ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N° *193*		
Hora: *9 Am*	**Fecha:** *17/10/2025*	
Lugar:	*CDI GARRAPIÑOS*	
Dependencia que Convoca:	*CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZÓN*	
Proceso:	*Promoción y prevención primera infancia*	
Objetivo:	*Promover hábitos de alimentación saludable en los niños y niñas del CDI Garrapiños, incentivando el consumo de alimentos nutritivos como lácteos y cereales, así como la importancia de la actividad física para el bienestar y prevención del sobrepeso y la obesidad infantil.*	

Agenda:

1. *Bienvenida y presentación del propósito de la actividad*
2. *Actividad lúdica: Cuento "El desayuno de los superpoderes"*
3. *Reflexión y conversación con los niños*
4. *Actividad física para niños con obesidad o riesgo de sobrepeso*
5. *Conclusiones y refuerzo del mensaje*
6. *Cierre de la actividad*
7. *Reporte nutricional mes octubre*
8. *Evidencias fotográficas*

Desarrollo:

1. *Se dio inicio a la jornada con una cordial bienvenida a los niños y niñas participantes, generando un ambiente de confianza, motivación y disposición para aprender. Posteriormente, se socializó el objetivo de la actividad, señalando que, mediante un cuento y juegos, se identificarán los alimentos que aportan vitaminas, energía y proteínas, especialmente aquellos como los lácteos y los cereales, que fortalecen los huesos, los músculos y el cerebro. También se mencionó que algunos niños y niñas realizarían ejercicios físicos como parte de los hábitos saludables que complementan una buena alimentación.*

2. *Se llevó a cabo la actividad principal mediante la narración del cuento titulado **"El desayuno de los superpoderes"**, una historia diseñada para enseñar de manera divertida la importancia de consumir alimentos saludables en las primeras horas del día. A través del relato, los niños y niñas conocieron a personajes que obtenían fuerza, energía y habilidades especiales gracias a un desayuno balanceado que incluía alimentos como la leche, el yogurt, los cereales, la avena y las frutas.*

   Durante la narración, se incentivó la participación activa mediante preguntas, interacción con imágenes y la identificación de los alimentos que cada niño consume en su hogar. Se resaltó cómo los lácteos aportan calcio para tener huesos fuertes y cómo los cereales brindan energía para jugar, aprender y realizar todas las actividades del día.

PÚBLICA

La historia permitió crear un espacio de reflexión sobre la importancia de no omitir el desayuno y de elegir alimentos que fortalezcan el cuerpo, el corazón y la mente, promoviendo así hábitos saludables desde la primera infancia.



3. *Se les invitó a compartir qué alimentos consumen en sus desayunos y cuáles de ellos recuerdan que les dan "superpoderes", como se mostró en el cuento. Varios participantes mencionaron alimentos como la leche, el yogurt, los cereales, la avena y las frutas, reconociendo su importancia para crecer fuertes, estar atentos en clase y tener energía para jugar. Se reflexionó también sobre la importancia de no saltarse el desayuno, tomar agua durante el día y evitar alimentos que no aportan nutrientes como las gaseosas, los dulces en exceso o los snacks empaquetados. De manera sencilla se explicó que el cuerpo es como una máquina que necesita buenos alimentos para funcionar bien.*

4. *Como parte de la promoción de hábitos de vida saludables, se realizó una actividad física dirigida a los niños y niñas identificados con sobrepeso u obesidad, o en riesgo de presentarlo. El objetivo fue fomentar el movimiento corporal, mejorar la coordinación motriz y fortalecer la importancia del ejercicio como complemento de una alimentación equilibrada. La dinámica se desarrolló utilizando aros ubicados en el piso a modo de rayuela, donde los participantes debían desplazarse saltando con uno y dos pies, manteniendo el equilibrio y completando el recorrido de forma divertida. La actividad fue explicada previamente paso a paso, garantizando la participación segura de todos los niños y niñas.*

   Durante la jornada se reforzó, mediante mensajes motivadores y ejemplos sencillos, que la actividad física ayuda a fortalecer los músculos y huesos, cuidar el corazón, evitar enfermedades y sentirse con más energía. Se animó a los participantes a incluir el movimiento en sus rutinas diarias: jugar al aire libre, correr, bailar o caminar.

5. ***Conclusiones:***

   Para finalizar la jornada, se realizó una socialización de conclusiones donde se reforzaron los mensajes principales trabajados durante la actividad. Se resaltó que una alimentación saludable, especialmente en el desayuno, proporciona energía, fortalece el cuerpo y contribuye al buen desarrollo físico y mental de los niños y niñas. Se recordó la importancia del consumo diario de alimentos como lácteos, cereales, frutas y agua, evitando productos con exceso de azúcar, grasas o colorantes.

   Asimismo, se enfatizó que los hábitos saludables no solo incluyen una buena alimentación, sino también la realización de actividad física constante. Se destacó que moverse, jugar, saltar, correr o hacer ejercicios sencillos ayuda a mantener un peso adecuado, fortalecer el corazón y prevenir enfermedades.

6. *Para dar finalización a la actividad, se agradeció a los niños y niñas por su participación activa, atención y entusiasmo durante el desarrollo del cuento, los juegos y la actividad física. Se reiteró la importancia de aplicar lo aprendido en su vida diaria, recordando que alimentarse bien y moverse diariamente son formas de cuidar el cuerpo y mantenerse*

PÚBLICA

sanos y fuertes.

7. ***Reporte nutricional mes octubre:***

Durante el mes de octubre se llevaron a cabo las valoraciones nutricionales a los niños y niñas vinculados al CDI Garrapiños, a través de la toma de peso, talla y perímetro braquial, en cumplimiento de los lineamientos establecidos por la Guía Técnica del Componente de Alimentación y Nutrición del ICBF.

Del análisis realizado se identificaron 1 niño en riesgo de desnutrición aguda y 3 niños con diagnóstico de obesidad. Estos casos fueron priorizados para seguimiento quincenal, con el propósito de monitorear su evolución, brindar acompañamiento a las familias y activar las rutas de atención correspondientes según la situación de cada participante

En coordinación con las entidades de salud y el equipo de supervisión, se han implementado estrategias de educación alimentaria y orientación a los cuidadores, con el fin de promover prácticas de alimentación saludable en el hogar, prevenir complicaciones y contribuir al mejoramiento del estado nutricional de los niños identificados.

Es importante resaltar que, en el resto de la población atendida, no se evidenciaron casos de desnutrición aguda moderada o severa, manteniéndose un estado nutricional adecuado acorde con la edad y el desarrollo esperado. El CDI mantiene un plan de seguimiento permanente y articulado, asegurando que cada acción contribuya al bienestar y desarrollo integral de la primera infancia.

CDI GARRAPIÑOS PARTICIPANTES EN RIESGO DE DESNUTRICIÓN:

Nombre Unidad	Número de documento beneficiario	Primer apellido benenficiario	Segundo apellido beneficiario	Nombres	Fecha de nacimiento	Peso	Talla	Estado nutricional peso/talla
CDI GARRAPIÑOS	1145739270	RAMIREZ	ALCE	ANDY FELIPE	18/06/2023	9.8	81.8	RIESGO DE DESNUTRICIÓN AGUDA

CDI GARRAPIÑOS PARTICIPANTES EN OBESIDAD:

Nombre Unidad	Número de documento beneficiario	Primer apellido benenficiario	Segundo apellido beneficiario	Nombres	Fecha de nacimiento	Peso	Talla	Estado nutricional
CDI GARRAPIÑOS	1078101181	ROMAÑA	MOSQUERA	ANGEL	28/07/2020	26	116	OBESIDAD
CDI GARRAPIÑOS	1077883037	CARVAJAL	PERDOMO	JERONIMO	28/11/2022	22.8	98	OBESIDAD

PÚBLICA

CDI GARRAPIÑOS	*1145736727*	*HUERTAS*	*VALENCIA*	*JUSTIN SAMUEL*	*25/06/2020*	*29.9*	*114*	*OBESIDAD*

Estos resultados permiten evidenciar la necesidad de mantener un seguimiento cercano y quincenal de los niños identificados, a fin de garantizar la activación oportuna de las rutas de atención y la articulación con las entidades de salud competentes. Asimismo, se reconoce la importancia de fortalecer el trabajo con las familias mediante espacios de formación y orientación en temas de alimentación saludable, planificación de menús familiares y promoción de estilos de vida activos. Con estas acciones se busca prevenir la progresión de la malnutrición, contribuir a la recuperación de los niños en riesgo y asegurar el bienestar integral de toda la población atendida.

