ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	
Hora: De 10:00 am a 11:00 am	**Fecha: 25 de Agosto 2025**
Lugar:	*CDI Huellas de esperanza*
Dependencia que Convoca:	*Componente de salud y nutrición*
Proceso:	*Introducción a las Buenas Prácticas de Manufactura y plan de saneamiento básico*
Objetivo:	*Socializar el manual de BPM y garantizar la inocuidad y la calidad de la alimentación ofrecida, además de la aplicación del plan de saneamiento con sus 4 programas en la unidadad de atención.*

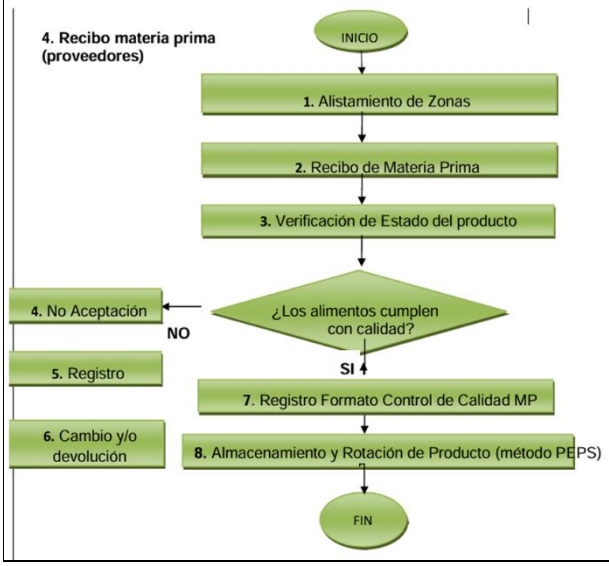
Agenda:

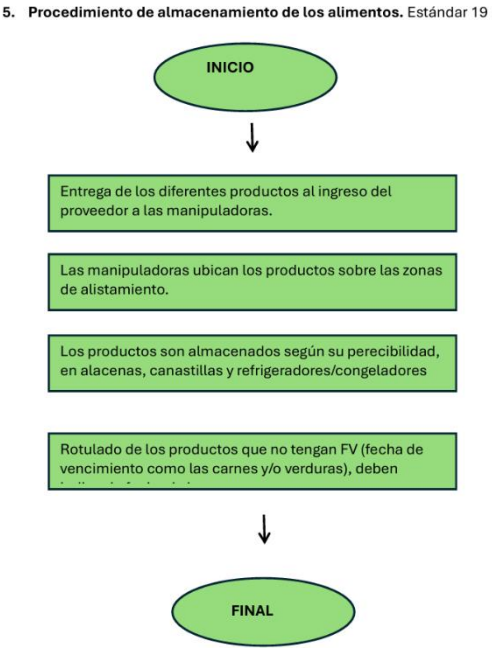
1. Presentación de la temática
2. Asistencia
3. Socialización del tema
4. Compromisos

Desarrollo:

El día de hoy se reúne a talento humano para dar a conocer el tema de *Introducción a las Buenas Prácticas de Manufactura y plan de saneamiento básico*. 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).

Las buenas prácticas de manufactura son un conjunto de procedimientos, condiciones y controles que se aplican en los establecimientos donde se elaboran alimentos con el fin de minimizar los riesgos de contaminación, contribuyendo a la calidad y seguridad alimenticia, a la salud y satisfacción del consumidor. A continuación se definen de forma detallada cada uno de los pasos que se deben adoptar en cada uno de los procesos en los que se involucra el manejo de alimentos, como lo es el recibo,

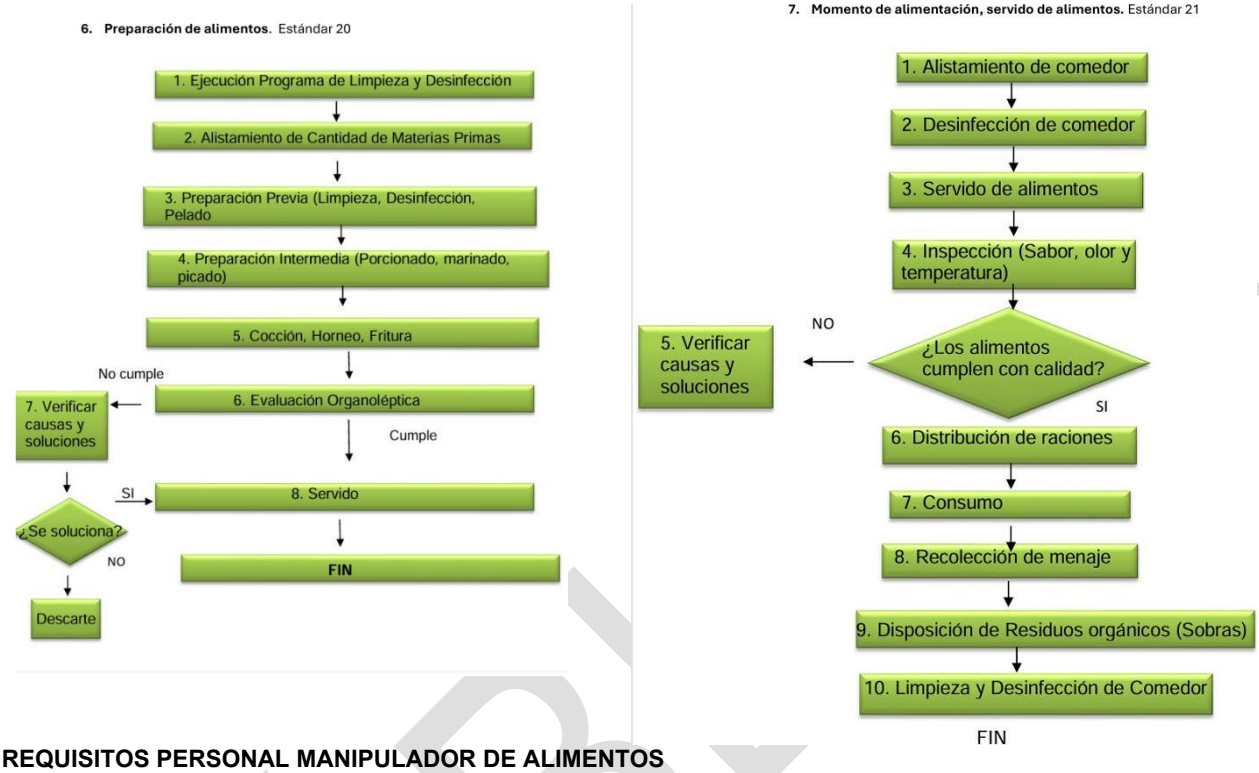




¡Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

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

almacenamiento, empaque y distribución de los mismos; esto con el fin de garantizar a cada usuario del programa un alimento inocuo y de calidad que no ponga en riesgo su salud y bienestar.



REQUISITOS PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Los Manipuladores de Alimentos son aquellas personas que por su actividad laboral entran en contacto con los alimentos durante la preparación, transformación, fabricación, envasado, almacenamiento, distribución, venta, suministro y servicio. El manipulador de alimentos debe ser responsable de:

• Cumplir con las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamiento

• Conocer y cumplir las instrucciones de trabajo establecidas por la empresa para garantizar la seguridad y salubridad del alimento. Si aceptamos que la causa principal de la contaminación de alimentos es la falta de higiene en la manipulación, las personas encargadas de esta labor, juegan un papel importante con sus actitudes para corregir esta situación. Es más, su actitud responsable al manipular alimentos es definitiva para evitar enfermedades y por tanto para la salud de nuestra comunidad.

El lavado de manos es obligatorio:

• Antes de iniciar labores. • Cada vez que sea necesario durante la jornada.

• Especial atención a la higiene de las manos debido al contacto directo con los alimentos.

• Mantener las uñas cortas, cuidadas y libres de suciedad y sin esmalte.

• Proteger cuidadosamente los cortes y heridas de las manos con apósitos impermeables para evitar que entren en contacto con los alimentos



ACTITUDES Y COMPORTAMIENTOS DE HIGIENE

• Mantener una buena higiene y presentación personal

• Uñas cortas, limpias y sin esmalte

• No utilizar joyas: aretes, cadenas, anillos, pulseras, collares, relojes, etc. No usar maquillaje ni perfumes

• No rascarse ni introducir los dedos en la boca, nariz y/o orejas

• No mascar chicle ni consumir alimentos cuando se esté en contacto con alimentos Si por alguna razón la persona incurre en algunos de los actos señalados anteriormente que tiene contacto con las manos, debe lavárselas inmediatamente para poder continuar con la actividad.

VESTIMENTA

Para cumplir con las actividades de un manipulador de alimentos, se debe contar con la protección mínima de un delantal, gorro y tapabocas, los cuales deben ser de color claro, permanecer limpios y en buen estado. Toda la indumentaria debe llevarse al lugar de trabajo dentro de una bolsa plástica limpia, con el fin de que dicha vestimenta no se contamine en el trayecto al punto de atención.

Delantal: Debe estar en buen estado, limpio, no presentar desagarres ni huecos.

Gorro: Puede ser desechable, este debe cubrir todo el cabello y las orejas. Si la persona usa el cabello largo, debe recogerlo y mantenerlo todo dentro del gorro.

Tapabocas: El tapabocas debe estar en buen estado y debe cubrir nariz y boca. Se debe utilizar todo el tiempo que se está en el servicio de alimentos.

