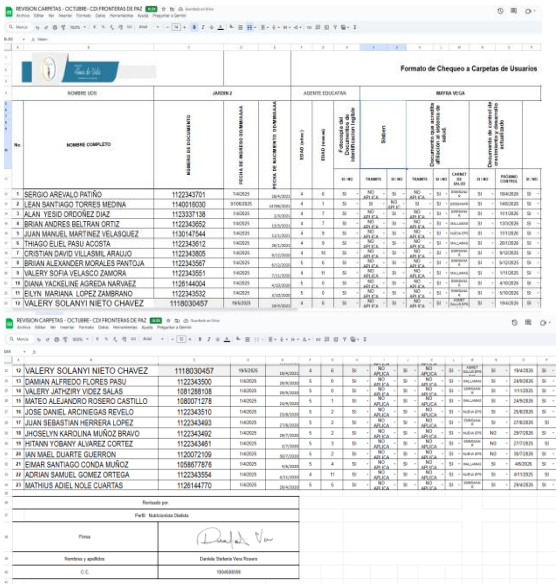
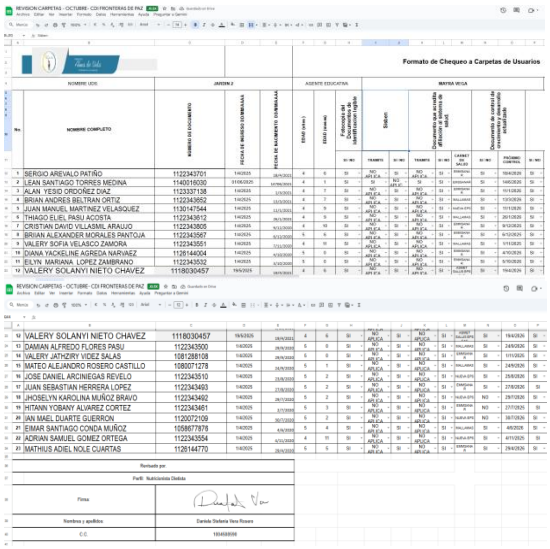
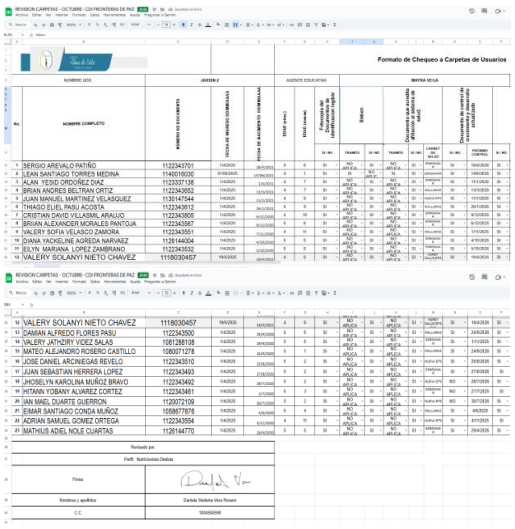
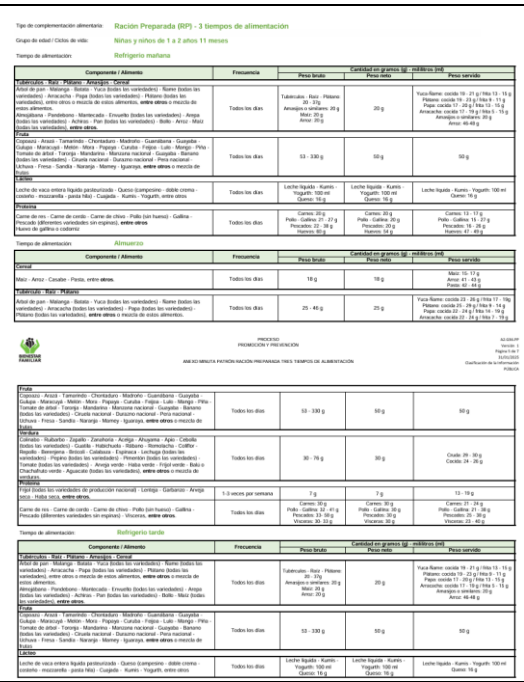
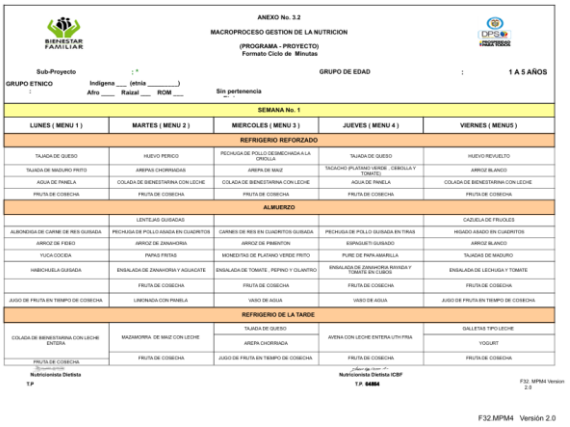
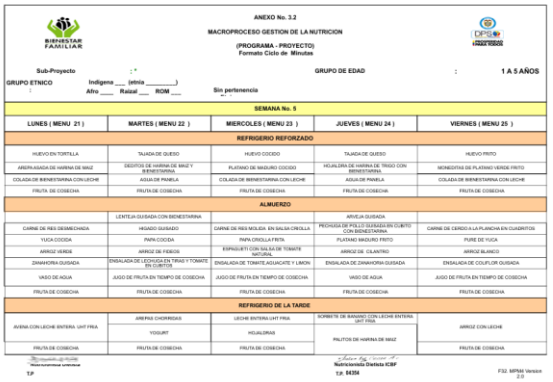
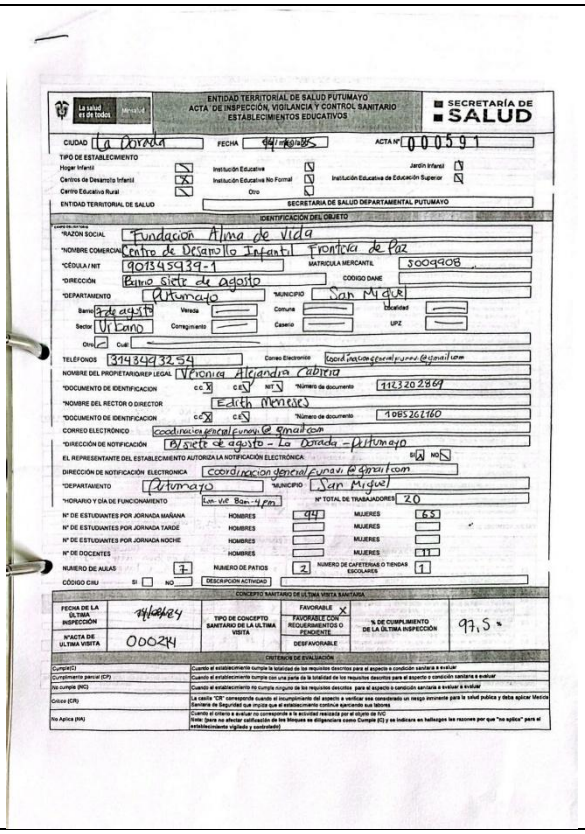
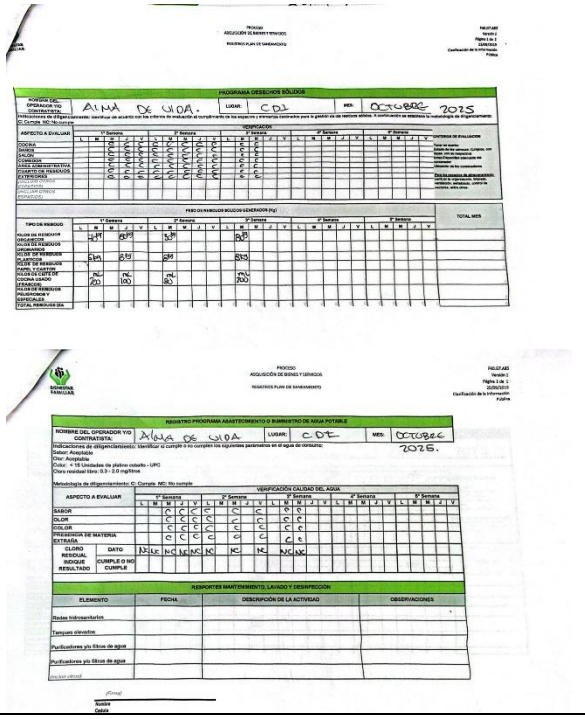
INFORME EJECUTIVO DE COMPONENTES DE LA MODALIDAD INSTITUCIONAL DEL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL -CDI

CONDICIONES DE CALIDAD DEL COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN		
ESTÁNDAR 8: Verifica la existencia del soporte de afiliación de las niñas, los niños y las mujeres en gestación al Sistema General de Seguridad Social en Salud (SGSSS)	En el desarrollo de la Modalidad Institucional – CDI_EIC en el municipio de San Miguel, se realiza la verificación del soporte de afiliación al Sistema General de Seguridad Social en Salud de los 945 participantes, a través de la revisión de carpetas.	