8. Evidencias fotográficas:













Decisiones:

- *Se acordó continuar realizando actividades de educación alimentaria con los niños y niñas del CDI, utilizando estrategias lúdicas como cuentos, juegos y dinámicas participativas.*
- *Se decidió fortalecer el trabajo con los niños y niñas que presentan sobrepeso u obesidad, implementando de manera periódica actividades físicas adaptadas a su edad y condición.*
- *Se definió que los temas de alimentación saludable serán reforzados también con las familias, promoviendo hábitos adecuados en el hogar como el consumo de lácteos, cereales, frutas y la reducción de alimentos ultraprocesados.*
- *Se determinó registrar el seguimiento de estas actividades en los informes institucionales para garantizar continuidad y evaluación de los resultados.*

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Continuar promoviendo espacios pedagógicos de educación alimentaria y actividad física dentro de la rutina diaria de los niños y niñas.	*Equipo de salud y nutrición*	*17/10/2025*
Realizar seguimiento a los niños y niñas con riesgo de sobrepeso u obesidad, orientando estrategias de alimentación saludable y actividad física.	*Equipo de salud y nutrición*	*17/10/2025*
Reforzar diariamente los mensajes sobre la importancia del desayuno, el consumo de lácteos, cereales y frutas, así como motivar la participación activa en juegos y actividades físicas.	*Talento humano*	*17/10/2025*

PÚBLICA

FIRMA ASISTENTES			
Nombre	**Cargo o rol / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**
Gabriela Delgado Ruales	Nutricionista	CorMiDi	ND Gabriela Delgado
Próxima reunión	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
	Por definir	Por definir	CDI GARRAPIÑOS
Colaborador que elabora el acta:	ND Gabriela Delgado		

PÚBLICA

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N° *187*		
Hora: 9 Am	***Fecha:*** *08/10/2025*	
Lugar:	*CDI GARRAPIÑOS*	
Dependencia que Convoca:	*CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZÓN*	
Proceso:	*Promoción y prevención primera infancia*	
Objetivo:	*Fortalecer los conocimientos del talento humano frente a la importancia de la soberanía y seguridad alimentaria, promoviendo la autonomía de las familias para producir, transformar y consumir alimentos saludables de acuerdo con sus recursos disponibles, cultura y tradiciones locales.*	

Agenda:

1. *Bienvenida y socialización del objetivo de la reunión.*
2. *Presentación de la diapositiva "Soberanía y seguridad alimentaria y nutricional"*
3. *Estrategia de huertas caseras*
4. *Promoción de la Lactancia Materna – beneficios para madre e hijo, agarre correcto y posiciones adecuadas*
5. ***Sesión práctica de Yoga Prenatal:*** *bienestar físico y emocional de las gestantes*
6. *Cierre*
7. *Evidencias fotográficas*

Desarrollo:

1. *La jornada inició a las 9:00 a.m. en el CDI Garrapiños, con la bienvenida y socialización del objetivo de la reunión, a cargo de la Nutricionista Gabriela Delgado Ruales, quien actuó como facilitadora de la actividad.Durante este espacio se presentó el propósito del encuentro: fortalecer los conocimientos del talento humano en soberanía y seguridad alimentaria, promoviendo la autonomía alimentaria de las familias desde sus recursos, cultura y prácticas tradicionales; así como reforzar la importancia de la lactancia materna y el bienestar físico y emocional de las gestantes.*

2. *Se dio continuidad a la jornada con la exposición del tema "Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional", apoyándose en una presentación pedagógica que permitió reflexionar sobre la importancia de estos conceptos en el marco de la atención integral a la primera infancia y el acompañamiento familiar.*

   Durante el desarrollo de la diapositiva, se explicó que la soberanía alimentaria es un derecho fundamental de los pueblos, comunidades y familias para definir sus propias políticas y estrategias de producción, distribución y consumo de alimentos, priorizando aquellos que son saludables, nutritivos, culturalmente apropiados y producidos de manera sostenible. Este enfoque busca empoderar a las comunidades para disminuir la dependencia de productos externos y recuperar el valor de sus prácticas ancestrales y tradicionales.

   Se destacaron los principios centrales de la soberanía alimentaria, entre ellos:

PÚBLICA

- *La autonomía alimentaria, que promueve la capacidad de cada familia de producir y seleccionar sus propios alimentos sin depender de empresas grandes o importaciones.*
- *La cultura alimentaria, como eje de identidad y transmisión de saberes entre generaciones, donde se valoran las recetas de cada región, los platos típicos y las tradiciones culturales*
- *La producción local y sostenible, que aprovecha los recursos del entorno sin deteriorar el medio ambiente.*
- *El acceso justo y equitativo a los alimentos, donde se tienen en cuenta prácticas de soberanía alimentaria como el intercambio solidario de alimentos, el trueque y los mercados locales*



Posteriormente, se abordó el concepto de seguridad alimentaria y nutricional, entendida como la situación en la cual todas las personas tienen acceso físico, económico y social, de manera permanente, a alimentos suficientes, inocuos y de calidad, que satisfacen sus necesidades nutricionales y permiten llevar una vida activa y saludable.

Se explicó que este enfoque tiene cinco componentes interrelacionados:

- ***Disponibilidad:*** *existencia de alimentos en cantidad adecuada mediante la producción local o la adquisición en los mercados.*
- ***Acceso:*** *posibilidad económica, física y social de las familias para obtener los alimentos necesarios.*
- ***Consumo:*** *hábitos alimentarios, creencias y prácticas relacionadas con la selección y preparación de los alimentos.*
- ***Utilización biológica:*** *grado en que el cuerpo aprovecha los nutrientes consumidos, influenciado por la salud, el agua potable y el saneamiento básico.*
- ***Calidad e inocuidad:*** *garantía de que los alimentos no representen riesgo para la salud y cumplan con estándares de frescura, color, olor y sabor adecuados.*

Se destacó la relación directa entre soberanía y seguridad alimentaria como pilares del bienestar integral, señalando que no puede haber seguridad alimentaria sin soberanía, ya que las decisiones sobre qué, cómo y cuándo se produce o se consume deben surgir de las propias comunidades. Se resaltó además la necesidad de fortalecer la educación alimentaria y nutricional desde los entornos familiares y comunitarios, promoviendo hábitos saludables y la valoración de los alimentos locales.

3. *Se presentó la estrategia de huertas caseras como una herramienta educativa para promover en los niños y niñas el interés por el autoconsumo, la alimentación saludable y el cuidado de la naturaleza. Se explicó que involucrar a los niños en el proceso de cultivar, sembrar y cosechar sus propios alimentos fortalece el vínculo con lo que comen y*

PÚBLICA

despierta mayor disposición a consumir frutas, verduras y hortalizas. Además, fomenta valores como la responsabilidad, la paciencia y el respeto por el entorno natural. La actividad busca que los niños comprendan el origen de los alimentos y la importancia de cuidar los recursos del hogar y la tierra, promoviendo así una alimentación sana, sostenible y culturalmente significativa.



4. *Se desarrolló el tema de Lactancia Materna, resaltando su importancia como la práctica más natural, segura y completa para la nutrición del recién nacido y el fortalecimiento del vínculo afectivo entre madre e hijo. La jornada inició con una actividad rompehielos, en la cual el talento humano compartió sus experiencias personales o cercanas relacionadas con la lactancia materna. Este espacio permitió generar confianza, empatía y reflexión sobre los retos y aprendizajes que conlleva esta etapa, reconociendo el valor del acompañamiento desde lo emocional y lo educativo.*

Posteriormente, se socializaron los beneficios de la lactancia materna tanto para la madre como para el hijo. Para la madre, se mencionó la reducción del riesgo de hemorragias posparto, la recuperación uterina más rápida y la prevención de ciertos tipos de cáncer. Para el bebé, se destacó el fortalecimiento del sistema inmunológico, la prevención de enfermedades y el desarrollo físico y emocional adecuado.

Se abordaron además aspectos técnicos sobre el agarre correcto y las posiciones adecuadas para garantizar una lactancia efectiva, cómoda y libre de dolor. A través de ejemplos prácticos y material visual, se explicó cómo favorecer una adecuada adherencia del bebé al pecho y prevenir grietas o molestias. Finalmente, se invitó al talento humano a continuar promoviendo la protección, apoyo y difusión de la lactancia materna en su labor diaria, comprendiendo que este acto va más allá de la nutrición: representa amor, conexión y bienestar integral.

5. *Como cierre temático de la jornada, se desarrolló una sesión práctica de Yoga Prenatal, con el propósito de fomentar el bienestar físico y emocional de las gestantes y resaltar la importancia del autocuidado durante el embarazo. Durante la actividad, se explicó que el yoga prenatal combina ejercicios suaves, respiración consciente y relajación, adaptados a las necesidades de la mujer embarazada. Estas prácticas contribuyen a mejorar la flexibilidad, la postura y la circulación, así como a reducir el estrés, la ansiedad y las molestias corporales propias de la gestación.*

Los participantes tuvieron la oportunidad de observar y practicar algunos movimientos básicos enfocados en la zona pélvica, la espalda y la respiración profunda, reconociendo los beneficios que estas técnicas aportan para preparar el cuerpo y la mente para el parto.