Calzado: Se debe usar calzado cerrado, en buen estado y de tacón bajo, en la medida de lo posible este debe ser de color claro.

PÚBLICA

Debe tenerse en cuenta que cualquier persona externa o funcionario de la empresa que desee apoyar las tareas de distribución y entrega de los refrigerios a los beneficiarios, debe cumplir estrictamente con todos los requerimientos establecidos y descritos en el presente programa.

CONTROL DE OPERACIONES

Procedimiento para la limpieza y desinfección de frutas y verduras

1. Retirar manualmente los residuos de polvo o de mugre visibles.

2. Desinfectar con 1cc de hipoclorito en un litro de agua antes de entregar al usuario.

3. Enjuagar con suficiente agua potable.

4. Dejar escurrir.

5. Picar y entregar a usuarios.

Procedimiento para la limpieza y desinfección de baños

1.Retirar por medio de la escoba y el recogedor la mugre visible y depositar estos residuos y los de las papeleras en el lugar destinado para ello.

2. Enjuagar con abundante agua y aplicar la solución jabonosa.

3. Por cada litro de agua agregue 2 gramos de jabón en polvo. Ejemplo: por 5 litros de agua añada 10 gramos de detergente.

4. Estregar las baterías sanitarias con ayuda de cepillo, esponjas y escobillón.

5. Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente.

6. Verificar que las áreas estén totalmente limpias; si es necesario, repita los puntos 3 y 4.

7. Aplicar la solución desinfectante: 15 ml de hipoclorito de sodio al 5,25% por 1 litro de agua. Ejemplo: para 5 litros de agua, agregue 75 mil de hipoclorito de sodio al 5,25%.

8. Dejar actuar por 15 minutos.

9. Enjuagar con agua potable.

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

El presente plan pretende estandarizar los procedimientos relacionados en el recibo, almacenamiento, preparación y servido de alimentos Ración preparada (RP), teniendo en cuenta la calidad que presenta este programa se diseña este plan de saneamiento en donde se pretende establecer el impacto que genera la operatividad del programa en cada uno de los puntos de atención en donde se opera , además de un control en cada centro para evitar que se pueda presentar cualquier tipo de contaminación, de tal manera que se pueda garantizar la conservación de los alimentos sin ningún deterioro, evitando aquellas condiciones que puede afectar la calidad, higiene y la funcionalidad e integridad de los mismos.

La resolución 2674 de 2013 establece la obligatoriedad para todo establecimiento de alimentos la implementación y seguimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, dentro de la reglamentación de las buenas prácticas de manufactura se especifica la implementación y el desarrollo de un plan de saneamiento con objetivos claramente definidos y procedimientos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos.

Por lo anterior, se diseña el siguiente Plan Básico de Saneamiento el cual contiene los siguientes programas:

1. Programa de Limpieza y Desinfección “L & D”.

PUBLICA

2. Residuos Sólidos y líquidos.

3. Programa de calidad del agua.

4. Programa de Control de Plagas**.**

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (L&D)

En el programa de limpieza y desinfección se describen las formas usuales de la ejecución de estas para evitar la contaminación de los alimentos y garantizar la salud de los consumidores.

REGISTRO LIMPIEZA Y DESINFECCION		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
Elementos																														
Mesas																														
Sillas																														
Estufa																														
Nevera																														
Licuadora																														
Utencilios																														
Paredes y techos																														
pisos																														
barandas																														
Canecas y baldes																														
Baños																														
Ambiente																														
Traperos																														
Paños, toallas																														

Observación:

REGISTRO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS		VERSION 01 MARZO 2025
Nombre de la UDS: CDI HUELLAS DE ESPERANZA	**Nombre de las EAS: FUNDACION CORALINA**	Mes:

DIA DEL CALENDARIO	LUNES __			MARTES __			MIERCOLES __			JUEVES__			VIERNES__		
	Dosificación de cloro (ml)	Cantidad de agua (Lt)	Tiempo de exposición (min)	Dosificación de cloro (ml)	Cantidad de agua (Lt)	Tiempo de exposición (min)	Dosificación de cloro (ml)	Cantidad de agua (Lt)	Tiempo de exposición (min)	Dosificación de cloro (ml)	Cantidad de agua (Lt)	Tiempo de exposición (min)	Dosificación de cloro (ml)	Cantidad de agua (Lt)	Tiempo de exposición (min)
Zanahoria															
Pimentón															
Tomate															
Cebolla															
Repollo															
Aguacate															
lechuga															
pepino															
Remolacha															
Manzana															
Pera															
Piña															
Mango															
Melón															
Papaya															
Fresa															

PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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.

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.

FUNDACIÓN CORALINA	REGISTRO RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS	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:**

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.

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:**

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

El propósito de un buen manejo y control de plagas es garantizar la inocuidad alimentaria y la salud de los beneficiarios evitando alergias y contaminación de superficies, ambientes y alimentos causados por el ingreso y recorrido de roedores, insectos rastreros y voladores. Se diseña un plan de control de plagas enfocado en un manejo ambiental y preventivo basado en la eliminación de las fuentes de riesgo evitando los peligros generados por la proliferación de plagas.

	REGISTRO CONTROL DE PLAGAS	VERSION 01 MARZO 2025
Nombre de la UDS: CDI HUELLAS DE ESPERANZA	**Nombre de las EAS: FUNDACION CORALINA**	Mes:

Día Calendario		Presencia	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
Observación	Animal vivo	SI																														
		NO																														
	Excremento	SI																														
		NO																														
Plagas	Moscos	SI																														
		NO																														
	Cucarachas	SI																														
		NO																														
	Roedores	SI																														
		NO																														
Ubicación	Baños	SI																														
		NO																														
	Alrededores	SI																														
		NO																														
	Zonas internas	SI																														
		NO																														

Observación:

Acción correctiva:

Compromisos: el talento humano con la capacitación recibida se compromete a conocer las BMP y plan de saneamiento básico.

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 Tejas Sierra	Agente Educativo	anatejas@gmail.com	Ana Lucia Tejas S.
Francia Reyes	Agente E	Coralina	
Norela Muñoz Yepez	Agente educativo	F coralina	norela
Ana Elvis valdes D	Agente Educativa	Coralina	
Vanessa Cristini Herera	Agente educativa	Coralina	Vanessa Herrera
Sandra Jorge Vargas	Agente Educativo	coralina	Sandra Jorge
Yiras P. Tovar Cassiani	Agente Educativo	Coralina	Yiras Tovar C.
Fercadis Wolts F.	gestora de Alimento	Coralina	
Jeraymy Pertuz T.	Gestora de Alimento	Coralina	
Danelis Ricardo R.	Gestora de alimento	coralina	
Valery M Pena Murillo	Gestora de Alimento	Coralina	Valery.
Sirli Cd. Romero	Gestora de Alimento	Coralina	Sirli Cd. Rom
Yoe miguel Diaz Julio	S. General	F coralina	
Nira Mercado Herrera	Auxiliar	Coralina	
Rodrigo Tapia Guerra	Aux S General	coralina	
Karol Perez Gamarra	S. General	F. CORALINA	
Petrona estrada Hernandez	Agente E	F. Coralina	
Katherine Herrera Julio	gestora de Alimento	F coralina	Katherine Herrera
Dennis Herrera Tejada	Agente Educativo	F. coralina	
Erika M. Campuzano T	Aux. Pedagogica	Coralina	
Darling Cayarlo Vargas	Aux. Pedagogico	F. Coralina	Darling Ca.
Yuleis Salcedo M	Agente educativo	F. Coralina	
Nimis Miranda Jaraba	Agente educativo	F. Coralina	
Darly Cruzate Florez	Agente educativo	F. coralina	
Misleidis Berrio Sanchez	Agente educativa	F. Coralina	
Laisler Watts F.	S. Generales	F coralina	
Kimberlis Castro M.	Aux. Pedagogica	F. Coralina	
Stefany Mayer Oquendo	Auxiliar pedagogica	Fundacion Coralina	
Stefi Acosta Linares	comparsa Salud	F coralina	
Cassandra perkinson	Agente educativo	F coralina	Cassandra P.

Próxima reunión	Fecha	Hora	Lugar
Colaborador que elabora el acta:			

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N° 2	
Hora: 10:00 am	**Fecha:** 25-08-2025
Lugar:	**SALON COMUNITARIO, CDI VILLAS DE ARANJUEZ**
Dependencia que Convoca:	**COMPONENTE PSICOSOCIAL**
Proceso:	**JORNADA PEDAGOGICA- CUALIFICACION AL TALENTO HUMANO**
Objetivo:	**FORTALECER LOS VINCULOS AFECTIVOS Y ENTORNOS PROTECTORES CON EL EQUIPO TALENTO HUMANO DE LA UDS, MEDIANTE ESTRATEGIAS DE PARTICIPACION, COMUNICACIÓN Y EMPATIA.**

Agenda:

- Bienvenida
- Dinámica rompe hielo (ovillo de lana)
- Socialización de la temática
- Preguntas orientadoras
- Cierre y agradecimientos

Desarrollo:

Siendo las 10:00 am 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 JORNADA PEDAGOGICA. que tiene como propósito afianzar la temática sobre **VINCULOS AFECTIVOS y ENTORNOS PROTECTORES** a finde de compartir, socializar estrategias y herramientas que contribuyan al fomento de los procesos de interacción, manejo de emociones y establecer caneles de comunicación asertivas con el talento humano de la unidad de atención.

