RESPUESTA AL ACTA DE VERIFICACION DE CONDICONES DE CALIDAD RELACIONADAS CON EL SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Descripción de la situación identificada

De acuerdo con el informe emitido por la supervisión tras la visita de verificación de estándares de calidad realizada el 16 de octubre de 2025 en el CDI Fronteras de Paz – San Miguel, se indicó que: "*La UDS cuenta con 3 neveras, y 1 termómetro para la toma de temperatura el cual no se encuentra en funcionamiento"*. Así mismo, se reportó que: "*En el servicio de alimentos de la UDS no se evidencia la aplicabilidad del uso de elementos aforados (cucharas medidoras, tazas aforadas) para el servido de los alimentos, que garanticen la estandarización de porciones y el cumplimiento del gramaje establecido en la minuta patrón"*.

También, se señaló que: *"en el caso de los formatos correspondiente a los Alimentos de Alto Valor Nutricional no se realiza el registro de las entradas y salidas en el Formato establecido por el ICBF, F1.P5.PP Formato Control de inventarios Alimentos de Alto Valor Nutricional v5"*

En atención al requerimiento realizado tras la visita de verificación de estándares de calidad llevada a cabo el 16 de octubre de 2025, en la cual se identificaron aspectos a mejorar relacionados con la estandarización de porciones, disponibilidad de instrumentos de medición, control de temperaturas y registros de inocuidad alimentaria, me permito informar que ya se realizan acciones correctivas correspondientes.

En el **CDI Fronteras de Paz – San Miguel**, el taller de estandarización de porciones se llevó a cabo durante los tiempos de **desayuno y almuerzo**, me permito informar que, aunque la supervisión se llevó a cabo únicamente en esta sede, las acciones de refuerzo y corrección se realizaron de manera integral en ambas unidades de servicio: CDI Fronteras de Paz (San Miguel) y **CDI Fronteras de Paz 1 (Puerto Colón), durante el refrigerio de la tarde**. En estas jornadas se midieron y pesaron los alimentos de acuerdo con la **minuta patrón**, evidenciando los gramajes reales mediante el uso de tazas, vasos y cucharas comunes, para que las gestoras de alimentación pudieran visualizar la cantidad correcta según el grupo etario (1 a 2 años 11 meses y 3 a 5 años 11 meses).

Durante el taller se tomaron fotografías de cada alimento servido por separado y posteriormente del plato completo, verificando que los gramajes correspondieran a los establecidos en la minuta. Con esta práctica se fortaleció la comprensión del personal sobre el uso adecuado de medidas caseras y la importancia de mantener la uniformidad en las porciones.

De igual manera, se inició el proceso de cotización de termómetros de punzón, uno destinado para el control de alimentos o bebidas calientes y otro para productos fríos, con el fin de evitar alteraciones y garantizar la correcta aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Adicionalmente, se está gestionando la compra de termómetros individuales para cada una de las neveras y congeladores, con el propósito de monitorear y registrar las temperaturas de conservación de los alimentos de acuerdo con la normatividad vigente.

Acciones preventivas y en curso

Con el fin de fortalecer las condiciones de calidad e inocuidad del servicio alimentario, se están implementando las siguientes acciones:

- Implementación y entrenamiento con los elementos aforados: cucharas y tazas medidoras que permiten la estandarización de las porciones durante el servido de alimentos, garantizando el cumplimiento de los gramajes de la minuta patrón.
- Adquisición de termómetros de punzón: uno para control de alimentos y bebidas calientes, y otro para productos fríos, con el fin de garantizar la medición adecuada de temperaturas sin alteración cruzada.
- Adquisición Termómetros para refrigeración y congelación: termómetros individuales para cada una de las neveras y congeladores, con el propósito de monitorear y registrar las temperaturas de conservación de acuerdo con los parámetros de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Fortalecimiento de los registros: Se capacito sobre el diligenciamiento de los formatos de control de inventarios AAVN (F1.P5.PP v5) y demás registros de saneamiento y BPM, garantizando su diligenciamiento diario y su ubicación visible para supervisión.
-

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

Cucharas medidoras	Almacenamiento de alimentos
	

CDI Fronteras de Paz – San Miguel, el taller estandarización de porciones se realizó durante los tiempos de desayuno y almuerzo.

<table>
<tr><td>
</td><td>
</td></tr>
<tr><td>DESAYUNO</td><td>1-2 AÑOS CON 11 MESES</td></tr>
<tr><td>
</td><td></td></tr>
</table>

	
DESAYUNO	3-5 AÑOS CON 11 MESES
	

	
	

	
ALMUERZO	1-2AÑOS CON 11 MESES
	

	
ALMUERZO	1-2AÑOS CON 11 MESES
	





321 48 93 186
321 77 48 798
almadevida@outlook.com

CDI Fronteras de Paz 1 – Puerto Colón, se llevó a cabo en el horario de media tarde.

