INFORME DE ENTREGA DE ALIMENTOS – NOVIEMBRE 2025

INTRODUCCIÓN

El presente informe corresponde al seguimiento realizado durante el mes de noviembre de 2025 al componente de alimentación institucional de los Centros de Desarrollo Infantil Fronteras de Paz y Fronteras de Paz 1, ubicados en el municipio de San Miguel, Putumayo.

El programa tiene como propósito garantizar la provisión oportuna de alimentos inocuos, nutritivos y equilibrados que respondan a los requerimientos de los niños y niñas beneficiarios, promoviendo su adecuado crecimiento y desarrollo. Durante este periodo se continuó con la prestación organizada del servicio y se dio cumplimiento a los lineamientos técnicos del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF).

Asimismo, se consolidó la implementación de todas las acciones previamente solicitadas, incluyendo la instalación de termómetros en equipos de refrigeración, el uso de utensilios aforados para estandarización de porciones y el fortalecimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) tanto en cocina como en la entrega de alimentos realizada por las docentes.

DESARROLLO DE ENTREGA

Durante el mes de noviembre se llevó a cabo el seguimiento operativo del componente de alimentación en los Centros de Desarrollo Infantil Fronteras de Paz y Fronteras de Paz 1, garantizando la prestación continua y organizada del servicio. Se aseguró la entrega adecuada de los tres tiempos de comida diarios, cumpliendo con los lineamientos técnicos establecidos por el ICBF y aplicando las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en todas las etapas del proceso. El equipo de cocina y el personal docente continuaron implementando las acciones previamente establecidas, fortaleciendo la higiene, el orden y la manipulación segura de los alimentos durante la preparación y entrega a los menores.

Se dio continuidad al uso de utensilios aforados, como tazas y cucharas medidoras, lo que permitió mantener la estandarización de porciones conforme a la minuta patrón, garantizando raciones adecuadas para cada edad. Asimismo, se mantuvo en funcionamiento la dotación técnica instalada en meses anteriores, entre ellos los termómetros en neveras, congeladores y termómetros de punzón, los cuales fueron verificados diariamente para controlar las temperaturas de conservación y cocción, asegurando la inocuidad del servicio.

El personal manipulador realizó el diligenciamiento diario de los formatos técnicos correspondientes al control de temperaturas, inventarios de Alimentos de Alto Valor Nutricional (AAVN), saneamiento básico y verificación de almacenamiento, fortaleciendo la trazabilidad y la organización documental del proceso. Además, se realizaron acompañamientos dirigidos a reforzar la correcta aplicación de BPM, la rotación de productos bajo el método PEPS, el control de fechas de vencimiento, la limpieza y desinfección de las áreas de cocina, así como la adecuada presentación y entrega de los alimentos por parte de las docentes. Estas acciones permitieron consolidar la calidad nutricional y sanitaria del programa durante el mes reportado.

Finalmente, se realizaron nuevamente acciones de acompañamiento y capacitación con el equipo manipulador de alimentos, abordando temas relacionados con la higiene, la manipulación segura, la rotación de productos, la verificación de fechas de vencimiento y la organización de las áreas de cocina, fortaleciendo la calidad del servicio y el cumplimiento de las normas de inocuidad alimentaria.

Evidencia 1	
	
Evidencia 2	
	

Evidencia 3	
	
Evidencia 4	
	

CONCLUSIONES

- El servicio de alimentación se prestó de manera continua, organizada y bajo los estándares exigidos por el ICBF.
- Se consolidó la implementación de todas las acciones y controles solicitados previamente, garantizando temperaturas adecuadas e inocuidad alimentaria.
- El uso de utensilios aforados permitió mantener la calidad nutricional de las preparaciones y la correcta aplicación de la minuta patrón.
- La verificación diaria de termómetros en neveras, congeladores y alimentos preparados aseguró el cumplimiento de las BPM.
- El fortalecimiento del diligenciamiento de los registros técnicos permitió mejorar la trazabilidad, la organización documental y el seguimiento del programa.
- El acompañamiento constante al equipo de cocina y docentes contribuyó a fortalecer los procesos de higiene, manipulación y entrega de alimentos, elevando la calidad del servicio brindado a los niños y niñas.
- En conclusión, durante el mes de noviembre se avanzó en la consolidación de los procesos operativos y de control del componente de alimentación, garantizando un servicio seguro, nutricionalmente adecuado y alineado con las directrices institucionales.

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