Con el propósito de promover vínculos afectivos basados en el respeto y empatía, el EQUIPO PSICOSOCIAL pone a disposición este taller participativo y un conjunto de recursos pedagógicos especialmente diseñados para facilitar el trabajo con el talento humano, así mismo privilegiamos aspectos invaluables como el dialogo, la participación, el respeto por el otro, lo cual, nos permite resignificar experiencias y construcción colectiva de nuevos saberes propios y significativo de nuestros territorios.

Continuamos con la socialización de la temática, la Profesional Psicosocial MARIA ALEJANDRA TERAN, invita a las Agentes Educativas iniciar con una ORACION, como una forma de gratitud y bendición para el día a día. seguidamente proponemos estar todos los integrantes de pie y en forma circular. Ahora bien, el facilitador hace entrega de un OVILLO DE LANA, el cual, es lanzado de un participante a otro que escogerán de acuerdo con sus afinidades, expresándoles palabras o acciones de afecto.

Esta experiencia permitió crear una red física que simbolizo los lazos de unión, mostrando cómo cada integrante está conectado con los demás, y les permitió vivir:

- Fortalecimiento de la cohesión grupal – Favoreció la cercanía, la confianza y la integración, ya que cada persona recibe y ofrece palabras o gestos de afecto.

PUBLICA

Scanned with CamScanner

- Reforzamiento de su autoestima - Al escuchar mensajes positivos y sentir reconocimiento de los demás, cada participante se percibe valorado e importante dentro del grupo.

- Expresión emocional y comunicación afectiva – Brindo un espacio para verbalizar sentimientos, agradecimientos o gestos de cariño que en la vida cotidiana suelen quedarse implícitos.

- Identificación de afinidades - La elección de a quién lanzar el ovillo refleja vínculos, cercanías o simpatías dentro del grupo, lo cual permite analizar dinámicas de interacción.

- Sentido de pertenencia - La red final formada con el ovillo simbolizo que todas forman parte de un mismo tejido, resaltando la importancia de cada uno en el colectivo.

Continuamos con el Profesional Psicosocial **María Alejandra Teherán**, interactúa con las Agentes, con la intencionalidad de verificar sus conocimientos previos y brinda pautas y herramientas para que las agentes educativas, fortalezcan sus vínculos afectivos y el manejo de las emociones en la infancia, esta interacción del profesional psicosocial con las agentes educativas, nos orientan a identificar los factores de riesgo y de protección en el entorno escolar y familiar, e invitándole a un trabajo conjunto que establezca una relación colaborativa en la planeación y desarrollo de actividades pedagógicas con enfoque protector.

Se generan espacios de diálogo para retroalimentar las prácticas de cuidado y acompañamiento educativo a través de estas preguntas orientadoras a las agentes educativas:

¿Qué papel juegan los vínculos afectivos en la percepción de seguridad de un niño o adolescente?

¿Cómo se puede fortalecer un espacio protector a través del afecto y la comunicación?

¿Qué impacto tiene la ruptura de vínculos afectivos en el desarrollo emocional de los menores?

¿De qué manera puede una comunidad actuar como un espacio protector para la infancia?

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, los vínculos afectivos serán la base para el establecimiento de relaciones futuras.

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 los vínculos afectivos 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.

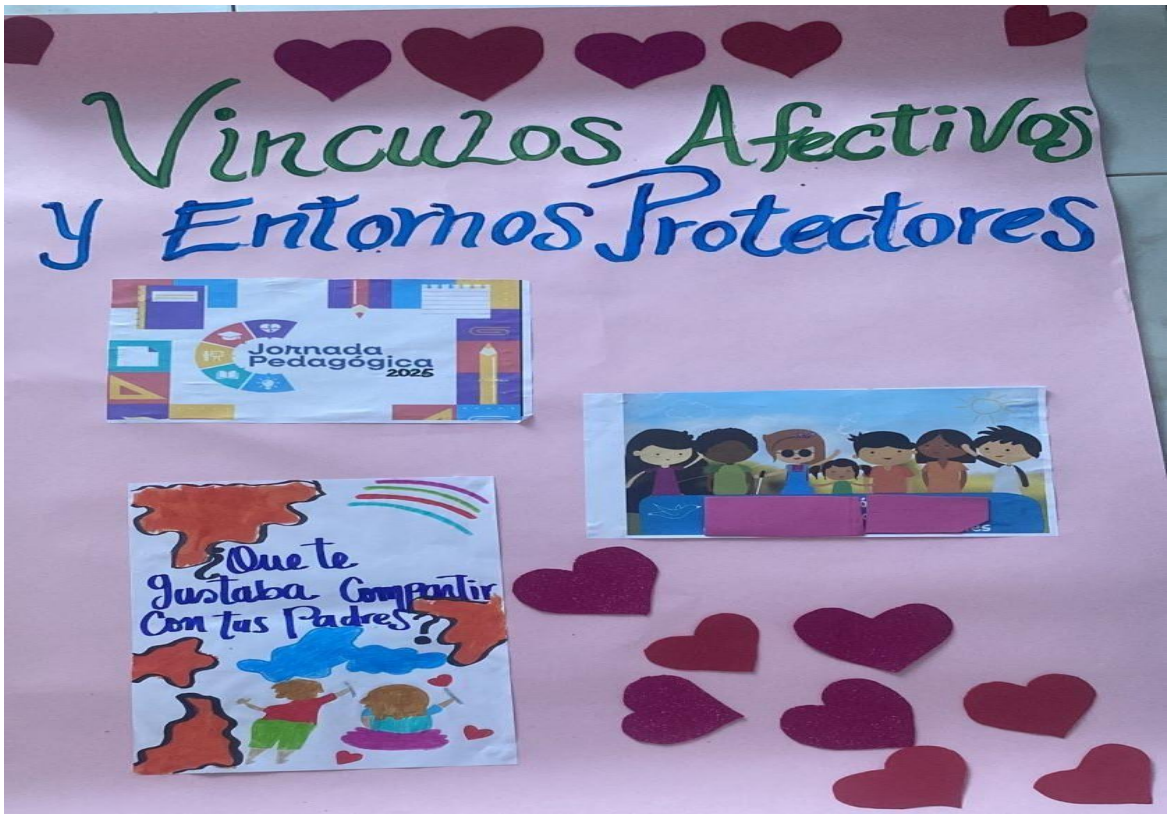
Al finalizar recogemos las voces del grupo mediante aportaciones reflexivas y abiertas referentes a la temática abordada.

Scanned with CamScanner

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Fortalecer canales de comunicación asertiva, cercana y respetuosa.	Talento humano	Julio- Diciembre
Respetar la diversidad en opiniones	Talento humano	Julio – Diciembre
Propiciar una crianza amorosa y no violenta	Talento humano	Julio -Diciembre
Ser empáticos y solidarios con los demás alrededor	Talento humano	Julio – Diciembre

Scanned with CamScanner

REGISTRO FOTOGRAFICO















Scanned with CamScanner

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 educativa	F. Coralina	
Vanessa Cassiani Herrera	Agente educativa	F Coralina	
Sandra Zuñiga Vasquez	Agente Educativo	F Coralina	
Olivis P. Torres Cassiani	Agente Educativo	F coralina	
Valeri M Pena Murillo	Gestora de Alimento	F coralina	
Sirli Ma. Romero P	Gestora de Alimen	F coralina	
	S. General	F coralina	
KAREN PEREZ GAUTHIER	Servicios Generales	F. CORALINA	
Yira Mercado Herrera	Auxiliar	F coralina	
Yeraymi Becerra F	Gestora de Alimento	Coralina	
Danelis Ricardo	Gestora de Alimento	Coralina	
Yarelis WATTS F	Gestora de Alimento	coralina	
Petrona estrada Hernandez	Agente educativo	F coralina	
Yenuis Herrera Tovar	Agente Educativa	F. coralina	
Katiusca Herrera Jolis	gestora de Alimento	F coralina	
CATERIN PETTERSON T.	Agente educativo	F coralina	
AUDLEY FIGUEROA CUETO	AUX S Generales	F coralina	
KAREN PEREZ GAUTHIER	Servicios Generales	F. CORALINA	
Tania M. Campuzano Torres	Aux Pedagogico	Coralina	
Darling Cossio Vargas	Aux Pedagogica	F. Coralina	
Nimis Miranda Tarazona	Agente Educativo	F. Coralina	
Yholy Salcedo Velazquez	Agente Educativa	F. coralina	
Derly Cuadrado florez	Agente educativa	F. coralina	
Yesleidis Baños Sanchez	Agente educativa	F Coralina	
Jacobo Wells P	S. Generales	F. coralina	
Kimberlis Castro Hernandez	Aux. Pedagogica	F. Coralina	
Stefany Meyer Esquivia	Aux pedagogica	Fundacion Coralina	
Sofia Arrieta Linares	Componente Salud	F. coralina	
Juan Alejandro Jaramillo	C. Psicosocial	F. Coralina	

	Fecha	Hora	Lugar
Próxima reunión			
Colaborador que elabora el acta:			

Scanned with CamScanner

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N° 1	
Hora: 1:30 pm	**Fecha:** 05 DE AGOSTO 2025
Lugar:	CDI HUELLA DE ESPERANZA
Dependencia que Convoca:	COMPONENTE PEDAGOGICO COMPONENTE FAMILIA, COMUNIDAD Y REDES SOCIALES COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN
Proceso:	SOCIALIZACION, DIAGNOSTICO, ESTRATEGIAS Y ORGANIZACIÓN DE PLANEADORES PARA LA ATENCION DE NN CON DISCAPACIDADCON TRASTORNOS EN LA UDS-CDI HUELLA DE ESPERANZAS.
Objetivo:	PROMOVER LA PARTICIPACION E INCLUSION DE LOS NN CON DIAGNOSTICOS DE TRASTORNOS EN LOS PROCESOS PEDAGOGICOS LLEVADOS ACABO EN LA UDS HUELLA DE ESPERANZAS A FIN DE TRABAJAR DESDE NUESTRO ENFOQUE DIFERENCIAL DE DERECHOS.