Se reflexionó también sobre el valor de brindar a las madres gestantes espacios de bienestar integral, donde puedan fortalecer la conexión con su bebé y sentirse acompañadas en este proceso. La facilitadora invitó al talento humano a replicar estas prácticas en los espacios de atención y acompañamiento familiar, como una herramienta complementaria para promover la salud materna y el equilibrio emocional.

PÚBLICA

6. *La jornada finalizó con palabras de agradecimiento por parte de la Nutricionista Gabriela Delgado Ruales, quien reconoció la participación activa del talento humano y el compromiso mostrado durante el desarrollo de las actividades. Se resaltaron los aprendizajes sobre soberanía y seguridad alimentaria, huertas caseras, lactancia materna y bienestar prenatal.*

7. ***Evidencias fotográficas***









PUBLICO

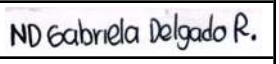


Decisiones:

- Continuar fortaleciendo los espacios de formación del talento humano en temas de soberanía y seguridad alimentaria, lactancia materna y bienestar prenatal.
- Promover la implementación de huertas caseras con los niños y sus familias como estrategia educativa para el autoconsumo y la alimentación saludable.
- Replicar la información compartida en la jornada durante los acompañamientos familiares y comunitarios.

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Promover en las familias la alimentación saludable, el autoconsumo y el aprovechamiento de los alimentos locales.	*Talento humano*	*08/10/2025*
Implementar y dar seguimiento a la estrategia de huertas caseras con los niños, fomentando el cuidado de la naturaleza y la responsabilidad.	*Equipo de salud y nutrición*	*08/10/2025*

PÚBLICO

FIRMA ASISTENTES			
Nombre	**Cargo o rol / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**
Gabriela Delgado Ruales	Nutricionista	CorMiDi	
Próxima reunión	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
	Por definir	Por definir	*CDI GARRAPIÑOS*
Colaborador que elabora el acta:	Nd Gabriela Delgado		

PÚBLICA

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

FB.P1.MI	12/06/2024
Versión 9	Página 1 de 1
Clasificación de la Información: Pública	

ACTIVIDAD: Fomentar a Th la importancia de soberania y seguridad alimentaria FECHA 08/10/2025

HORA INICIAL: 9:00 Am HORA FINAL: 10: Am LUGAR CDI Garrapiños

DEPENDENCIA LIDER: CORMIDI

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	Sandra P. Mujé	55065606	Q.A	Cormidi	Huila	Garzón		X.	3175262246	sandrapaticia040	Sandra P. Mujé	
2	Yesica Paola Quiroz	1077876503	Auxiliar Pedagogico	Cormidi	Huila	Garzon		x	3227045213	yesicaquiroz@gmail.com	Yesica Quiroz	
3	Any/Hoana Vargas	1116915342	Gestora alimento	cormidi	Huila	Garzon		x	3228092526	anyjhoana1988@gmail.com	Any Vargas	
4	Lucila Gomez	55061032	Gestora de Alimentos	Cormidi	Huila	Garzón		X.	3223439929	lucila.garces55.32@gmail.com		
5	Ehana Catalina Bu	1081018461	Agente educativo	CORMIDI	Huila	Garzon		X	3184439604	xarthur03@hotmail.com	Ehana B	
6	Yermin Florez V	1007359455	Agente educativo	CORMIDI	Huila	Garzon		X	3624738 57	yazflo10@gmail.com	Yermin F.	
7	Daniela Marin	1077876701	Agente Educativo	Comidi	Huila	Garzón		A	3217832799	dasomavi618@gmail.com	Daniela Marin	
8	Lida Marcela	1077868536	Auxiliar pedagogica	Comidi	Huila	Garzón		X	3143574976	marcela0725caballos@gmail.com	Lidamarcela	
9	Tania Calderon	1005262804	Auxiliar pedagogica	Comidi	Huila	Garzón		X	3224783520			
10	Paola A Muñoz	1078479889	S. GONZALES	CORMIDI	Huila	GARZON		X	3173459760	Juliannandreaok14@gmail.com	PAOLA MUÑOZ	
11	Sandra Rodriguez	55066516	Gestora de alimentos	cormidi	Huila	Garzón		X	3103784821	Sandrolinas1308@gmail.com		
12	Lorena Machado	1035248852	J. Gonzales	Cormidi	Huila	Garzon		X	3204188546	lajaena@hotmail.com	Lorena Machado	
13	Maria Caroline Alvarez	55065800	Auxiliar Pedagogico	Cormidi	Huila	Garzon		X	3138403525	us-mcviver@hotmail.com		
14	Yessica Gonzalez	1080188647	Agente educativo	Cormidi	Huila	Garzon		x	3108876645	yessig1009@gmail.com.	Yessica G.	
15	Paula Andrea Feno	1077871193	Agente educativo	CORMIDI	Huila	Garzón		X	3232228477	Paulandreafeno1@gmail.com	Paula Feno	
16	Claudia Milena Hen	1077866883	Agente Educativo	CORMIDI	Huila	Garzón		X	3203604260	milenikimarroy93@gmail.com	Claudia Henao	
17	Edna R Gonzalez	1077851972	Auxilia pedagogica	Cormidi	Huila	Garzón		X	3133046455	Ednagonzalez@gmail.com	Edna R	
18	Yohana Conquera	1077862749	Agente Educativa	Cormidi	Huila	Garzón		x	311 586 2720	Yohanyfer@gmail.com	Yohana C.	
19	Rosario Narvaez	55061868	Agente Educativo	Cormidi	Huila	Garzón		X	3123276840	rosinaiaj1971@gmail.com	Rosario	
20	Diana Yibeth Umaga	1024526541	Agente Educativo	Cormidi	Huila	Garzón		x	3233837380	dianayibeth umaga@gmail.com		

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

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

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

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

F8.P1.MI	12/06/2024
Versión 9	Página 1 de 1
Clasificación de la Información: Pública	

ACTIVIDAD: Fomentar a Th la importancia de soberania y seguridad alimentaria FECHA 08/10/2025

HORA INICIAL: 9 Am HORA FINAL: 10:00 Am LUGAR CDI Garrapiños

DEPENDENCIA LIDER: Corporación Minuto de Dios Garzón

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	Matilde Ramirez Murillo	1007816369	Agente Educativo	Comidi	Huila	Garzón		x	3118878738		Matilde Ramirez	
2	Leidy Johana Bonilla	55067107	Agente Educativo	Comidi	Huila	Garzón		x	3213822685	leidyjohanabonilla@hotmail.com	Leidy Bonilla	
3	BEATRIZ E GARZON	55061626	Agente Educativo	COMIDI	Huila	Garzón		x	3147671400	99garzonbeatriz@outlook.com	Beatriz	
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N° *197*		
Hora: 3:00 Pm	***Fecha:*** *21/10/2025*	
Lugar:	*CDI GARRAPIÑOS*	
Dependencia que Convoca:	*CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZÓN*	
Proceso:	*Promoción y prevención primera infancia*	
Objetivo:	*Fortalecer los conocimientos de las familias sobre la soberanía y seguridad alimentaria y nutricional, promoviendo prácticas de autoconsumo, hábitos saludables de alimentación, el aprovechamiento adecuado de los alimentos y la implementación de huertas caseras como estrategia de bienestar familiar y comunitario.*	

Agenda:

1. *Bienvenida y socialización del objetivo de la reunión.*
2. *Presentación de la diapositiva "Soberanía y seguridad alimentaria y nutricional"*
3. *Estrategia de huertas caseras*
4. *Conclusiones*
5. *Cierre*
6. *Evidencias fotográficas*

Desarrollo:

1. *La jornada inició a las 3:30 en el CDI Garrapiños, con la bienvenida y socialización del objetivo de la reunión, a cargo de la Nutricionista Gabriela Delgado Ruales, quien actuó como facilitadora de la actividad. Durante este espacio se presentó el propósito del encuentro: fortalecer los conocimientos de soberanía y seguridad alimentaria, promoviendo la autonomía alimentaria de las familias desde sus recursos, cultura y prácticas tradicionales*

2. *Se dio continuidad a la jornada con la exposición del tema "Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional", apoyándose en una presentación pedagógica que permitió reflexionar sobre la importancia de estos conceptos en el marco de la atención integral a la primera infancia y el acompañamiento familiar.*

   Durante el desarrollo de la diapositiva, se explicó que la soberanía alimentaria es un derecho fundamental de los pueblos, comunidades y familias para definir sus propias políticas y estrategias de producción, distribución y consumo de alimentos, priorizando aquellos que son saludables, nutritivos, culturalmente apropiados y producidos de manera sostenible. Este enfoque busca empoderar a las comunidades para disminuir la dependencia de productos externos y recuperar el valor de sus prácticas ancestrales y tradicionales.

