ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N° *38*	
Hora: 9:30 am - 10:30 am	**Fecha: 25/04/2025**
Lugar:	**CDI GARRAPIÑOS**
Dependencia que Convoca:	**Corporación el Minuto de Dios de Garzón-CorMiDi**
Proceso:	*Promoción y prevención primera infancia*
Objetivo:	Fomentar hábitos alimentarios saludables desde la primera infancia, mediante la participación activa de los niños y niñas en la elaboración de preparaciones nutritivas que fortalezcan su autonomía, conciencia alimentaria y bienestar nutricional.

Agenda:

- Bienvenida e introducción al tema
- Socialización del tema "Mini chef del sándwich"
- Retroalimentación y reflexiones
- Resultados de la reunión
- Compromisos adquiridos por los niños
- Evidencia fotográfica
- Listado de asistencia

Desarrollo:

1 Saludo inicial y bienvenida: Siendo las 9:30 de la mañana del día viernes 25 de abril del año 2025, la profesional en salud y nutrición del CDI Garrapiños da inicio a la jornada de educación alimentaria con un saludo cálido a los niños y niñas. La actividad inicia con un dramatizado llamado “El cerdito enojón” dinámica para generar un ambiente de alegría y conexión emocional, con el fin de el consumo de frutas y verduras.

2 Socialización del tema: Antes de dar inicio a la actividad práctica, se desarrolla una charla breve adaptada a la edad de los niños, en la cual se les explica qué significa alimentarse bien. A través del dramatizado, se dialoga con ellos sobre la diferencia entre los alimentos naturales y los ultraprocesados. Se explica que los alimentos naturales como las frutas, verduras, huevos y cereales ayudan a crecer fuertes y sanos, mientras que los alimentos con muchos colores artificiales, empaques o azúcares pueden hacernos daño si los consumimos en exceso.

Se enfatiza que preparar la comida en casa con ayuda de un adulto permite aprender sobre los sabores, texturas y colores de los alimentos, y que esto ayuda a tener más energía para jugar, estudiar y estar de buen ánimo. Esta explicación tiene especial valor en el contexto de algunos niños con diagnóstico de bajo peso o exceso de peso, quienes requieren mayor acompañamiento nutricional.

La dinámica central consistió en la preparación guiada de un sándwich saludable. Cada niño tenía un gorro de chef muy creativo, Se lo pusieron entre risas, sintiéndose importantes y protagonistas de la actividad y su “mesa de trabajo”. En recipientes separados se colocaron los ingredientes: pan, queso fresco, tomate en rodajas, zanahoria rallada y frutas picadas. Cada niño, con apoyo del adulto, eligió lo que deseaba poner en su sándwich, creando combinaciones variadas y coloridas.

PÚBLICA

Durante el proceso:

- Hubo comentarios como “¡parece una hamburguesa pero saludable!” o “¡yo quiero ponerle todas las verduras!”.
- Se reían, comparaban sus sándwiches y mostraban con orgullo sus creaciones.
- Se reforzó el valor del respeto por los alimentos y por las decisiones de los compañeros.

Además de ser una actividad nutricional, fue una experiencia sensorial: los niños tocaron, probaron, olieron y experimentaron los alimentos, reforzando su relación positiva con ellos. La creatividad fue evidente: algunos apilaron capas, otros hicieron caritas con las rodajas, y otros combinaron frutas con verduras de manera libre.

Durante el proceso, se reforzaron temas como la importancia del lavado de manos antes de comer, la higiene al manipular los alimentos y cómo cada ingrediente cumple una función en el cuerpo (por ejemplo, “el tomate ayuda a que tus defensas estén altas”).

3. Retroalimentación y reflexiones: Después de armar sus sándwiches, los niños se sentaron a comer en grupo. Durante este momento, se propició una conversación guiada: se les preguntó qué ingredientes les gustaron más, cuáles no conocían y si les gustaría hacer esta receta en casa con sus padres. Muchos niños mostraron orgullo al contar cómo ellos solos habían preparado su comida.

4. Resultados de la reunión: La jornada fue muy exitosa. Los niños mostraron disposición, alegría y mucho interés por participar. Reconocieron la diferencia entre un sándwich saludable y uno que contiene embutidos, salsas procesadas o panes refinados. Se observó un cambio positivo en la actitud frente a alimentos que antes rechazaban y mayor disposición a probar combinaciones nuevas.

5. Compromisos adquiridos por los participantes: Cada niño manifestó un pequeño compromiso al finalizar la jornada: “le diré a mi mamá que pongamos zanahoria en el sándwich”, “yo voy a lavar mis manos siempre antes de comer”, “quiero llevar fruta al CDI”.

PUBLICA

6. **EVIDENCIA FOTOGRÁFICA SESIÓN EDUCATIVA EDUCACIÓN ALIMENTARIA**

Fecha: 25/04/2025

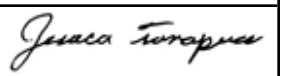
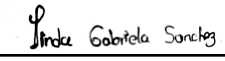
Lugar: CDI GARRAPIÑOS





Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Implementar de forma periódica actividades lúdicas y prácticas relacionadas con la preparación de alimentos**,** que promuevan la exploración, la autonomía y el gusto por los alimentos naturales en los niños del CDI.	*Jessica Tarapues / Nutricionista*	*Permanente*
Realizar seguimiento y acompañamiento a las familias para evaluar los avances en hábitos alimentarios de los niños, a través de entrevistas breves, observación directa y retroalimentación.	*Jessica Tarapues / Nutricionista*	*Permanente*
Motivar a las familias a involucrarse activamente en la preparación de alimentos con sus hijos, promoviendo momentos de cocina en el hogar como espacios de aprendizaje, afecto y construcción de hábitos saludables. Esta motivación se realizará mediante mensajes escritos, encuentros educativos y entrega de recomendaciones sencillas.	*Jessica Tarapues / Nutricionista*	*Permanente*

PUBLICO

FIRMA ASISTENTES			
Nombre	**Cargo o rol / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**
Jessica Tarapues Villota	Nutricionista	CorMiD	
Gabriela Sanchez	Auxiliar de enfermeria	CorMiD	
Próxima reunión	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
	POR DEFINIR	POR DEFINIR	**CDI GARRAPIÑOS**
Colaborador que elabora el acta:	Jessica Tarapues Villota / Nutricionista		

PÚBLICA