Agenda:

1. Saludos.
2. Socialización respecto a los diversos trastornos diagnosticados presentes en nuestros NN dentro de la UDS.
3. Aportes, sugerencias,
4. cierre

Desarrollo: para este primer momento es importante destacar desde los lineamientos del ICBF el modelo de enfoque diferencial de derecho, concebido como: un principio, una perspectiva de análisis y una guía que orienta todas las actuaciones del ICBF para la garantía de los derechos de las niñas, niños, adolescentes, jóvenes y sus familias. Se dirige al reconocimiento de derechos y eliminación de barreras, obstáculos, discriminación, prejuicios e imaginarios que impiden el acceso y garantía y capacidad para hacer un ejercicio de los derechos y libertades en igualdad de condiciones y oportunidades.

Y tiene como propósitos:

a) Reconocer los derechos individuales, indivisibles e interdependientes particulares de las niñas, niños y adolescentes teniendo en cuenta las particularidades debido a su edad, pertenencia étnica, discapacidad, género, contexto territorial, diversidad sexual y condición de migrantes.

b) Contribuir a garantizar la igualdad sustancial, real y efectiva de todos los sujetos de especial protección constitucional.

c) Gestionar y diseñar acciones afirmativas para la eliminación o mitigación de las desigualdades y barreras de acceso a los derechos.

PUBLICA

d) Fijar parámetros de análisis que permitan valorar las afectaciones y vulnerabilidades específicas de los individuos y/o colectivos, en contextos territoriales.

e) Orientar la toma de decisiones para la definición de proyectos, planes y estrategias que garanticen la igualdad de los derechos y la equidad de oportunidades para las niñas, niños, adolescentes y sus familias.

Siendo las 10:30 am del día 05 de agosto del 2025 se convoca a las agentes educativas (YIRA TORRES CASSIANI, YURLEYDIS LOPÉZ Y KELYS SALCEDO) y que dentro de su grupo etario tienen NN con algún tipo de discapacidad diagnosticada. En un primer momento la profesional ROSAURA RICO como coordinadora de la unidad de servicio pone en conocimiento y relaciona los NN diagnósticos desde concepciones técnicas teniendo de base su historial clínico. En la misma línea realizamos revisión de sus planeadores diarios y verificar si dentro de los mismos estamos incluyendo a estos NN con discapacidad, aquí consideramos la importancia de manejar estrategias que verdaderamente involucren a estos niños dando la participación, promoviendo sus habilidades y capacidades, gustos e intereses de esta forma buscamos enriquecer el proceso con ellos y avances significativos desde las experiencias pedagógicas. Así mismo de los componentes pedagógicos, psicosocial y salud y nutrición diseñaran estrategias y actividades que ayuden al que hacer pedagógico dentro de los espacios en la UDS HUELLA DE ESPERANZAS reconociendo sus particularidades, necesidades y expectativas de cada NN y que nos permitan crear espacios de juegos en familia, enseñarle al niño nociones básicas de aprendizajes, además fortalecer habilidades de motricidad, concentración y comunicativas.

El equipo interdisciplinario les brinda a las agentes educativas una serie de recomendaciones que serán de apoyo en la consecución de las estrategias planteada como lo es la organización de **espacios pedagógicos** (estos deben estar acorde a las necesidades de sus NN), **descripción de planeador** (plasmar de manera muy detallada y descriptiva como, cuando y de que manera sus NN con discapacidad realizan las actividades que ellas crean y si realmente estamos generando algún impacto y reconocimiento en nuestros NN con discapacidad. Por último, desde el componente psicosocial trabajaremos con NN, agentes educativas y padres de familia en la creación de **estrategias** partiendo desde las actividades rectoras en los NN, como lo es el **juego** como parte crucial del desarrollo infantil, ya que no solo nos proporciono entretenimiento, sino que también ayuda a desarrollar habilidades sociales, cognitivas y motoras en los NN. Relacionaremos algunas de las estrategias que trabajaremos dentro de las aulas:

- **Tiempo de calma**
- **Clasificación de objetos de acuerdo con color y tamaño**
- **Veo veo**
- **En búsqueda del objeto perdido**
- **Simón dice**

Compromisos / tareas	**Responsable(s): Nombre / Cargo o rol**	**Fechas**
Diseñar estrategias para la participación inclusiva de NN con diagnostico de discapacidad.	ROSAURA RICO (coordinadora) MARIA ALEJANDRA TERAN (psicosocial) SOFIA ARRIETA (salud y nutrición)	Junio 2025– Diciembre 2025

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS



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
Yurleidys López Dias	Agente Educativa	F. coralina	Yorledys L.
Ciras P. Torres Cassiani	Agente educativa	F. coralina	Ciras P. Torres C.
Rosaura Rico López	Coordinadora	F. Coralina	[illegible]
Sofia Arrieta Jiménez	Componente Salud y Nut	F. coralina	Sofia A.
Mario Alejandro Peñón O.	Psicosocial	F. Coralina	Mario Peñón O.
Vicky Salcedo Velayo	Agente educativa	F. coralina	Vicky S.

Próxima reunión	Fecha	Hora	Lugar

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ		
Hora: 7:30 am		**Fecha: 25 de agosto 2025**
Lugar:	CDI huellas de esperanza	
Dependencia que Convoca:	Componente pedagogico	
Proceso:	MANEJO DE GRUPOY TRABAJO EN EQUIPO	
Objetivo:	Trabajar con el talento humano del CDI HUELLAS DE ESPERANZA la importancia de mantener una sana convivencia, basada en el trabajo en equipo y el manejo grupal	

Agenda: Saludo

Desarrollo de la temática

compromisos

Desarrollo:

Por medio de una charla reflexiva se desarrolló temática en torno al manejo de grupo y trabajo en equipo, con el fin de estructurar con el talento humano del CDI HUELLAS DE ESPERANZA acciones que propicien mejoras en el desarrollo de las actividades.

Se dio inicio a la actividad generando y reforzando la definición correspondiente a las palabras MANEJO y GRUPOS, por parte del personal surgió la definición de manejo como la acción de tener dominio de algo o alguien, a su vez se generó la correspondiente a la palabra grupo expresando que es un sentimiento de identidad, donde comparten afinidades, gustos o intenciones, posterior al dialogo sobre dichas definiciones, hicimos unión de las palabras para generar la que nos corresponde trabajar en este espacio, que es MANEJO DE GRUPO, puntualizando que son estrategias utilizadas para guiar, motivar y coordinar a un conjunto de personas hacia el logro de objetivos comunes, que para ello es importante tener habilidades de liderazgo, comunicación efectiva y afectiva para la resolución de conflictos y organización para guiar la productividad del grupo.

Indicamos que como puntos relevantes para un buen manejo de grupo podemos tener en cuenta, unos puntos clave como lo son:

- Establecer metas claras y objetivos a corto y mediano plazo
- Crear un ambiente de confianza.
- Promover la colaboración y el trabajo en equipo
- Fomentar la participación de todos, en el desarrollo de las actividades
- Desarrollar habilidades de liderazgo y autonomía, con el desarrollo de diferentes acciones y actividades

PÚBLICA

- Enfrentar los desacuerdos de forma profesional y buscar soluciones que beneficien al grupo.
- Reconocer la diversidad del grupo y ajustar las actividades y estrategias, según las necesidades individuales y grupales.

Como aporte al desarrollo de la cualificación se tocó la temática manejó de emociones, toda vez que se reconoce que el estado de ánimo juega un papel primordial en el desarrollo de las actividades dentro de los parámetros del respeto y el compromiso con su quehacer diario.

El dialogo permitió identificar momentos de reflexión, en torno al desarrollo de habilidades sociales que les permiten tener un mejor manejo y trabajo en equipo.

Decisiones:

Tener constantes diálogos asertivos con todos los miembros del CDI, basados en el respeto y la responsabilidad desde cada una de sus funciones.