   Se destacaron los principios centrales de la soberanía alimentaria, entre ellos:

- *La autonomía alimentaria, que promueve la capacidad de cada familia de producir y seleccionar sus propios alimentos sin depender de empresas grandes o importaciones.*

PÚBLICA

- *La cultura alimentaria, como eje de identidad y transmisión de saberes entre generaciones, donde se valoran las recetas de cada región, los platos típicos y las tradiciones culturales*
- *La producción local y sostenible, que aprovecha los recursos del entorno sin deteriorar el medio ambiente.*
- *El acceso justo y equitativo a los alimentos, donde se tienen en cuenta prácticas de soberanía alimentaria como el intercambio solidario de alimentos, el trueque y los mercados locales*



Posteriormente, se abordó el concepto de seguridad alimentaria y nutricional, entendida como la situación en la cual todas las personas tienen acceso físico, económico y social, de manera permanente, a alimentos suficientes, inocuos y de calidad, que satisfacen sus necesidades nutricionales y permiten llevar una vida activa y saludable.

Se explicó que este enfoque tiene cinco componentes interrelacionados:

- ***Disponibilidad:*** *existencia de alimentos en cantidad adecuada mediante la producción local o la adquisición en los mercados.*
- ***Acceso:*** *posibilidad económica, física y social de las familias para obtener los alimentos necesarios.*
- ***Consumo:*** *hábitos alimentarios, creencias y prácticas relacionadas con la selección y preparación de los alimentos.*
- ***Utilización biológica:*** *grado en que el cuerpo aprovecha los nutrientes consumidos, influenciado por la salud, el agua potable y el saneamiento básico.*
- ***Calidad e inocuidad:*** *garantía de que los alimentos no representen riesgo para la salud y cumplan con estándares de frescura, color, olor y sabor adecuados.*

Se destacó la relación directa entre soberanía y seguridad alimentaria como pilares del bienestar integral, señalando que no puede haber seguridad alimentaria sin soberanía, ya que las decisiones sobre qué, cómo y cuándo se produce o se consume deben surgir de las propias comunidades. Se resaltó además la necesidad de fortalecer la educación alimentaria y nutricional desde los entornos familiares y comunitarios, promoviendo hábitos saludables y la valoración de los alimentos locales.

PÚBLICO

3. *Se presentó la estrategia de huertas caseras como una herramienta educativa para promover en los niños y niñas el interés por el autoconsumo, la alimentación saludable y el cuidado de la naturaleza. Se explicó que involucrar a los niños en el proceso de cultivar, sembrar y cosechar sus propios alimentos fortalece el vínculo con lo que comen y despierta mayor disposición a consumir frutas, verduras y hortalizas. Además, fomenta valores como la responsabilidad, la paciencia y el respeto por el entorno natural. La actividad busca que los niños comprendan el origen de los alimentos y la importancia de cuidar los recursos del hogar y la tierra, promoviendo así una alimentación sana, sostenible y culturalmente significativa.*



4. ***Conclusiones***

Al finalizar la socialización se destacaron los siguientes aspectos:

- *La soberanía y seguridad alimentaria inicia desde el hogar, con decisiones conscientes sobre lo que se consume y produce.*
- *La implementación de huertas caseras favorece el acceso a alimentos frescos, promueve el autoconsumo y fortalece la economía familiar.*
- *Las familias expresaron interés en iniciar o fortalecer sus huertas y mejorar sus hábitos alimentarios.*
- *Se acordó continuar con procesos de acompañamiento, seguimiento y posibles encuentros prácticos para la siembra.*

5. *La jornada finalizó a las 3;40 pm se realizó una retroalimentación general donde las familias expresaron su experiencia y aprendizajes durante la actividad, especialmente en la práctica de huertas caseras realizada durante la jornada. Se resaltó la disposición y participación activa de los asistentes en la elaboración de siembras, preparación de sustrato y comprensión del proceso de autoconsumo.*

   Se recordó la importancia de continuar con el cuidado de las huertas en sus hogares y dar seguimiento a lo aprendido para fortalecer la soberanía y seguridad alimentaria familiar y comunitaria. Se agradeció la asistencia, el compromiso y la colaboración de cada una de las familias.

6. ***Evidencias fotográficas***

PUBLICA






Decisiones:

- Continuar con el proceso de implementación y seguimiento de las huertas caseras en cada hogar participante, reforzando el autoconsumo y la producción de alimentos saludables.
- Promover la implementación de huertas caseras con los niños y sus familias como estrategia educativa para el autoconsumo y la alimentación saludable.
- Replicar la información compartida en la jornada durante los acompañamientos familiares y comunitarios.

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Cuidar y dar seguimiento a las huertas caseras, mantener el riego y limpieza de los cultivos, y participar en el próximo encuentro con evidencia de avances.	*Familias*	*21/10/2025*
	Equipo de salud y nutrición	*21/10/2025*

Implementar y dar seguimiento a la estrategia de huertas caseras con los niños, fomentando el cuidado de la naturaleza y la responsabilidad.		

FIRMA ASISTENTES			
Nombre	**Cargo o rol / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**
Gabriela Delgado Ruales	Nutricionista	CorMiDi	ND Gabriela Delgado
Próxima reunión	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
	Por definir	Por definir	*CDI GARRAPIÑOS*
Colaborador que elabora el acta:	Nd Gabriela Delgado		

PUBLICA

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N° *194*	
Hora: *4:00 PM*	***Fecha:*** *17/10/2025*
Lugar:	*CDI GARRAPIÑOS*
Dependencia que Convoca:	*CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZÓN*
Proceso:	*Promoción y prevención primera infancia*
Objetivo:	*Fortalecer los conocimientos y habilidades de las gestoras de alimentos en la aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), garantizando la inocuidad, calidad y seguridad en la preparación, conservación y servido de los alimentos en el CDI.*

Agenda:

1. *Bienvenida, presentación y contextualización sobre la importancia de la capacitación.*
2. *Higiene personal y presentación del manipulador de alimentos.*
3. *Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.*
4. *Recepción, almacenamiento y rotulación de alimentos (aplicación de la norma PEPS)*
5. *Control de temperaturas y conservación de alimentos.*
6. *Manipulación y servido seguro de alimentos.*
7. *Cierre de jornada*
8. *Evidencias fotográficas*

Desarrollo:

1. *Se dio inicio a la jornada con un saludo de bienvenida a las gestoras de alimentos, resaltando la importancia de su labor dentro del CDI como parte fundamental en la garantía del derecho a una alimentación adecuada, segura y nutritiva para los niños y niñas. Durante la presentación, se explicó el propósito de la capacitación, orientada a fortalecer los conocimientos sobre las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y los procedimientos establecidos para la correcta recepción, almacenamiento, preparación y servido de alimentos.*

   Asimismo, se contextualizó sobre la relevancia de mantener estándares de higiene, orden y control en cada proceso, con el fin de asegurar la inocuidad y calidad alimentaria, prevenir riesgos de contaminación cruzada y contribuir al bienestar integral de los beneficiarios del programa.

2. *Durante este espacio se reforzaron las normas de higiene personal que deben cumplir las gestoras de alimentos antes, durante y después de las labores de manipulación, con el propósito de prevenir la contaminación de los alimentos y garantizar la inocuidad del servicio alimentario.*

   Se enfatizó en la importancia de mantener una presentación personal adecuada, que incluya:

PÚBLICA

- *Uniforme completo y limpio (bata o delantal, cofia o gorro, tapabocas, guantes y calzado cerrado).*
- *Uñas cortas, limpias y sin esmalte.*
- *Cabello totalmente recogido y cubierto.*
- *Prohibición del uso de joyas, maquillaje o perfumes fuertes durante la jornada.*

Asimismo, se recordó que las manipuladoras deben lavar y desinfectar las manos con frecuencia, especialmente antes de iniciar labores, después de usar el baño, manipular residuos o productos crudos, y luego de toser, estornudar o tocar superficies contaminadas.



3. *Durante la capacitación se reforzó la importancia de mantener las áreas de cocina, equipos y utensilios en condiciones óptimas de limpieza y desinfección, garantizando la inocuidad de los alimentos y previniendo posibles contaminaciones cruzadas dentro del proceso de manipulación. Se explicó que la limpieza consiste en la eliminación de restos visibles de suciedad, grasa o residuos de alimentos, mientras que la desinfección busca eliminar los microorganismos que pueden causar enfermedades transmitidas por los alimentos.*

   También se explicó que las soluciones deben prepararse diariamente, rotularse con nombre del producto, concentración, fecha de preparación y nombre del responsable, y mantenerse en envases cerrados y fuera del alcance de los alimentos.

   Finalmente, se recordó que todas las actividades de limpieza y desinfección deben registrarse en los formatos institucionales, indicando fecha, hora, responsable y observaciones, con el fin de mantener trazabilidad y control de las acciones realizadas.