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 en gestación a la atención para el cuidado prenatal (controles prenatales).	En el desarrollo de la Modalidad Institucional – CDI_EIC en el municipio de San Miguel, se realiza la verificación de la asistencia a valoración integral de salud en la primera infancia.	

ESTÁNDAR 11: Implementa acciones para la promoción de la vacunación de las niñas, niños y mujeres en gestación 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, mujeres en gestación y adelanta acciones ante la autoridad competente, según corresponda.	En el desarrollo de la Modalidad Institucional – CDI_EIC en el municipio de San Miguel, se realiza la verificación de carnets de vacunación a todos los participantes, y se educa en enfermedades prevalentes e inmunoprevenibles.	
ESTÁNDAR 12: Identifica y reporta de forma oportuna los casos de brotes de enfermedades inmunoprevenibles, prevalentes y transmitidas por alimentos (ETA).	En el desarrollo de la Modalidad Institucional – CDI_EIC en el municipio de San Miguel, no se han presentados brotes de enfermedades inmunoprevenibles, prevalentes y transmitidas por alimentos. Sin embargo, se elaboran los protocolos a seguir en caso de presentarse alguna de estas.	
ESTÁNDAR 13: En caso de brindar alimentación directamente o a través de un tercero, garantiza la aplicación de una minuta patrón.	En el desarrollo de la Modalidad Institucional – CDI_EIC en el municipio de San Miguel, para garantizar la complementación alimentaria en cada uno de los servicios se tiene en cuenta la minuta patrón establecida por ICBF.	