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Generar un ambiente laboral sano y de compromiso	Talento humano del CDI HUELLAS DE ESPERANZA	Durante la vigencia del contrato

ANEXO EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS Y LISTADO DE ASISTENCIAS





PÚBLICA





POCA

}}

FIRMA ASISTENTES

Nombre	Cargo o rol / Dependencia	Entidad	Firma
Kelly Soledad Obregon	Agente Educativo	F Coralina	
Kimberlis Castro H.	Aux. Pedagogica	F. Coralina	
Nimis Miranda Jarabe	Agente Educativo	F Coralina	
Darly Cruzate Florez	Agente educativo	f coralina.	
Tonia M. Compuzano T	Aux pedagogica	F Coralina.	
Keynys Lunar O	Aux pedagogica	Coralina	
Sandra Zuñiga Vargas	Agente Educativo	Coralina	
Norela Muñoz Yepez	Agente educativo	f. Coralina	
Francys Elena Reyes	Agente Educativo	f. Coralina	
Ana Elvis Valdes D.	Agente educativo	F. Coralina	
Vanessa Cassiani Herrera	Agente Educativo	f coralina	
Darlis Gonzalez Vargas	Aux. Pedagogica	F. Coralina	
Yms P Tordo Cassiani	Agente Educativo	F. Coralina	
Catalina Peñaloza	Agente educativo	F. coralina	
Yira Mercado Herrera	Auxiliar	F. Coralina	
Kliseidis Baños Sanchez	Agente educativa	F. coralina	
Valentina Pena Murillo	Gestora de Alimentos	F Coralina	
Petrona estiado Henao	Agente educativo	F coralina	
KATHIA PEREZ Gonzalez	Servicios Generales	F. Coralina	
Audrey Figueroa Suarez	S. General	F coralina	
Faridis Wong F	Gestora de Alimento	Coralina	
Daneli Ricardo Rigueth	Gestora de Alimento	Coralina	
Georgina Becerra Fuentes	Gestora de Alimento	Coralina	
Sirid M. Ferreira	Gestora de Alimento	Coralina	
Jose Manuel Prado Ortiz	S. General	coralina	
Ingrid Wally F.	S. Generales	F Coralina	
Sofia Acosta L	Componente salud	F. coralina	
Maria Alejandra Pena	C. Psicosocial	F. Coralina	
Rosaura Rico Lopez	Coordinadora	F. Coralina	
Próxima reunión	Fecha	Hora	Lugar

Powered by CamScanner

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ		
Hora: De 12:40 pm a 1 pm		**Fecha: 12 de agosto 2025**
Lugar:	*CDI Huellas de esperanza*	
Dependencia que Convoca:	*Componente de salud y nutrición*	
Proceso:	*Socialización del diligenciamiento de formatos de BPM y PSB.*	
Objetivo:	*Socializar los formatos de BPM y PSB, dentro de la unidad de servicio para garantizar control de los procesos de ejecución.*	

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 *diligenciamiento de formatos dentro de los manuales de las Buenas Prácticas de Manufactura y plan de saneamiento básico*. 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).

Se inicia con la etapa de recibo de alimentos donde se debe registrar la materia prima entrante en el formato correspondiente detallando el nombre del producto, fecha y hora de recibo, condiciones en que llega, fecha de vencimiento y lote.

RÓTULO DE ALIMENTOS	
Nombre del producto	
Fecha de ingreso	
Fecha de vencimiento	
Número de lote	

Al igual que el diligenciamiento del formato de control de proveedores para verificación del estado de recibo de la materia prima, se diligencia cada que haya recibo de alimentos.

PÚBLICA

		PROGRAMA CONTROL DE PROVEEDORES.

REGISTRO DE VERIFICACIÓN

FORMATO CONTROL DE CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS

Fecha	Hora	Producto	Proveedor	Unidad de Medida	Cantidad	Peso		Temperatura		Estado empaque		Maduración		Rotulado		Se recibe producto		Observación
						Adec	Inadec	Adec	Inadec	Adec	Inadec	Adec	Inadec	Lote	Fecha Vencimiento	Sí	No	

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

Especificaciones

Se continua con los formatos de control de la ejecución del servicio, (diligenciamiento diario) donde se muestra el formato de control de tratamiento térmico del producto terminado, se hace aclaración que el diligenciamiento debe ser diario para tener el control de temperatura de los alimentos servidos.

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:

Se prosigue con el formato de limpieza y desinfección de frutas y verduras, formato a diligenciar de forma diaria, donde se llenan las casillas: alimento a desinfectar, la dosis a utilizar y tiempo de exposición de acuerdo al día de preparación, se realiza para control de cantidades y frutas y verduras utilizadas en el servicio.

	REGISTRO LIMPIEZA Y DESINFECCION DE FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS	VERSION 01 MARZO 2025
Nombre de la UDS: CDI HUELLAS DE ESPERANZA	**Nombre de las EAS: FUNDACION CORALINA**	Mes:

DIA DEL CALENDARIO	LUNES __			MARTES __			MIERCOLES __			JUEVES __			VIERNES __		
	Dosificación de cloro (ml)	Cantidad de agua (Lt)	Tiempo de exposición (min)	Dosificación de cloro (ml)	Cantidad de agua (Lt)	Tiempo de exposición (min)	Dosificación de cloro (ml)	Cantidad de agua (Lt)	Tiempo de exposición (min)	Dosificación de cloro (ml)	Cantidad de agua (Lt)	Tiempo de exposición (min)	Dosificación de cloro (ml)	Cantidad de agua (Lt)	Tiempo de exposición (min)
Zanahoria															
Pimentón															
Tomate															
Cebolla															
Repollo															
Aguacate															
lechuga															
pepino															
Remolacha															
Manzana															
Pera															
Piña															
Mango															
Melón															
Papaya															

PÚBLICA

Al igual que el formato de limpieza y desinfección de utencilios y zonas, diligenciado en conjunto gestoras de alimentos y auxiliares de servicio general, de manera diaria.



REGISTRO LIMPIEZA Y DESINFECCION — VERSION 01 MARZO 2025

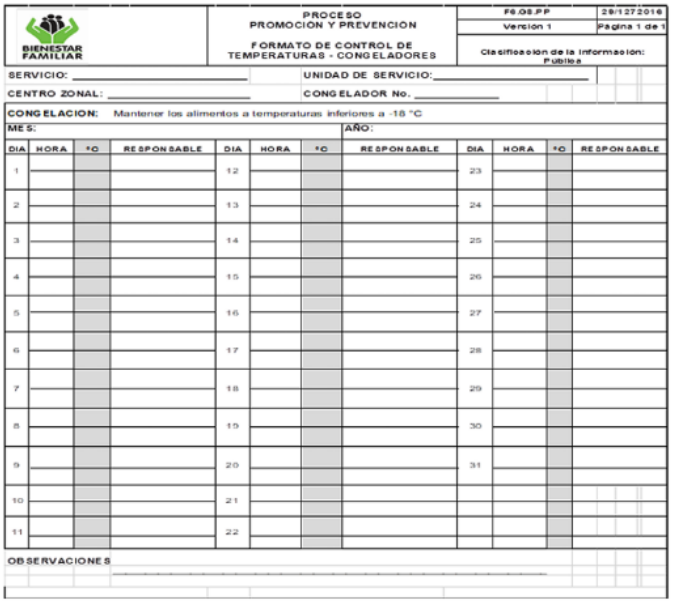
FUNDACIÓN CORALINA

Nombre de la UDS: CDI HUELLAS DE ESPERANZA | **Nombre de las EAS: FUNDACION CORALINA** | Mes:

Dia 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
Elementos																														
Mesas																														
Sillas																														
Estufa																														
Trampa de grasa																														
Nevera																														
Licuadora																														
Utencilios																														
Paredes y techos																														
pisos																														
barandas																														
Canecas y baldes																														
Baños																														
Ambiente																														
Traperos																														
Paños, toallas																														

Observación:

Por último el diligenciamiento de los formatos de control de temperatura de las neveras, los cuales deben ser diligenciados de forma diaria para monitoreo constante de cualquier novedad que pueda presentar el equipo durante el tiempo de ejecución del servicio.



BIENESTAR FAMILIAR — PROCESO PROMOCION Y PREVENCION — FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - CONGELADORES

F6.G8.FP | 28/12/2016 | Versión 1 | Página 1 de 1

Clasificación de la información: Publica

SERVICIO: _____ UNIDAD DE SERVICIO: _____

CENTRO ZONAL: _____ CONGELADOR No. _____

CONGELACION: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °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



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

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 3

FIRMA ASISTENTES

Nombre	Cargo o rol / Dependencia	Entidad	Firma
Danelis Ricardo P.	gestora de alim	ESA coralina	Danelis
Katiusca Herrera julio	gestora de Alimentos	EAS Coralina	Katiusca H.
[illegible] Becerra T-	Gestora de Alimentos	las Coralina	[illegible]
Faridis Watts F	gestora de Alimentos	coralina	[illegible]
Valery Y P Peña Murillo	Gestora de Alim-	Coralina	Valery
Sildi Ma. Romero	Gestora de alimento	Coralina	Sildi Ma. Romero

Próxima reunión	Fecha	Hora	Lugar

PÚBLICA

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	
Hora: De 1 pm a 2 pm	**Fecha: 21 de agosto 2025**
Lugar:	*CDI Huellas de esperanza*
Dependencia que Convoca:	*Componente de salud y nutrición*
Proceso:	*Prevención de las ETAS*
Objetivo:	*Conocer las enfermedades transmitidas por alimentos, los puntos prácticas y de riesgo, para evitar un evento en los servicios de alimentación del 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 de *Prevención de las ETAS*. Se prosiguió con una breve introducción de la temática y se utilizó como recurso visual una infografía alusiva al tema.

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS)

Definición

Síndrome originado por la ingestión de alimentos y/o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población.

Tipos

- La infección transmitida por alimentos
- La intoxicación causada por alimento ocurre cuando las toxinas producidas por bacterias o mohos.

¿Qué factores contribuyen a para que se produzca una ETA?