PÚBLICA

Se presentaron ejemplos prácticos y visuales sobre la preparación de soluciones desinfectantes con hipoclorito de sodio, de acuerdo con las concentraciones adecuadas:

Plan de limpieza y desinfección de tanques de agua potable y filtro:

Tanques de almacenamiento 	El lavado de los tanques se debe hacer cada mes con el siguiente procedimiento • Llevar el registro, indicando, fecha, nombre del responsable y V°B° del coordinadora o jefe de unidad. • El día anterior cerrar el registro de entrada de acueducto externo. • Desocupar el tanque dejando una capa de 20-30 centímetros de agua en el tanque. • Con una espuma suave restregar las paredes del tanque en forma circular de arriba hacia abajo, eliminando el material orgánico presente. Es prohibido usar cualquier tipo de detergente. • Enjuagar el tanque con agua potable a presión o con un balde. La Desinfección se debe realizar con Hipoclorito de Socio (4 mm por cada litro de agua). • Verter la solución desinfectante de arriba hacia abajo, dejando por espacio de 20 minutos, tiempo en el cual se desinfectará el tanque. • Luego se enjuaga con agua limpia Se procede a llenar de nuevo el tanque **Frecuencia: mensual** **Responsable:** Personal de servicios generales

PÚ

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION				
ELEMENTO	**INSTRUMENTOS**	**PROCEDIMIENTO**	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
 **Manos**	Jabón líquido antibacterial, cepillo para uñas, toalla desechable.	Retirar anillos, pulseras, reloj, etc. Enjuagar con agua Aplicar jabón Frotar las manos, incluyendo antebrazos y codos. Frótese los dedos y los pulgares, entrelazándose y moviéndoselos primero en una dirección y luego en la dirección contraria, hasta los codos. Enjuagar las manos bajo el chorro de agua corriente limpia hasta que se elimine todo el jabón Secar las manos al ambiente o paños desechables NUNCA se secan en toallas de tela de uso continuo o sobre la ropa	Al iniciar y finalizar las labores de manipulación de alimentos Después de entrar en contacto con materias extrañas o cambiar de actividad Después de ir al baño Periódicamente durante la manipulación de alimentos Cada dos horas si realiza la misma actividad.	Todo el personal de talento humano Beneficiarios
Paños abrasivos y limpiones 	Balde, detergente dosificado, solución desinfectante.	Sumergir en solución detergente: solución de jabón líquido al 1% (1 litro de agua y 10 ml del producto). Retirar el detergente por medio de abundante agua Sumergir en solución desinfectante (según tabla de preparación) Se deja actuar el tiempo estipulado según ficha técnica del desinfectante. Enjuagar con suficiente agua Escurrir	Al iniciar y finalizar labores, o cada que los niveles de suciedad lo requieran.	Manipuladora de alimentos
Medio ambiente	Solución desinfectante	Aplicar el desinfectante por el método de aspersión (spray) (según tabla de preparación de desinfectante) Asegurarse de que exista el cubrimiento total del área de producción.	Antes de las labores	Manipuladora de alimentos
Mesón, mesas de trabajo, escritorios, sillas	Detergente dosificado, solución desinfectante, paño abrasivo.	Despejar el área, retirar los utensilios, productos, basuras y materiales. Aplicación de la solución detergente. Frotar con paño abrasivo Enjuagar con agua por medio de baldes, paño húmedo o manguera con el fin de remover toda la solución detergente de la superficie y la suciedad en ella atrapada Escurrido al ambiente. Preparar solución desinfectante. (según tabla de preparación de desinfectante) Aplicación de la solución desinfectante, dejar actuar durante el tiempo indicado según ficha técnica del desinfectante utilizado. Enjuagar Escurrido al ambiente.	Al iniciar el proceso Cada vez que los niveles de suciedad lo ameriten. Al finalizar labores	Manipuladora de alimentos Auxiliar de servicios generales
Lavaplatos	Detergente dosificado, solución desinfectante, paño abrasivo.	Enjuagar la superficie abundante agua. Limpieza con jabón y agua. Solución de jabón líquido al 1% (1 litro de agua y 10 ml del producto). Frotar con paño abrasivo Enjuagar Aplicación de solución desinfectante por medio de aspersión, se deja actuar durante el tiempo indicado en ficha técnica del desinfectante. Antes de iniciar labores y al terminarlas.	Antes, y después de su uso Durante las labores mantenerlo limpio.	Manipuladora de alimentos
 **Licuadoras**	Detergente dosificado, solución desinfectante, paño abrasivo.	Desmontar el vaso. Desarmar el vaso y la tapa de la licuadora. Limpiar con jabón y agua solución de jabón líquido (5 litro de agua y 50 ml del producto). Estregar con paño abrasivo Preparar solución desinfectante según ficha técnica. Desinfectar por medio de inmersión. La solución desinfectante se deja actuar durante el tiempo indicado Enjuagar con agua. El motor se limpia con un paño húmedo.	Antes y después de su uso.	Manipuladora de alimentos

		Registrar en el formato de registro de las actividades de limpieza y desinfección en el área de producción de alimentos.		
Utensilios y menaje (Ollas, platos, vasos cubiertos, jarras, bandejas, recipientes para muestra, coladores, ralladores, tablas para picar)	Detergente dosificado, solución desinfectante, paño abrasivo, recipiente limpio (balde, ponchera)	Eliminar residuos con un paño seco. Limpiar con jabón y agua, solución de jabón líquido (5 litro de agua y 50 ml del producto). Frotar con paño abrasivo. Enjuagar con agua Preparar solución desinfectante según tabla de preparación Desinfectar por medio de inmersión en un recipiente limpio y desinfectado (Balde, ponchera) destinado para tal fin. La solución desinfectante se deja actuar durante el tiempo indicado según ficha técnica. Enjuagar. Escurrir al ambiente. Incluir verificación y registro de la actividad en el formato de registro de las actividades de limpieza y desinfección en el área de producción de alimentos	Después de que se utilicen.	Manipuladora de alimentos
Lavado y desinfección de alimentos	Solución desinfectante, recipiente limpio(balde, ponchera)	Los alimentos deben ser adecuadamente higienizados con agua potable para eliminar las suciedades de todos ellos en la recepción. Todas las verduras y frutas deben ser sumergidas en una solución desinfectante, en concentración adecuada para tal fin. Los alimentos deben permanecer en esta solución el tiempo adecuado según la ficha técnica del producto a utilizar. Es de extrema importancia observar la dilución y tiempo de inmersión en las soluciones desinfectantes y posteriormente enjuagar con abundante agua limpia.	Diariamente	Manipuladora de alimentos
 **Gramera**	Detergente dosificado, solución desinfectante, paño abrasivo.	Retirar los residuos y separar el plato del mecanismo Limpieza: Barrido con paño seco. Limpieza: Barrido con paño húmedo. Desinfección: Barrido paño húmedo con solución desinfectante. permitida en el manual de la gramera Retirar el desinfectante con agua. Secado: Dejar secar al ambiente.	Se debe lavar y desinfectar antes y después que se utilice	Manipuladora de alimentos
 **Molino**	Detergente dosificado, solución desinfectante, paño abrasivo.	Agregar abundante agua, para facilitar la salida de comida. Desmontar el equipo para facilitar las operaciones de limpieza y desinfección Con la ayuda de un elemento de acero fuerte raspar las estrías que hay dentro del embolo y en la boca de este. Adicionar jabón con una esponja y refregar bien el embolo por dentro, las estrías, el tornillo sin fin. Estregar con un cepillo más pequeño las mismas partes. Adicionar agua caliente que facilita la eliminación de grasa. Secar con una toalla limpia. Lavar la base del molino, con agua y jabón, hacer énfasis en las esquinas y también las patas dela base. Adicionar jabón y repasar con esponjilla y estregar. Lavar el motor por fuera con cepillo pequeño Lavar con esponja con jabón el cable para conectar a la energía. Secar con toalla previamente limpia. Con un aspersor se debe adicionar desinfectante, el que este en uso ese día.	Se debe lavar y desinfectar posterior al uso.	Manipuladora de alimentos
Estufa	Detergente dosificado, solución desinfectante, paño abrasivo.	Desmontar las rejillas de la estufa Limpieza con un trapo húmedo limpio, con el fin eliminar el polvo Limpieza con jabón y agua solución de jabón líquido al 1% (1 litro de agua y 10 ml del producto). Frotar con paño abrasivo con el fin de eliminar la grasa	Diariamente al finalizar labores cuando se utilice.	Manipuladora de alimentos