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.	En el desarrollo de la Modalidad Institucional – CDI_EIC en el municipio de San Miguel, se brinda servicio de alimentación de manera directa siguiendo el ciclo de menús y análisis nutricional de acuerdo con la minuta patrón establecida por ICBF y aprobada por la supervisión del contrato.	 ANEXO No. 3.2 MACROPROCESO GESTION DE LA NUTRICION (PROGRAMA - PROYECTO) Formato Ciclo de Minutas Sub-Proyecto : .* GRUPO ETNICO Indigena ___ (etnia _____) Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia GRUPO DE EDAD : 1 A 5 AÑOS SEMANA No. 1 LUNES (MENU 1) | MARTES (MENU 2) | MIERCOLES (MENU 3) | JUEVES (MENU 4) | VIERNES (MENUS) REFRIGERIO REFORZADO TAJADA DE QUESO | HUEVO PERICO | PECHUGA DE POLLO DESMECHADA A LA CRIOLLA | TAJADA DE QUESO | HUEVO REVUELTO TAJADA DE MADURO FRITO | ARREPA CHORREADAS | ARREPA DE MAIZ | TAJADAS PLATANO VERDE (SEBOLLA Y TOMATE) | ARROZ BLANCO AGUA DE PANELA | COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE | COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE | AGUA DE PANELA | COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE FRUTA DE COSECHA | FRUTA DE COSECHA | FRUTA DE COSECHA | FRUTA DE COSECHA | FRUTA DE COSECHA ALMUERZO LENTEJAS GUISADAS | CAZUELA DE FRIJOLES ALBONDIGA DE CARNE DE RES GUISADA | PECHUGA DE POLLO ASADA EN CUADRITOS | CARNES DE RES EN CUADRITOS GUISADA | PECHUGA DE POLLO GUISADA EN TIRAS | HIGADO ASADO EN CUADRITOS ARROZ DE FIDEO | ARROZ DE ZANAHORIA | ARROZ DE PIMIENTON | ESPAGUETI GUISADO | ARROZ BLANCO YUCA COCIDA | PAPAS FRITAS | MONEDITAS DE PLATANO VERDE FRITO | PURE DE PAPA AMARILLA | TAJADAS DE MADURO HABICHUELA GUISADA | ENSALADA DE ZANAHORIA Y AGUACATE | ENSALADA DE TOMATE, PEPINO Y CILANTRO | ENSALADA DE ZANAHORIA RAYADA Y TOMATE EN CUBOS | ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE COSECHA | FRUTA DE COSECHA | FRUTA DE COSECHA | FRUTA DE COSECHA JUGO DE FRUTA EN TIEMPO DE COSECHA | LIMONADA CON PANELA | VASO DE AGUA | VASO DE AGUA | JUGO DE FRUTA EN TIEMPO DE COSECHA REFRIGERIO DE LA TARDE TAJADA DE QUESO | GALLETAS TIPO LECHE COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE ENTERA | MAZAMORRA DE MAIZ CON LECHE ENTERA | AREPA CHORREADA | AVENA CON LECHE ENTERA UHT FRA | YOGURT FRUTA DE COSECHA | FRUTA DE COSECHA | JUGO DE FRUTA EN TIEMPO DE COSECHA | FRUTA DE COSECHA | FRUTA DE COSECHA Nutricionista Dietista T.P Nutricionista Dietista ICBF T.P. 64864 F32.MPM4 Versión 2.0  ANEXO No. 3.2 MACROPROCESO GESTION DE LA NUTRICION (PROGRAMA - PROYECTO) Formato Ciclo de Minutas Sub-Proyecto : .* GRUPO ETNICO Indigena ___ (etnia _____) Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia GRUPO DE EDAD : 1 A 5 AÑOS SEMANA No. 5 LUNES (MENU 21) | MARTES (MENU 22) | MIERCOLES (MENU 23) | JUEVES (MENU 24) | VIERNES (MENU 25) REFRIGERIO REFORZADO HUEVO EN TORTILLA | TAJADA DE QUESO | HUEVO COCIDO | TAJADA DE QUESO | HUEVO FRITO AREPA ASADA DE HARINA DE MAIZ | DEDITOS DE HARINA DE MAIZ Y BIENESTARINA | PLATANO DE MADURO COCIDO | HOJALDRA DE HARINA DE TRIGO CON BIENESTARINA | MONEDITAS DE PLATANO VERDE FRITO COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE | AGUA DE PANELA | COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE | AGUA DE PANELA | COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE FRUTA DE COSECHA | FRUTA DE COSECHA | FRUTA DE COSECHA | FRUTA DE COSECHA | FRUTA DE COSECHA ALMUERZO LENTEJA GUISADA CON BIENESTARINA | ARVEJA GUISADA CARNE DE RES DESMECHADA | HIGADO GUISADO | CARNE DE RES MOLIDA EN SALSA CRIOLLA | PECHUGA DE POLLO GUISADA EN CUBITO CON BIENESTARINA | CARNE DE CERDO A LA PLANCHA EN CUADRITOS YUCA COCIDA | PAPA COCIDA | PAPA CRIOLLA FRITA | PLATANO MADURO FRITO | PURE DE YUCA ARROZ VERDE | ARROZ DE FIDEOS | ESPAGUETI CON SALSA DE TOMATE NATURAL | ARROZ DE CILANTRO | ARROZ BLANCO ZANAHORIA GUISADA | ENSALADA DE LECHUGA EN TIRAS Y TOMATE EN CUBITOS | ENSALADA DE TOMATE,AGUACATE Y LIMON | ENSALADA DE ZANAHORIA GUISADA | ENSALADA DE COLIFLOR GUISADA VASO DE AGUA | JUGO DE FRUTA EN TIEMPO DE COSECHA | JUGO DE FRUTA EN TIEMPO DE COSECHA | VASO DE AGUA | JUGO DE FRUTA EN TIEMPO DE COSECHA FRUTA DE COSECHA | FRUTA DE COSECHA | FRUTA DE COSECHA | FRUTA DE COSECHA | FRUTA DE COSECHA REFRIGERIO DE LA TARDE AREPAS CHORREADAS | LECHE ENTERA UHT FRA | SORBETE DE BANANO CON LECHE ENTERA UHT FRA AVENA CON LECHE ENTERA UHT FRA | YOGURT | HOJALDRAS | PALITOS DE HARINA DE MAIZ | ARROZ CON LECHE FRUTA DE COSECHA | FRUTA DE COSECHA | FRUTA DE COSECHA | FRUTA DE COSECHA Nutricionista Dietista ICBF T.P. 64354 F32.MPM4 Versión 2.0
ESTÁNDAR 15: Realiza periódicamente la toma de medidas antropométricas a cada niña, niño y mujer gestante y hace seguimiento a los resultados.	En el desarrollo de la Modalidad Institucional – CDI_EIC en el municipio de San Miguel, en el mes de octubre se realiza el seguimiento de medidas antropométricas a todos los casos de malnutrición.	 Fundación Alma de Vida FORMATO PARA EL SEGUIMIENTO NUTRICIONAL MENSUAL DESARROLLO INFANTIL EN MEDIO INSTITUCIONAL – CONTRATO 86001912025 – SAN MIGUEL NOMBRE DE LA UDS: Primaveras de Paz 1 NOMBRES Y APELLIDOS | PESO | TALLA | PERIMETRO BRAQUIAL | CLASIFICACION NUTRICIONAL | FECHA | REMITIDO SI/NO | OBSERVACIONES | FIRMA DEL RESPONSABLE Jordana José Polanco | 18.6 | 87.5 | 19.1 | Riesgo de DNT Magra | 15-oct | | Sin Signos de DNT | Miguel Elias Lopez | 13 11/12 | 96.5 92 | | Riesgo DNT | 2-oct 14-oct | | Sin signos clinicos | Amparo Valeria Ramos | 19.6 | 95.2 | 16.5 | Peso adecuado para la talla | 15-oct | | Sin Signos de DNT | Maria José Cuellar | 17.6 | 102 | 15 | Riesgo DNT Magra | 15-oct | | Sin signos de DNT | Emily Antonella Castillo | 18 18/12 | 101.6 mts | 15 15.1 | Riesgo de DNT Magra | 2-oct 18-oct | | Sin Signos clinicos | Gabriel Santiago | 15.2 | 93.5 | 16.5 | Riesgo de sobrepeso | 15-oct | | Sin Signos de DNT | Adriana Isabella | 9.6 | 79 | 16 | Peso adecuado para la talla | 15-oct | | Sin Signos de DNT | Ailen Sarahith Avila | 18.9 | 81.1 | 14.5 | Peso adecuado para la talla | 23-oct | | Sin Signos de DNT |  Fundación Alma de Vida FORMATO PARA EL SEGUIMIENTO NUTRICIONAL MENSUAL DESARROLLO INFANTIL EN MEDIO INSTITUCIONAL – CONTRATO 86001912025 – SAN MIGUEL NOMBRE DE LA UDS: CDI Primaveras de Paz NOMBRES Y APELLIDOS | PESO | TALLA | PERIMETRO BRAQUIAL | CLASIFICACION NUTRICIONAL | FECHA | REMITIDO