- características físicas (temperatura, humedad, tiempo)
- El agente etiológico debe estar presente en cantidad suficiente.
- Debe ingerirse una cantidad (porción) suficiente del alimento que contenga el microorganismo o agente etiológico

Enfermedades comunes transmitidas por alimentos:

Salmonelosis

La infección por salmonela (salmonelosis) es una enfermedad bacteriana común que afecta el tubo intestinal. La bacteria de la salmonela generalmente vive en los intestinos de animales y humanos y se expulsa mediante las heces (materia fecal). La forma más frecuente de infección en los humanos es a través de agua o alimentos contaminados.

Síntomas

PÚBLICA

La infección por salmonela suele ser producto de la ingesta de carne, carne de aves, huevos o productos a base de huevo crudos o poco cocidos, o de leche no pasteurizada. El período de incubación (el tiempo entre la exposición y la enfermedad) puede ser de 6 horas a 6 días. Con frecuencia, las personas que tienen infección por salmonela creen que tienen gripe estomacal.

Entre los posibles signos y síntomas de la infección por salmonela se incluyen los siguientes:

- Diarrea
- Cólicos estomacales (abdominales)
- Fiebre
- Náuseas
- Vómitos
- Escalofríos
- Dolor de cabeza
- Sangre en las heces

Los signos y síntomas de la infección por salmonela generalmente duran de unos pocos días a una semana. La diarrea puede durar hasta 10 días, pero es posible que pasen varios meses antes de que los intestinos vuelvan a la deposición de heces habitual.

Algunas variedades de la bacteria salmonela provocan fiebre tifoidea, una enfermedad que puede ser mortal y que es más común en los países en desarrollo.

Causas

La bacteria de la salmonela vive en el intestino de las personas, los animales y las aves. La mayoría de las personas se contagia de salmonela por consumir alimentos o agua contaminados con heces.

Agua y alimentos infectados

Los alimentos que, con frecuencia, pueden estar infectados son los siguientes:

- Carne cruda de res, de ave y de mariscos. Es posible que las heces ingresen en la carne cruda de res y de ave durante el proceso de matanza. Los mariscos pueden estar contaminados si se obtienen de agua contaminada.
- Huevos crudos o poco cocidos. Aunque la cáscara del huevo puede parecer una barrera perfecta contra la contaminación, algunas gallinas infectadas producen huevos que contienen salmonela antes de que la cáscara se forme siquiera. Los huevos crudos se usan en las preparaciones caseras de alimentos como la mayonesa o la salsa holandesa.
- Productos lácteos no pasteurizados. La leche y los productos lácteos no pasteurizados, a veces conocidos como leche cruda, pueden estar contaminados por salmonela. El proceso de pasteurización mata las bacterias perjudiciales, incluida la salmonela.
- Frutas y verduras. Algunas frutas y verduras frescas, en especial, las variedades importadas, pueden haber sido irrigadas en el campo o lavadas durante el procesamiento con agua contaminada por salmonela. La contaminación también puede ocurrir en la cocina, cuando los jugos de la carne cruda de res o de ave entran en contacto con alimentos sin cocinar, como las ensaladas.

Manipulación incorrecta de los alimentos

PÚBLICA

Muchos alimentos se contaminan cuando los preparan personas que no se lavan bien las manos después de ir al baño, cambiar pañales o manipular comidas contaminadas.

Intoxicación estafilocócica

Los alimentos pueden contaminarse cuando las personas que tienen bacterias Staphylococcus aureus en su piel no se lavan las manos adecuadamente antes de tocar los alimentos. Si el alimento se deja a temperatura ambiente o se cocina poco, las bacterias pueden multiplicarse y producir toxinas. Por lo tanto, la intoxicación alimentaria por estafilococos no se produce por la ingestión de las bacterias, sino por la ingestión de alimentos que contienen toxinas producidas por las bacterias. Entre los alimentos que más frecuentemente están contaminados se incluyen las salsas, los pasteles con crema, la leche, las carnes preparadas y el pescado.

Por lo general, los **síntomas** de la intoxicación alimentaria por estafilococos se inician de forma repentina con náuseas y vómitos intensos, alrededor de 30 minutos-8 horas después de ingerir los alimentos contaminados.

Otros síntomas consisten en retortijones abdominales, diarrea y a veces dolor de cabeza y fiebre. La pérdida importante de líquidos y electrólitos puede causar debilidad y presión arterial muy baja (choque).

Los síntomas suelen durar alrededor de un día y la recuperación acostumbra a ser completa.

Tratamiento y Prevención

- **Tratamiento:** El tratamiento es sintomático, enfocándose en reponer los líquidos perdidos y aliviar los síntomas.
- **Higiene:** Lavarse las manos antes de manipular alimentos es fundamental.
- **Control de temperatura:** Enfriar los alimentos rápidamente y mantenerlos en refrigeración.
- **Evitar contaminación:** No manipular alimentos si se tienen heridas en la piel.
- **Cocción:** Si bien la bacteria se destruye con el calor, las toxinas producidas son resistentes, por lo que es importante cocinar los alimentos completamente y refrigerarlos después.

Botulismo

Es una enfermedad poco frecuente pero grave, causada por la bacteria Clostridium botulinum. Esta bacteria puede entrar al organismo a través de heridas o por consumir alimentos mal enlatados o mal conservados.

Causas
Las Clostridium botulinum se encuentran en el suelo y en las aguas no tratadas de todo el mundo. Las bacterias producen esporas de protección que les ayudan a sobrevivir. En ciertas condiciones, tales como alimentos mal conservados o mal enlatados, estas esporas pueden crecer y producen una toxina. Al ingerirla, incluso cantidades pequeñísimas de esta toxina pueden provocar intoxicación grave.

Los alimentos que pueden estar contaminados incluyen:

Verduras enlatadas en casa

Carne de cerdo y jamón curados

Pescado crudo o ahumado

PUBLICA

Miel o el jarabe de maíz

Papas al horno cocinadas en papel aluminio

Jugo de zanahoria

Ajo picado conservado en aceite

El botulismo infantil ocurre cuando el bebé ingiere esporas y las bacterias se multiplican dentro de sus intestinos. La causa más común de botulismo infantil es el consumo de miel o jarabe de maíz, o el uso de chupones que se han cubierto con miel.

Síntomas

Los síntomas a menudo aparecen de 8 a 36 horas después de consumir los alimentos contaminados con la toxina. Con esta infección no se presenta fiebre.

En los adultos, los síntomas pueden incluir:

Cólicos abdominales
Dificultad para respirar que puede llevar a una insuficiencia respiratoria
Dificultad al tragar y al hablar

Visión doble

Náuseas

Vómitos

Debilidad con parálisis (igual en ambos lados del cuerpo)

Gastroenteritis

La gastroenteritis es una inflamación del revestimiento del estómago y los intestinos. Sus principales síntomas incluyen vómitos y diarrea. Por lo general, no es grave en personas sanas, pero en ocasiones puede causar deshidratación o síntomas más serios.

La gastroenteritis por alimentos contaminados ocurre al ingerir agua o alimentos que contienen virus, bacterias, parásitos o toxinas. Los síntomas incluyen diarrea, vómitos, calambres abdominales y a veces fiebre, que suelen aparecer de 12 a 48 horas después del consumo. El tratamiento se enfoca en el descanso, la rehidratación con líquidos como bebidas deportivas o soluciones de rehidratación oral, y una dieta blanda, evitando lácteos, grasas y azúcares.

Síntomas comunes

- Diarrea
- Vómitos
- Calambres abdominales
- Náuseas
- Fiebre o escalofríos
- Debilidad o dolores musculares

PÚBLICA

Hepatitis A

Es la inflamación (irritación e hinchazón) del hígado por el virus de la hepatitis A.

Causas
El virus de la hepatitis A se encuentra sobre todo en las heces y la sangre de una persona infectada. El virus esta presente aproximadamente de 15 a 45 días antes de que presenten los síntomas y durante la primera semana de la enfermedad.

Usted puede contraer la hepatitis A si:

Come o bebe alimentos o agua que han sido contaminados por heces (materia fecal) que contienen el virus de la hepatitis A. Las frutas sin pelar, las verduras y los mariscos crudos, el hielo y el agua son fuentes comunes del virus de la enfermedad.
Entra en contacto con las heces o la sangre de una persona que en el momento tiene la enfermedad.

Síntomas
Los síntomas por lo general aparecen de 2 a 6 semanas después de estar expuesto al virus de la hepatitis A. Generalmente son leves, pero pueden durar hasta varios meses, especialmente en adultos.

Los síntomas incluyen:

Orina oscura
Fatiga
Picazón
Pérdida del apetito
Fiebre baja
Náusea y vómitos
Heces de color arcilla o pálidas
Piel amarilla (ictericia)
Dolor en la parte superior derecha del abdomen.

Triquinosis

También conocida como triquinelosis, es un tipo de infección por nematodos. Estos nematodos parásitos (trichinella) viven y se reproducen en un cuerpo huésped. Estos parásitos infectan a animales como osos, pumas, morsas, zorros, jabalíes y cerdos domésticos. La infección se contrae al comer las formas inmaduras (larvas) de los nematodos presentes en la carne cruda o poco cocida.

Causas

Las personas contraen triquinosis al comer carne cruda o poco cocida que está infectada con larvas del parásito nematodo Trichinella. El parásito no se contagia de persona a persona.