		Preparar solución (según tabla de preparación de desinfectante) Desinfección por medio de aspersión La solución desinfectante se deja actuar durante el tiempo indicado en ficha técnica, Se retira el desinfectante con agua.		
 **Termómetro**	Detergente dosificado, solución desinfectante, recipiente limpio.	Sumergir el termómetro en agua con jabón, solución de jabón líquido al 1% (1 litro de agua y 10 ml del producto). Enjuagar con abundante agua. Preparar solución desinfectante permitida en el manual del termómetro y sumergir por el tiempo indicado. Incluir verificación y registro de la actividad en el formato de registro de las actividades de limpieza y desinfección en el área de producción de alimentos.	Se debe limpiar y desinfectar el termómetro antes y después de cada uso para evitar la contaminación cruzada.	Manipuladora de alimentos
 **Lavado y desinfección de Loza**	Detergente dosificado, solución desinfectante, esponja o cepillo.	Para llevar a cabo adecuadamente el lavado y desinfección de la loza y cubiertos, se puede utilizar el método de los tres baldes así: Se debe realizar la limpieza, retirando los restos de comida de loza y menaje. En el primer balde, se deben lavar y cepillar los utensilios con detergente y agua caliente (aproximadamente 48oC) para eliminar la suciedad visible. En el segundo balde, se debe enjuagar los platos y utensilios con agua para remover completamente los restos de detergente. Se debe recordar que los desinfectantes no actúan en presencia de detergentes o materia orgánica (suciedad). En el tercer balde, se deben desinfectar los platos, utensilios, etc., sumergiéndolos en solución desinfectante y dejarlo actuar, según lo indique la ficha técnica del desinfectante a utilizar. Se deben secar al ambiente los utensilios o con toallas previamente limpiadas y desinfectadas, los vasos y pocillos deberán almacenarse boca abajo para evitar entrada de alguna suciedad del ambiente, y los cubiertos en recipientes que deberán permanecer siempre tapados.	Después de caso uso de la loza o si está se contamina por algún motivo deberá lavarse y desinfectarse	Manipuladora de alimento
 **Neveras**	Detergente dosificado, solución desinfectante, paño abrasivo, esponja, aspersor para desinfectante.	Apagar la nevera Sacar todos los alimentos de la nevera y ubicarlos en un lugar seguro de contaminación. Se debe retirar todas partes de la nevera como las bandejas y los cajones. Lavar las bandejas y los cajones con agua y jabón, estregar con esponja.: solución de jabón	1 vez por semana, antes del recibo de los alimentos	Manipuladora de alimentos
Bodegas y alacenas de almacenamiento	Escoba, trapeadora, balde, solución desinfectante previamente preparada, detergente dosificado, trapo o paños abrasivos.	Barrer con el fin de eliminar la basura gruesa o el polvo del piso. Trapear con mezcla de Agua y Desinfectante según la tabla de preparación. Mensualmente Desalojar completamente Barrer o sacudir con el fin de retirar trozos y residuos Limpiar con un trapo humedecido en solución detergente. ↑ Retirar el jabón. Aplicar solución detergente solución de jabón líquido al 1%. (1 litro de agua y 10 ml del producto). Estregar con paño abrasivo. Enjuagar Aplicar el desinfectante por aspersión (según tabla de preparación de desinfectante) y dejar actuar durante el tiempo indicado (de acuerdo a lo estipulado en la ficha técnica del desinfectante a utilizar) enjuagar con abundante agua. ↑ Secar con trapeadora limpia, paños, entre otros debidamente desinfectados.	Diario se retira residuos, polvo y basura. Mensualmente estibas, alacenas, recipientes.	Manipuladora de alimentos

 **Pisos, paredes**	Escoba, detergente dosificado, solución desinfectante, paño abrasivo.	Barrer o sacudir (según aplique) con el fin de eliminar la basura gruesa o el polvo. Cuando se amerite se recomienda el empleo de un trapero húmedo inicialmente para limpieza, con el fin de remover el polvo, en vez de barrer con escoba o sacudir, esto con el fin de evitar la propagación de microorganismos y polvo Estregar. Limpiar con jabón en polvo y agua solución de jabón líquido (5 litro de agua y 50 ml del producto). Estregar con escoba, cepillo, sabra o paño húmedo. Enjuagar con agua, trapeadora limpia o paño húmedo y desinfectado. Las paredes se desinfectan por medio de aspersión. La solución desinfectante se deja actuar durante el tiempo indicado según el desinfectante a utilizar (según tabla de preparación de desinfectante). Para desinfección del piso, sumergir el trapeador en la solución desinfectante y luego trapear toda la superficie, se deja actuar el tiempo correspondiente según ficha técnica. Secar con trapero limpio y desinfectado previamente.	Pisos diariamente antes y después de procesar alimentos. Paredes cada mes.	Manipuladora de alimentos Auxiliares de servicios generales
 **Traperos, escobas, recogederos**	Detergente dosificado, solución desinfectante, balde.	Retirar en lo posible tipo de material sólido incrustado Sumergir en solución detergente solución de jabón líquido (5 litro de agua y 50 ml del producto). Retirar el detergente enjuagando con agua Preparar solución desinfectante (véase ficha técnica del desinfectante a utilizar) Sumergir en solución desinfectante (según tabla de preparación de desinfectante) y se deja actuar durante el tiempo indicado en la ficha técnica del producto. El Balde en el cual se sumerge los traperos deben ser de uso exclusivo para dicha actividad No eliminar el agua residual en el lavaplatos. Enjuagar con suficiente agua a presión. Escurrir	Diariamente, después de las labores de procesamiento, y/o durante las mismas si se hace necesario.	Manipuladora de alimentos Auxiliares de servicios generales

4. *En esta parte de la capacitación se explicó el procedimiento adecuado para la recepción y almacenamiento de los alimentos, enfatizando la importancia de realizar una verificación minuciosa al momento de recibir los productos, con el fin de garantizar su calidad, frescura y cumplimiento de los parámetros establecidos en la minuta patrón.*

Se recordó que al recibir los alimentos, se debe:

- *Registrar la temperatura inicial de los productos perecederos (carnes, lácteos, frutas, verduras, entre otros) en los formatos de control establecidos.*
- *Verificar fechas de vencimiento, estado del empaque, olor, color y textura.*
- *Rechazar productos que presenten alteraciones o no cumplan con las condiciones de inocuidad requeridas.*
- *Tomar evidencia fotográfica en caso de encontrar alimentos en mal estado para realizar la devolución correspondiente al proveedor.*

Durante el proceso de almacenamiento, se reiteró la aplicación de la norma PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), la cual permite organizar los productos de forma que se utilicen primero los que ingresaron antes, garantizando así la rotación adecuada y evitando pérdidas o vencimientos.

5. *Durante este espacio se enfatizó en la importancia del control de temperaturas como medida esencial para garantizar la inocuidad y conservación de los alimentos servidos en el CDI, evitando el crecimiento de microorganismos que puedan generar enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA).*

   Se explicó que cada tipo de alimento requiere condiciones específicas de temperatura:

- ***Alimentos fríos o refrigerados:*** *deben mantenerse entre 0 °C y 4 °C.*
- ***Alimentos congelados:*** *deben conservarse a –18 °C o menos.*
- ***Alimentos calientes:*** *deben mantenerse a temperaturas iguales o superiores a 60 °C hasta el momento del servido.*

   Se recalcó la importancia de registrar las temperaturas en los formatos de control establecidos al momento de la recepción, almacenamiento, preparación y servido, permitiendo así un seguimiento adecuado y evidenciando la trazabilidad del proceso.

6. *En este espacio se reforzaron las buenas prácticas de manipulación durante la preparación y servido de los alimentos, destacando la responsabilidad de las gestoras en cada etapa del proceso para asegurar productos inocuos, nutritivos y de buena calidad para los niños y niñas del CDI.*

   Se explicó que la manipulación segura inicia desde la correcta higiene personal, el lavado de manos y el uso de elementos de protección (bata, cofia, tapabocas, guantes y calzado cerrado). Posteriormente, durante la preparación, se debe garantizar la separación entre alimentos crudos y cocidos, evitando el uso del mismo utensilio o superficie para ambos sin antes limpiarlos y desinfectarlos.

   Durante el servido, se reiteró la importancia de cumplir con los gramajes establecidos en la minuta patrón, asegurando porciones adecuadas y equitativas para todos los niños y niñas. Los alimentos deben servirse a la temperatura correcta, manteniendo la cadena de calor hasta el momento de la entrega.

   Se destacó además la necesidad de mantener el área de trabajo limpia y organizada, retirar residuos constantemente, y disponer de los desechos en los recipientes adecuados según el tipo de residuo (orgánico, reciclable o no aprovechable).

7. *La capacitación finalizó a las 6:00 p.m., luego de haber abordado de manera completa los temas propuestos relacionados con higiene personal, limpieza y desinfección, recepción, almacenamiento, control de temperaturas y manipulación segura de alimentos. Durante el espacio de retroalimentación, las gestoras de alimentos expresaron sus inquietudes y compartieron experiencias del trabajo diario, fortaleciendo el compromiso colectivo con la aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y la mejora continua de los procesos dentro del área de cocina.*

8. ***Evidencias fotográficas***

PÚBLICA







Decisiones:

- Se continuará reforzando las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) en todas las etapas del proceso alimentario del CDI, garantizando la aplicación de los conocimientos adquiridos durante la capacitación.
- Se implementará un seguimiento periódico por parte del equipo técnico para verificar el cumplimiento de los registros de limpieza, control de temperaturas y almacenamiento.

