad sanitaria competente.

Estándar 17: La unidad de servicio cuenta con Plan de Saneamiento Básico que contiene los programas y los formatos de verificación o control.

El documento del plan de saneamiento básico construido para cada unidad debe incluir: 1. Programa de limpieza y desinfección especificando los insumos, sustancias, elementos y procedimientos a realizar en las diferentes etapas del servicio de alimentos. 2. Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos debe estar planteado acorde con la ubicación de la unidad y procedimientos que garanticen una adecuada disposición final, minimizando el riesgo de contaminación de los alimentos. 3. Programa de control de agua en donde se incluya la fuente de suministro, manejo o tratamiento del agua, usos, existencia de tanque de reserva, capacidad, mantenimiento, limpieza y desinfección; entre otros aspectos. 4. Programa de control de vectores donde se debe priorizar la prevención a través de dispositivos de control bien ubicados como rejillas, anjeos, entre otros, la inspección de las áreas y equipos, la ausencia de huellas o daños causados, y el control químico de vectores y fichas técnicas de los productos químicos empleados por una empresa autorizada, fichas técnicas de productos empleados y cronograma.

Conclusiones: El talento humano se compromete atener en cuenta estos estándares de calidad para garantizar los derechos de niño (a) del CDI.

REGISTRO FOTOGRAFICO



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 FRIAS SIERRA	Agente Educativo	F. Coralina	
[illegible]	Aux Servicios Gen	# coralina	
Darly Yulieth Cruzado F.	Agente Educativo	F. Coralina	
Zaida Watts J.	S. Generales	F. coralina	
Nimis Hironda Jaraba.	Agente Educativo	F. coralina.	
Enrique M. Campuzano Torres	Aux Pedagogico	Fcoralina	
[illegible]	Auxiliar Pedagogico	Fundacion Coralina	
Yurleidys López Díaz	Agente Educativo	F. Coralina	
Keynys Lunar Ostericoche	Auxiliar Pedagogica	F. Coralina	
Ulvas Paolo torres cassrani	Agente Educativo	F. Coralina	
Yuly Stefanny Velazquez	Agente educativo	F coralina	
[illegible]	Auxiliar de cocina	coralina	
Valery H. Pena Hanillo	Aux de Cocina	Coralina	
Sirli Ma. Romero	Aux de cocina	F. Coralina	
Norela Muñoz Perez	Agente educativa	F coralina	
[illegible]	Aux de cocina	Coralina	
Yiro Mercado Herrera	Aux. pedagogico	Coralina	
Daneris Rivero R.	gestorado alimento	Coralina	
Francis Elena [illegible]	Agente E	Coralina	
Adalgiza de los Reyes	Agente Educativo	Coralina	
Patricia estrada H	Agente educativo	coralina	
KATIA PEREZ GARZON	SERVICIOS GENERALES	CORALINA	
Amis Hernandez	Agente Educativo	Coralina	
Josa Miguel Rios Julio	S. GENERAL	coralina	
Yulisleidis Ramos Sanchez	Agente educativa	Coralina	
Darline Cayeda Vargas	Aux Pedagogico	Coralina	
Vanessa Mussiani Herrera	Agente educativa	Coralina	
Ana Elvis Valdes D.	Agente educativo	Coralina	
Rosaura Rico Lopez	Coordinadora	Coralina	
Sofia Arrieta Tinoco	Componente Salud	Coralina	