Síntomas

Los signos y síntomas de la infección por triquinosis y la gravedad pueden variar. Esto depende de la cantidad de larvas consumidas en la carne infectada.

Primeros signos y síntomas

Debes tragar las larvas de ascáride (triquinela) en pequeños sacos (quistes) que contienen el parásito. Los jugos digestivos disuelven los quistes y la larva se libera dentro del cuerpo. Luego, las larvas atraviesan la pared del intestino delgado, donde se transforman en gusanos adultos y se aparean. Los síntomas digestivos pueden comenzar 1 o 2 días después de la infección. En esta etapa, es posible que tengas:

- Diarrea

PÚBLICA

- Dolor de estómago (abdominal)
- Debilidad y cansancio intensos (fatiga)
- Náuseas y vómitos

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

REGISTRO FOTOGRAFICO

PÚBLICA


¿Què son?
Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) I., se definen como el síndrome originado por la ingestión de alimentos y/o agua, que contengan agentes etiológicos, en cantidades suficientes, que afecten la salud del consumidor a nivel individual o colectiv
Tipos
La infección transmitida por alimentos
La intoxicación causada por alimento ocurre cuando las toxinas producidas por bacterias o mohos
¿Qué factores contribuyen a para que se produzca una ETA?
características físicas (temperatura, humedad, tiempo)
El agente etiológico debe estar presente en cantidad suficiente.
Debe ingerirse una cantidad (porción) suficiente del alimento que contenga el microorganismo o agente etiológico
Enfermedades transmitidas por alimentos
ETAS
Bacterias
Bacillus cereus
Brucelosis
Campylobacter
Botulismo
Listerya monocytogenes
Salmonella
Hongos
Ciclospora
Cryptosporidium
Micotoxinas
Parásitos
Echinococcus (quiste hidatídico)
Fasciola hepática
Giardia
Toxoplasma gondii.


Enfermedades transmitidas por alimentos
ETAS
Salmonelosis
Infección bacteriana causada por la bacteria Salmonella.
Alimentos contaminados: Principalmente huevos, carne, aves de corral, leche y productos frescos contaminados con heces de animales infectados.
Síntomas: diarrea, fiebre, calambres abdominales
Intoxicación estafilocócica
Infección bacteriana causada por la bacteria Staphylococcus aureus.
Alimentos contaminados: Principalmente carnes procesadas, productos lácteos, ensaladas y alimentos preparados que se han dejado a temperatura ambiente. .
Síntomas: náuseas, vómitos, dolor abdominal, diarrea y, en casos graves, deshidratación y presión arterial baja.
Botulismo
Infección bacteriana causada por la bacteria Clostridium botulinum.
Alimentos contaminados: Principalmente huevos, enlatados caseros, pescados ahumados o curados, y miel en bebés. .
Síntomas:
Visión doble o borrosa.
Dificultad para hablar, tragar y respirar.
Debilidad muscular, que puede progresar a parálisis.
Boca seca, estreñimiento y dificultad para mover los ojos.
En bebés: llanto débil, dificultad para succionar y pérdida de tono muscular.
Gastroenteritis
Enfermedad causada por consumir alimentos o agua que contienen bacterias, virus, parásitos o toxinas.
Alimentos contaminados: Principalmente mariscos crudos, frutas y verduras crudas sin lavar, carnes y huevos poco cocidos, y productos lácteos no pasteurizados.
Síntomas: diarrea, dolor abdominal, náuseas, vómitos y fiebre.
Hepatitis A
Enfermedad hepática infecciosa causada por el virus de la hepatitis A.
Alimentos contaminados: frutas y verduras crudas, mariscos crudos o poco cocidos
Síntomas: fatiga, náuseas, pérdida de apetito, dolor abdominal (especialmente en el lado derecho, debajo de las costillas), fiebre, dolores musculares y coloración amarillenta de la piel y los ojos (ictericia), orina oscura y heces pálidas.
Triquinosis
Enfermedad parasitaria causada por el consumo de carne cruda o poco cocida que contiene larvas del parásito Trichinella.
Alimentos contaminados: la carne de cerdo y otros animales susceptibles se cocine completamente a una temperatura interna segura.
Síntomas: dolor muscular, fiebre, hinchazón alrededor de los ojos, dolor abdominal, náuseas, vómitos y diarrea.


COCINA







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
Geraldine Becerra Fuentes	Gestora de Alimento	CAE Coralina	
Farid Ly Wolff F.	Gestora de Alimento	EAS coralina	
Valeria P. Pena Hurtado	Gestora de Alimento	EAS coralina	
Danelis Ricardo Pizarro	Gestora de alimento	EAS coralina	Danelis
Sirli Romero Pertuz	Gestora de alimentos	EAS coralina	Sirli Romero
Ratusca Herrera Julio	Gestora de Alimentos	EAS coralina	

Próxima reunión	Fecha	Hora	Lugar

Colaborador que elabora el acta:	

PÚBLICA

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	
Hora: De 08 am a 11 am	**Fecha: 02 de agosto 2025**
Lugar:	*CDI Huellas de esperanza*
Dependencia que Convoca:	*Componente de salud y nutrición*
Proceso:	*Programa de Limpieza y Desinfección "L & D". PDS*
Objetivo:	*Reforzar conocimiento de los procesos de limpieza y desinfección de los elementos y espacios 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 Limpieza y Desinfección "L & D". 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).

Dentro de estos procesos de saneamiento a nivel general, encontramos lo concerniente a la limpieza y desinfección, en todos sus ámbitos, ya sea a nivel de instalaciones físicas o a los mismos productos y utensilios utilizados en el proceso de producción de alimentos.

La adecuada aplicación de un Programa de Limpieza y Desinfección, permite garantizar la obtención de productos sanos, dentro de este programa, se debe tener en cuenta, la elección de un desinfectante adecuado para el proceso en sí, la frecuencia para su realización y lo más importante el método en si para su realización.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (L&D)

En el programa de limpieza y desinfección se describen las formas usuales de la ejecución de estas para evitar la contaminación de los alimentos y garantizar la salud de los consumidores.

Requisitos previos

1. Para efectuar las operaciones de limpieza y desinfección, es necesario mantener un orden, que haga posible su correcta ejecución.

2. En el entorno del establecimiento, no deben existir focos de contaminación, tales como animales de compañía, objetos en desuso, maleza, etc.

3. Los productos alimenticios, aunque se encuentren envasados o embalados, no han de apoyarse en el suelo. Tampoco han de colocarse en el suelo, envases, pinzas, bandejas u otros recipientes destinados a entrar en contacto con los alimentos.

Limpieza: es el proceso por el que se elimina la suciedad orgánica e inorgánica de las superficies a las que se aplica.

1. Limpieza en seco: Se realiza mediante el retiro de los residuos removidos con cepillos o raspadores, en equipos y superficies que no pueden ser mojados.

PÚBLICA

2. Limpieza Húmeda: Es aquella en la cual se emplea una solución limpiadora, que por lo general está compuesta por agua y un detergente.

Por lo general el método de limpieza se realiza en 4 pasos:

1. Retirar los residuos no adheridos.

2. Disolver los residuos adheridos (suciedad), utilizando un detergente apropiado.

3. Efectuar un enjuague con abundante agua corriente, para eliminar por completo el detergente.

4. Secar con un método higiénico.

Desinfección:

Es el proceso por el que se elimina o reduce significativamente el número de microorganismos vivos presentes en las superficies a las que se aplica. Para que resulte efectiva, es preciso eliminar previamente la suciedad, pues ésta forma una barrera que impide al desinfectante penetrar y actuar, esta puede realizarse por diferentes métodos:

1. Métodos físicos: consiste en aplicar agua caliente (> 65ºC) o vapor de agua, con el fin de lograr la eliminación de bacterias por alta temperatura.

2. Métodos químicos: consiste en aplicar productos desinfectantes con capacidad para destruir microorganismos como hipoclorito de sodio (límpido), productos ácidos (vinagre, limón), productos alcalinos (bicarbonato de sodio), entre otros.

Preparación de desinfectante: La solución desinfectante se prepara a base de agua y un agente desinfectante, en este caso Hipoclorito de Sodio (límpido), esto se hace con la ayuda de una jeringa con el objeto de tener precisión en las cantidades utilizadas.