- Se acordó realizar **capacitaciones de refuerzo mensuales**, con el fin de fortalecer la práctica continua y resolver dudas frente a las BPM.

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Aplicar de manera permanente las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) en cada etapa del proceso alimentario: recepción, almacenamiento, preparación, servido y disposición final de residuos.	*Gestoras de alimentos*	*17/10/2025*
Brindar acompañamiento y seguimiento a las gestoras, fortaleciendo el cumplimiento de los lineamientos del ICBF y la calidad del servicio alimentario del CDI.	*Equipo de salud y nutrición*	*17/10/2025*

FIRMA ASISTENTES

Nombre	Cargo o rol / Dependencia	Entidad	Firma
Gabriela Delgado Ruales	Nutricionista	CorMiDi	ND Gabriela Delgado

	Fecha	Hora	Lugar
Próxima reunión	Por definir	Por definir	*CDI GARRAPIÑOS*
Colaborador que elabora el acta:	Nd Gabriela Delgado		

PÚBLICA

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N° *195*		
Hora: 4:00 Pm	***Fecha:*** *17/10/2025*	
Lugar:	*CDI GARRAPIÑOS*	
Dependencia que Convoca:	*CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZÓN*	
Proceso:	*Promoción y prevención primera infancia*	
Objetivo:	*Fortalecer los procesos de manipulación, organización y control de alimentos en el CDI Garrapiños, garantizando el cumplimiento de la minuta patrón del ICBF, la adecuada distribución de funciones del personal manipulador, y la verificación de la calidad e inocuidad de los alimentos recibidos y servidos a los niños y niñas, promoviendo así una prestación del servicio alimentario eficiente, ordenada y segura.*	

Agenda:

1. *Bienvenida e introducción*
2. *Revisión de la minuta patrón y control de gramajes*
3. *Organización interna y rotación de funciones*
4. *Coordinación de horarios de servido*
5. *Control de calidad de los alimentos*
6. *Cierre*
7. *Evidencias fotográficas*

Desarrollo:

1. *Se da inicio a la jornada de acompañamiento y seguimiento técnico a las gestoras de alimentos del CDI Garrapiños, con el propósito de fortalecer los procesos relacionados con la adecuada manipulación, organización y distribución de los alimentos. Se resalta la importancia del trabajo en equipo, la comunicación constante y el cumplimiento de los lineamientos establecidos por el ICBF, garantizando así la calidad, inocuidad y el cumplimiento de la minuta patrón para el bienestar de los niños y niñas beneficiarios del programa.*

2. *Durante el acompañamiento técnico se evidenció que, al realizar el gramaje del menú número 18 correspondiente a mollejas, los valores obtenidos no coincidieron con los establecidos en la minuta patrón. La situación se presentó debido a que, en el momento de la entrega del producto por parte del proveedor, no se recibieron las libras completas de mollejas necesarias para cubrir la totalidad de los beneficiarios (niños y niñas del CDI Garrapiños).*

   Por este motivo, el gramaje servido no alcanzó lo estipulado, no siendo responsabilidad de las gestoras de alimentos, sino una situación derivada de la cantidad insuficiente recibida del proveedor.

3. *Con el fin de mejorar la eficiencia y la distribución equitativa de las labores, se acordó implementar una rotación semanal de funciones entre las gestoras de alimentos, quedando distribuidas de la siguiente manera:*

PÚBLICA

- *Una gestora encargada de la parrilla o preparación principal.*
- *Una gestora responsable de la elaboración de ensaladas.*
- *Una gestora encargada del alistamiento y servido de frutas.*
- *Una gestora encargada del lavado de loza, organización y rotulación de alimentos.*

Esta rotación se realizará semanalmente para garantizar el aprendizaje, la corresponsabilidad y la distribución equitativa de tareas.

4. *Con el propósito de mantener un flujo adecuado y evitar la saturación de las gestoras durante los horarios de entrega, se estableció que el servido de alimentos se realizará por turnos:*

- ***Primer turno (11:00 a.m.):*** *salones garrapiños 1, 2, 3, 4 y 5.*
- ***Segundo turno (11:15 a.m.):*** *salones garrapiiños 6, 7, 8 y 9.*

Los alimentos serán entregados a las docentes de cada curso, promoviendo así un mejor orden y evitando aglomeraciones en el área de cocina.Este procedimiento busca optimizar el tiempo de servido, asegurar la temperatura adecuada de los alimentos, prevenir posibles demoras o desperdicios, y permitir que las gestoras desarrollen sus labores con mayor eficiencia y tranquilidad.

5. *Se acordó tener especial cuidado en la verificación del estado de las carnes y verduras recibidas:*

- *Cuando las carnes presenten exceso de grasa (“gordos”), se procederá con la devolución de las libras correspondientes, solicitando el cambio por carne magra, con el fin de cumplir con los gramajes establecidos en la minuta patrón.*
- *Se verificará que las verduras se reciban en buen estado; en caso contrario, se tomarán evidencias fotográficas y se realizará la devolución inmediata al proveedor.*

6. *Durante la jornada de acompañamiento y seguimiento técnico realizada en el CDI Garrapiños, se logró identificar y aclarar las situaciones presentadas en el desarrollo de las labores de las gestoras de alimentos, estableciendo acuerdos que fortalecen la organización, el cumplimiento de la minuta patrón y la calidad del servicio alimentario ofrecido a los niños y niñas.*

Se resalta el compromiso y disposición del equipo de gestoras para implementar las acciones de mejora propuestas, especialmente en lo referente a la rotación de funciones, la organización de los horarios de servido y el control de calidad de los alimentos recibidos. El equipo técnico reafirma la importancia de continuar con los procesos de acompañamiento, verificación y seguimiento permanente, con el fin de garantizar la correcta aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el cumplimiento de los lineamientos del ICBF. Finalmente, se agradece la participación activa y la colaboración de todas las gestoras, destacando su labor en la preparación y entrega de los alimentos, y su compromiso con el bienestar nutricional de los niños y niñas del CDI.

7. ***Evidencias fotográficas***

PÚBLICA



Decisiones:

- *Se deja constancia de que la inconsistencia en el gramaje del menú 18 (mollejas) se debió a la entrega incompleta del producto por parte del proveedor, sin responsabilidad de las gestoras.*
- *Se implementará una rotación semanal de funciones entre las gestoras para mejorar la organización y el trabajo en equipo.*
- *El servido de alimentos se realizará por turnos (11:00 a.m. salones 1 al 5 y 11:15 a.m. salones 6 al 9) para evitar congestiones y garantizar el orden.*
- *Se verificará el estado de carnes y verduras al momento de la recepción, realizando devoluciones cuando sea necesario.*

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Se mantendrá una comunicación constante entre las gestoras, coordinación y equipo técnico para reportar cualquier novedad.	*Gestoras de alimentación*	*17/10/2025*
Se continuará promoviendo las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en todos los procesos de manipulación y distribución de alimentos.	*Equipo de salud y nutrición*	*17/10/2025*

PÚBLICA

FIRMA ASISTENTES			
Nombre	**Cargo o rol / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**
Gabriela Delgado Ruales	Nutricionista	CorMiDi	ND Gabriela Delgado
Próxima reunión	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
	Por definir	Por definir	*CDI GARRAPIÑOS*
Colaborador que elabora el acta:	Nd Gabriela Delgado		

PÚBLICA

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N° *196*	
Hora: *9:00 AM*	**Fecha:** *20/10/2025*
Lugar:	*CDI GARRAPIÑOS*
Dependencia que Convoca:	*CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZÓN*
Proceso:	*Promoción y prevención primera infancia*
Objetivo:	*Evaluar los signos físicos asociados a desnutrición aguda en niñas y niños menores de cinco (5) años, según los lineamientos del ICBF, con el fin de garantizar la detección oportuna de signos de alarma y la activación de rutas de atención correspondientes, contribuyendo al seguimiento y protección integral de los menores atendidos en el CDI.*

Agenda:

1. Saludo y bienvenida
2. Desarrollo de la actividad
3. Cierre
4. Conclusiones
5. Evidencias fotográficas

1. Saludo y bienvenida

Siendo las 9:00 de la mañana, el equipo de salud y nutrición del CDI Garrapiños iniciaron la jornada, dando una calurosa bienvenida a los niños y niñas participantes

2. Desarrollo de la actividad

Se realizó la revisión clínica de los niños y niñas participantes en el Centro de Desarrollo Infantil GARRAPIÑOS, con el fin de identificar signos físicos asociados a desnutrición aguda, de acuerdo con los criterios establecidos en el lineamiento vigente del ICBF. La actividad fue liderada por el perfil de salud y nutrición del servicio.