SI/NO | OBSERVACIONES | FIRMA DEL RESPONSABLE Josue Miguel Hernandez | 9.5 | 80 | 15 | Riesgo de DNT Magra 1.16 | 15-10-25 | | Sin Signos clinicos de DNT | Jaritzeth Caicedo Meneses | 11.1 m2 | 82.6 82.7 | 13.5 13.5 | DNT Magra moderada DNT Magra moderada Riesgo | 13-10-25 23-10-25 | | Sin Signos clinicos de DNT | Tatiana Isabel Urbano | 11.2 | 84.9 | 13.5 | Riesgo de DNT Magra | 14-10-25 | | Sin Signo Clinico de DNT | Amor Jesus Montenegro | 12.9 | 91.2 | 15.5 | Riesgo de DNT Magra | 15-10-25 | | Sin Signos Clinicos de DNT | Liam Matheo Rosero | 13.5 | 90.2 | 14.2 | Riesgo de DNT Magra | 15-10-25 | | Sin Signo Clinico de DNT | Lorent Tatiana | 11.9 | 93 | 14.3 | Riesgo de DNT Magra - talla | 15-10-25 | | Sin Signos clinicos de DNT | Megan Bustamo Velasco | 9 9.15 | 93.5 94 | 13.6 13 | Peso adecuado Riesgo de DNT Magra | 2-10-25 20-10-25 | | Sin Signos Clinicos de DNT | Juan Santiago Avila | 13.2 | 96.3 | 15.7 | Riesgo de DNT Magra | 13-10-25 | | Sin Signos clinicos de DNT |

Estándar 16: Cuenta con el concepto higiénico sanitario favorable, emitido por la autoridad sanitaria competente.	En el desarrollo de Modalidad Institucional – CDI_EIC en el municipio de San miguel se cuenta con el concepto higiénico emitido por la autoridad competente en el mes de julio.	
ESTÁNDAR 17: La unidad de servicio cuenta con Plan de Saneamiento Básico que contiene los programas y los formatos de verificación o control.	En el desarrollo de la Modalidad Institucional – CDI_EIC en el municipio de San Miguel, su implementación se verifica con los formatos de control de PSB en cada uno de los centros de desarrollo infantil.	

ESTÁNDAR 18: Documenta las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM.	En el desarrollo de la Modalidad Propia e Intercultural - Educación Inicial Campesina EIC y Modalidad Institucional – CDI en el municipio de San Miguel, se elabora el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura a cumplir por manipuladores de alimentos.	
ESTÁNDAR 19: Aplica Buenas Prácticas de Manufactura en el almacenamiento de alimentos.	En el desarrollo de la Modalidad Institucional – CDI_EIC en el municipio de San Miguel, se realiza un adecuado almacenamiento de los alimentos destinados a brindar la complementación alimentaria para los participantes.	
ESTÁNDAR 20: Aplica Buenas Prácticas de Manufactura en la preparación de alimentos.	En el desarrollo de la Modalidad Propia e Intercultural - Educación Inicial Campesina EIC y Modalidad Institucional – CDI en el municipio de San Miguel, se cumple con las BPM para la preparación de alimentos.	 

ESTÁNDAR 21: Aplica Buenas Prácticas de Manufactura en el servido y distribución de alimentos.	En el desarrollo de la Modalidad Institucional – CDI en el municipio de San Miguel, se cumple con las BPM para el servido y distribución de los alimentos.	 
ESTÁNDAR 22: El personal manipulador de alimentos aplica Buenas Prácticas de Manufactura.	En el desarrollo de la Modalidad Institucional – CDI en el municipio de San Miguel, el personal manipulador de alimentos cumple con las BPM.	

PERSONAL RESPONSABLE		
NOMBRES Y APELLIDOS	**CARGO**	**FIRMA**
Daniela Stefania Vera Rosero	Nutricionista	