Dosificación de desinfectante

Volumen de Hipoclorito (Ml)	Volumen de agua (Lt)	Tiempo de Exposición (Min)	Uso	Responsable
1	1	10	Huevos, Frutas y verduras	Manipulador (a)
2	1	10	Manos	Manipulador (a)
5	1	10	Ambientes, Utensilios, Juguetería, Estibas y Canastillas	Manipulador (a), agentes educativos
10	1	10	Mesones, Nevera (parte externa), Canecas y Baldes	Manipulador (a)
20	1	10	Pisos, Paredes	Manipulador (a) y agentes educativos
			Limpiones	
30	1	10	Escobas, Cepillos, Traperos.	Manipulador (a) y agentes educativos
95	1	10	Alcantarillado	Manipulador (a) y agentes educativos

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

Cabe anotar que estas cantidades deben ser exactas, ya que están calculadas para la eliminación de bacterias y virus en ambientes y utensilios y no para otros propósitos; también es importante entender que, si aplicamos más límpido de lo recomendado, podemos ocasionar problemas de alergias en las mucosas (nariz, ojos) de los asistentes causados por el exceso de cloro en el ambiente.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
PAREDES Y PUERTAS					
OPERACIÓN	**PROCEDIMIENTO**	**IMPLEMENTOS**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**	**VERIFICACIÓN**
Limpieza	1. Remover polvo, recoger residuos de gran tamaño y visibles. 2. Aplicar agua con jabón 3. Cepillar los empates entre baldosas, dejarlo jabonado por 5 minutos.	Escoba Cepillo Jabón Agua	**Semanal:** L&D	Auxiliares de servicio general y gestoras de alimentos	Coordinador y personal de apoyo en salud y nutrición
Enjuague	4. Aplicar agua hasta sacar el jabón totalmente 5. Escurrir el agua hasta quedar totalmente seco	Trapero Balde o recipientes para enjuagar			
Desinfección	**8.** Aplicar la solución desinfectante (según la tabla de dosificación) con ayuda de un frasco atomizador	Atomizador			
Registro de Actividad	**9.** Registrar en el Formato de Limpieza y Desinfección	Formato Limpieza y Desinfección - Bodega			

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
PISOS					
OPERACIÓN	**PROCEDIMIENTO**	**IMPLEMENTOS**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**	**VERIFICACIÓN**
Limpieza	1. Barrer, recogiendo residuos de gran tamaño y visibles. 2. Aplicar agua con jabón 3. Cepillar el piso, dejarlo jabonado por 5 minutos.	Escoba Cepillo Jabón Agua	**Semanal:** L&D	Auxiliares de servicio general y gestoras de alimentos	Coordinador y personal de apoyo en salud y nutrición
Enjuague	4. Aplicar agua hasta sacar el jabón totalmente 5. Escurrir el agua hasta quedar totalmente seco	Trapero Balde o recipientes para enjuagar			
Desinfección	6. Aplicar la solución desinfectante (según la tabla de dosificación) con ayuda de un trapero previamente lavado y desinfectado	Trapero Balde o recipientes de mediano volumen			
Registro de Actividad	Registrar en el Formato de Limpieza y Desinfección	Formato Limpieza y Desinfección - Bodega			

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ESTIBAS Y CANASTILLAS					
OPERACIÓN	**PROCEDIMIENTO**	**IMPLEMENTOS**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**	**VERIFICACIÓN**
Limpieza	1. Retirar suciedad visible 2. Verificar la operación	Escoba Paño Abrasivo Seco	**Diaria:** Limpieza en general **Semanal:** L&D	Auxiliares de servicio general y gestoras de	Coordinador y personal de apoyo en salud y nutrición
Desinfección	3. Aplicar desinfectante con atomizador	Frasco Atomizador Paño o Toalla			
Registro de Actividad	4. Registrar en el Formato de Limpieza y Desinfección	Formato Limpieza y Desinfección - Bodega			

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

REGISTRO FOTOGRAFICO

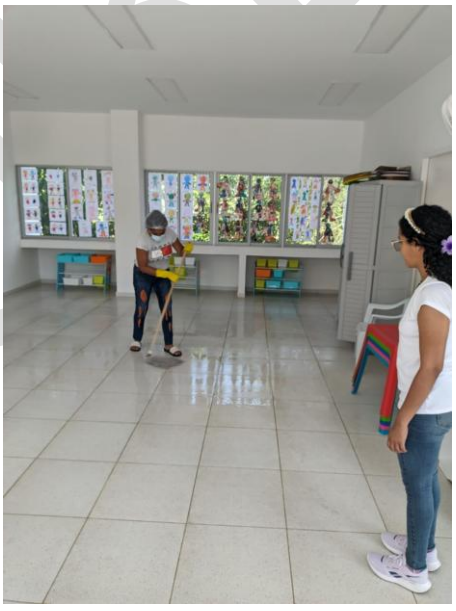
PÚBLICA













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

FIRMA ASISTENTES

Nombre	Cargo o rol / Dependencia	Entidad	Firma
[illegible]	SERVICIO GENERAL	EAS coralina	[illegible]
[illegible]	S. Generales	F. coralina	[illegible]
[illegible]	S. Generales	EAS coro	[illegible]
[illegible]	S. Generales	EAS coralina	[illegible]

Próxima reunión	Fecha	Hora	Lugar
Colaborador que elabora el acta:			

PUBLICA

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	
Hora: De 9:30 am a 10:30 am	**Fecha: 25 de Agosto de 2025**
Lugar:	*CDI Huellas de esperanza*
Dependencia que Convoca:	*Componente de salud y nutrición*
Proceso:	*Celebración del mes de la lactancia materna*
Objetivo:	*Realizar la celebración local de la lactancia materna 2025 en las comunidades que se desarrolla el programa CDI institucional, por medio de la participación de las familias y la sensibilización sobre la lactancia materna y la formación de alianzas para proteger esta práctica.*

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: *Celebración del mes de la lactancia materna***.**

Lactancia materna La leche materna está hecha a medida del bebe, es un alimento único que aporta todos los nutrientes que el bebé necesita para su crecimiento y desarrollo. La Organización Mundial de la Salud recomienda la lactancia materna exclusiva (solo leche materna) hasta el sexto mes de vida; y con alimentación complementaria adecuada hasta los dos años o más. Está práctica puede traer múltiples beneficios tanto para el bebé como para la madre, algunos de estos son:

Beneficios para el bebé

Es considerada “la primera vacuna” mediante el calostro, conocido como “oro líquido”. Además, a través de la leche materna se aportan anticuerpos, que ayudan a fortalecer el sistema de defensas del bebé. Disminuye el riesgo de enfermedades como: diarrea, otitis media, infección respiratoria, alergias, asma, síndrome de muerte súbita infantil, obesidad, hipertensión, diabetes tipo 2, caries dental. Es el alimento ideal para promover un crecimiento y desarrollo óptimos, ya que aporta proteínas, azúcares, grasas, vitaminas, minerales y líquido de la mejor calidad y en la cantidad adecuada. Favorece la formación de los dientes y el desarrollo de los músculos de la cara, los cuales se ejercitan a través de la succión. El bebé tendrá menos estreñimiento porque la leche materna es más fácil de digerir que las fórmulas infantiles.

Beneficios para la mamá

Disminuye la mortalidad materna, al ayudar a prevenir las hemorragias postparto. Facilita la recuperación del peso pregestacional, lactar conlleva un gasto calórico adicional que ayuda a la madre en la pérdida de peso, entre más meses se ofrezca leche materna al bebe, mayor puede ser la reducción de peso. Disminuye el riesgo de presentar cáncer de mama y ovario, hipertensión y enfermedades cardiovasculares y depresión postparto. Fortalece el vínculo afectivo entre la madre y el hijo(a), este es un momento privilegiado para que madre y bebé se descubran y se adapten mutuamente. Puede disminuir el ausentismo laboral, ya que el bebé crece saludable y se enferma menos. Dispone del alimento ideal siempre y a la temperatura adecuada, además con la lactancia se evitan errores en la preparación y en la manipulación de las fórmulas.

Beneficios para la familia

PÚBLICA

Disminuye los gastos económicos en el hogar, pues ya no es necesario invertir dinero en la compra de fórmulas infantiles y biberones, además del ahorro en agua y energía. Es ecológicamente sustentable porque evita el uso de plástico (biberones) y aluminio (latas de fórmulas lácteas), evitando además la producción de desechos.

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

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	anafrias@gmail.com	Ana Lucia Frias S.
Francia Reyes	Agente E	Coralina	
Norela Muñoz Yepez	Agente educativo	F coralina	
Ana Eluis valdes D	Agente Educativa	Coralina	
Vanessa Cristina Herera	Agente educativa	Coralina	
Sandra Zuñiga Vasquez	Agente Educativo	coralina	
Yiras P. Flores Cassiani	Agente Educativo	Coralina	
Fercdis Watts F.	gestora de Alimento	coralina	
Geovanny Perez T.	Gestora de Alimento	Coralina	
Danelis Ricardo R.	Gestora de alimento	coralina	
Valeria M Pena Murillo	Gestora de Alimento	Coralina	
Sirli Cec Romero	Gestora de Alimento	Coralina	
Yoe Miguel Diaz Yulles	S. General	F coralina	
Yira Mercedes Herrera	Auxiliar	Coralina	
Audrey Fiorella Guerra	Aux Bienes	coralina	
Karol Peter Gonzalez	S. General	F. Coralina	
Patricia Estrada Hernandez	Agente E	F. Coralina	
Katiusca Herera Julio	gestora de Alimento	F coralina	Katiusca Herera
Luis Herera Perez	Agente Educativo	F. coralina	
Jana M. Campuzano T	Aux. Pedagogica	Coralina	
Darling Gonzalez Vargas	Aux. Pedagogica	F. Coralina	
Viola Salcedo C	Agente educativa	F. Coralina	
Nimis Miranda Jaraba	Agente Educativo	F. Coralina	
Derly Cruzate Florez	Agente educativo	F. coralina	
Lisleidis Bantos Sanchez	Agente educativa	F. Coralina	
Lorister Watts F.	S. Generales	F coralina	
Kimberlis Castro M.	Aux. Pedagogica	F. Coralina	
Stefany Meyer Oquendo	Auxiliar pedagogica	Fundacion Coralina	
Sofia Arteta Linares	comparente Salud y	F coralina	
Catalina patterson	Agente educativo	F coralina	
Próxima reunión	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
Colaborador que elabora el acta:			

Scanned with CamScanner