Media tarde	1-2 AÑOS CON 11 MESES
	
	
Media tarde	3-5 años 11 meses



321 48 93 186
321 77 48 798
almadevida@outlook.com





TERMOMETROS






YOGURT







IMPLEMENTACIÓN FORMATO DE BIENESTARINA

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO CONTROL DE INVENTARIOS DE ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL

F1.P5.PP
Versión 5
1 de 2
17/02/2023
Clasificación de la información
Clasificada

NOMBRE DEL PUNTO DE ENTREGA Frontera de Luz 1 — CODIGO DEL PUNTO 86571137386
NOMBRE RESPONSABLE DEL PUNTO Daniela Vera-Nutricionista — NOMBRE RESPONSABLE DE DILIGENCIAR EL FORMATO Monica Maya
REGIONAL Putumayo — CENTRO ZONAL La Hormiga — MUNICIPIO Puerto Colon

DESCRIPCION DEL AAVN
Bienestarina Más® Tradicional X
Bienestarina Más® Fresa ____
Bienestarina Más® Vainilla ____
Bienestarina® Liquida Vainilla ____
Bienestarina® Liquida AAQ ____
Alimento para MG y ML ____
Otro ____
Cuál: ____

DATOS INFORMATIVOS (Para la Nueva reserva registre el dato que aparece en el acta de entrega)

Mes entrega	Nueva reserva	Mes entrega	Nueva reserva	Mes entrega	Nueva reserva

Fecha de entrada o salida			Número de Acta	Número de Lote	Fecha de vencimiento			ENTRADAS					SALIDAS									EXISTENCIA LOTE (Bolsas por 900 gramos o unidades de 200 ml)	EXISTENCIA TOTAL (Bolsas por 900 gramos o unidades de 200 ml)
									Origen					Destino/Motivo								
Día	Mes	Año			Día	Mes	Año	Unidades (Bolsas por 900 gramos o unidades de 200 ml)	Programación	Reposición	Traslado	Cambio contrato / Devolución UDS	Unidades (Bolsas por 900 gramos o unidades de 200 ml)	UDS	Beneficiarios	Traslado	Vencimiento	Averia	Laboratorios	Entrega especial	Perdida		
1	09	25		2153223	18	01	26	2	X	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	2	2
17	10	25		2156524	13	02	26	22	X	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	22	24
20	10	25		2153223	18	01	26	–	–	–	–	–	1	X	–	–	–	–	–	–	1	23
21	10	25		2153223	18	01	26	–	–	–	–	–	1	X	–	–	–	–	–	–	0	22
22	10	25		2156524	13	02	26	–	–	–	–	–	1	X	–	–	–	–	–	–	21	21

Firma del responsable Monica Maya — Cédula del responsable 1.061.709.716

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

COPIA NO CONTROLADA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERAN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO CONTROL DE INVENTARIOS DE ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL

F1.P5.PP
Versión 5
1 de 1
17/02/2023
Clasificación de la información
Clasificada

NOMBRE DEL PUNTO DE ENTREGA Fronteras de paz — CODIGO DEL PUNTO 8693571126972
NOMBRE RESPONSABLE DEL PUNTO Daniela Vera. — NOMBRE RESPONSABLE DE DILIGENCIAR EL FORMATO Dant Yamir Cano
REGIONAL Putumayo. — CENTRO ZONAL La Hormiga — MUNICIPIO San Miguel.

DESCRIPCION DEL AAVN
Bienestarina Más® Tradicional X
Bienestarina Más® Fresa ____
Bienestarina Más® Vainilla ____
Bienestarina® Líquida Vainilla ____
Bienestarina® Líquida AAQ ____
Alimento para MG y ML ____
Otro ____ Cuál: ____

DATOS INFORMATIVOS (Para la Nueva reserva registre el dato que aparece en el acta de entrega)

Mes entrega	Nueva reserva	Mes entrega	Nueva reserva	Mes entrega	Nueva reserva
020672.					

Fecha de entrada o salida			Número de Acta	Número de Lote	Fecha de vencimiento			ENTRADAS						SALIDAS										EXISTENCIA LOTE (Bolsas por 900 gramos o unidades de 200 ml)	EXISTENCIA TOTAL (Bolsas por 900 gramos o unidades de 200 ml)
								Unidades (Bolsas por 900 gramos o unidades de 200 ml)	Origen					Unidades (Bolsas por 900 gramos o unidades de 200 ml)	Destino/Motivo											
Día	Mes	Año			Día	Mes	Año		Programación	Reposición	Traslado	Cambio contrato / Devolución UDS		UDS	Beneficiarios	Traslado	Vencimiento	Avería	Laboratorios	Entrega especial	Pérdida			
1	09	25		2153223	18	01	26	3	X	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	3	3
1	10	25		2156524	13	02	26	43	X	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	43	46
1	10	25		2153223	18	01	26	–	X	–	–	–	–	3	X	–	–	–	–	–	–	–	–	0	43
2	10	25		2156524	13	02	26	–	–	–	–	–	–	3	X	–	–	–	–	–	–	–	–	40	40
3	10	25		2156524	13	02	26	–	–	–	–	–	–	2	X	–	–	–	–	–	–	–	–	38	38
14	10	25		2156524	13	02	26	–	–	–	–	–	–	3	X	–	–	–	–	–	–	–	–	35	35
15	10	25		2156524	13	02	26	–	–	–	–	–	–	3	X	–	–	–	–	–	–	–	–	32	32
16	10	25		2156524	13	02	26	–	–	–	–	–	–	2	X	–	–	–	–	–	–	–	–	30	30
17	10	25		2156524	13	02	26	–	–	–	–	–	–	3	X	–	–	–	–	–	–	–	–	27	27
20	10	25		2156524	13	02	26	–	–	–	–	–	–	3	X	–	–	–	–	–	–	–	–	24	24
21	10	25		2156524	13	02	26	–	–	–	–	–	–	2	X	–	–	–	–	–	–	–	–	22	22
22	10	25		2156524	13	02	26	–																	
23	10	25																							

Firma del responsable Dant Yamir Cano Hurtado

Cédula del responsable 34.340.255.

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

COPIA NO CONTROLADA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Escaneado con CamScanner