Durante la valoración se observaron los siguientes aspectos clínicos:

- ***Delgadez:*** *revisión de la presencia de marcación de costillas, hombros y rodillas; hundimiento de los ojos; ojeras; piel plegadiza o arrugada; y desproporción entre cabeza y cuerpo.*

- ***Condiciones de la piel:*** *observación de resequedad, descamación, oscurecimiento, inflamación, grietas en los labios o lesiones visibles.*

- ***Edema nutricional:*** *aplicación del signo de Godet, presionando durante algunos segundos la zona anterior de la pierna (tibia) para identificar si al soltar quedaba una hendidura, lo cual puede ser indicativo de edema.*

PÚBLICA

Simultáneamente, se llevó a cabo la medición del perímetro braquial (PB) con el objetivo de evaluar el estado nutricional de los niños y niñas:

La toma se realizó en el brazo no dominante, identificando previamente el punto medio entre el acromion (prominencia ósea del hombro) y el olécranon (extremo del codo) con el brazo flexionado a 90 grados. Una vez localizado el punto, se pidió al niño o niña mantener el brazo relajado y extendido a lo largo del cuerpo, rodeándolo con cinta métrica de manera horizontal y ajustada sin comprimir. Se efectuó la lectura exacta del valor en milímetros y se registró en el formato correspondiente. Se recordó que un perímetro braquial menor a 11.5 cm representa riesgo de muerte por desnutrición, siendo este un indicador sensible de la condición nutricional.

3. *Siendo las 3:40 pm del día 20 de octubre de 2025, se dio por finalizada la jornada de valoración clínica y medición del perímetro braquial realizada en el Centro de Desarrollo Infantil GARRAPIÑOS. Durante la actividad, se cumplió con el propósito de identificar oportunamente posibles casos de riesgo nutricional y desnutrición aguda mediante la observación de signos físicos y la aplicación de la técnica estandarizada del perímetro braquial.*

4. *CONCLUSIONES*

La jornada de valoración clínica y medición del perímetro braquial permitió identificar de manera integral el estado nutricional de los niños y niñas del CDI GARRAPIÑOS. El uso del PB se consolidó como una herramienta sencilla, rápida y confiable para la detección temprana de desnutrición aguda, complementada con la observación de signos físicos que fortalecieron el criterio clínico del equipo de salud y nutrición. Los hallazgos obtenidos servirán como base para el seguimiento individualizado y la toma de decisiones institucionales,

5. *Evidencias fotográficas*





PÚBLICA





Decisiones:

- *Consolidar los datos obtenidos para su análisis institucional y reporte oficial.*
- *Continuar aplicando la estrategia de medición periódica de PB y revisión clínica como parte del plan de vigilancia nutricional.*

Toda la información fue registrada en el formato de identificación de signos físicos asociados a la desnutrición aguda, Durante la valoración, los niños y niñas no presentaron signos de alarma.

Compromisos / tareas	**Responsable(s): Nombre / Cargo o rol**	**Fechas**
Evaluar periódicamente el estado nutricional de los niños y niñas participantes	Profesional y apoyo en salud y nutrición del CDI Garrapiños	20/10/2025

FIRMA ASISTENTES

Nombre	**Cargo o rol / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**
GABRIELA DELGADO RUALES	NUTRICIONISTA DIETISTA	CORMIDI	ND Gabriela Delgado
LINDA GABRIELA SANCHEZ HERNANDEZ	AUXILIAR EN ENFERMERIA	CORMIDI	Linda Gabriela Sanchez Hernandez
Próxima reunión	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
	20/11/2025	9:00 AM	CDI GARRAPIÑOS
Colaborador que elabora el acta:	ND GABRIELA DELGADO RUALES		

PÚBLICA

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N° *201*		
Hora: 8:15 Am		***Fecha: 22/10/2025***
Lugar:	*CDI GARRAPIÑOS*	
Dependencia que Convoca:	*CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZÓN*	
Proceso:	*Promoción y prevención primera infancia*	
Objetivo:	*Fortalecer la capacidad de respuesta del talento humano, los niños, niñas y familias del CDI ante situaciones de emergencia, mediante la participación en el Simulacro Nacional de Emergencia convocado por el ICBF y la Unidad Nacional para la Gestión del Riesgo de Desastres (UNGRD).*	

Agenda:

1. *Bienvenida y socialización del objetivo del Simulacro Nacional.*
2. *Activación de la alarma de emergencia e inicio del simulacro.*
3. *Evacuación ordenada hacia los puntos de encuentro designados.*
4. *Verificación de asistencia, control de grupos y evaluación del tiempo de respuesta.*
5. *Retroalimentación y conclusiones del ejercicio*
6. *Evidencias fotográficas*

Desarrollo:

1. *La jornada inició a las 8:15 a.m. con la bienvenida al talento humano, niños, niñas y coordinadora por parte de se explicó el propósito del Simulacro Nacional de Emergencia convocado por el ICBF y la Unidad Nacional para la Gestión del Riesgo de Desastres (UNGRD). Se socializó que el objetivo principal era fortalecer la cultura de la prevención y la respuesta ante emergencias, reconociendo la importancia de actuar con calma, organización y trabajo en equipo. Asimismo, se recordaron las rutas de evacuación, los puntos de encuentro y los roles asignados al personal durante el ejercicio. Se destacó la relevancia de la participación de todos los presentes, en especial de los niños y niñas, para que desde temprana edad aprendan sobre la autoprotección, el cuidado mutuo y la seguridad en situaciones de emergencia.*

2. *A las 8:20 a.m., se realizó la activación de la alarma de emergencia, dando inicio al Simulacro Nacional de Evacuación en las instalaciones del CDI. El sonido de la alarma permitió que el talento humano, los niños y niñas identificarán el inicio del ejercicio y pusieran en práctica las orientaciones previamente socializadas. El personal del CDI, bajo la coordinación de los brigadistas de emergencia, guió la evacuación manteniendo la calma, el orden y la seguridad de los participantes. Los niños y niñas fueron acompañados en todo momento, cumpliendo las rutas de evacuación establecidas y desplazándose hacia los puntos de encuentro definidos. Durante este proceso, se evidenció una buena respuesta del equipo frente al llamado de emergencia, demostrando conocimiento de los procedimientos y trabajo colaborativo.*

3. *Una vez finalizada la evacuación, se realizó la verificación de la asistencia en los puntos de encuentro, asegurando que todos los niños, niñas y miembros del talento humano estuvieran presentes y en condiciones seguras. El ejercicio permitió evaluar la efectividad de las rutas de evacuación, el tiempo de respuesta y la coordinación del personal durante el desarrollo del simulacro. Se lideró el espacio de retroalimentación, destacando la participación activa, la calma y el compromiso de todo el equipo. Se resaltó la importancia de continuar reforzando los protocolos de emergencia, el uso de*

los elementos de seguridad, la señalización de rutas y la capacitación continua del personal en temas de gestión del riesgo y primeros auxilios. El talento humano expresó su satisfacción con la jornada y manifestó la relevancia de mantener estas prácticas de manera periódica para garantizar la seguridad y bienestar de los niños y niñas del CDI.

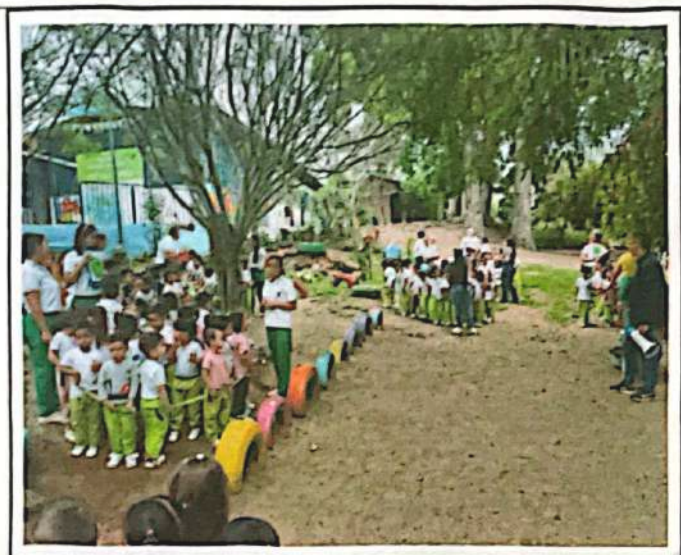
4. *Una vez los participantes llegaron a los puntos de encuentro, se procedió a realizar la verificación de asistencia de los niños, niñas y talento humano, garantizando que todos los grupos hubieran evacuado de manera segura. Los responsables de cada grupo confirmaron el número total de personas a su cargo y reportaron a la coordinación del simulacro. El equipo de apoyo verificó los tiempos de respuesta, observando que el desplazamiento se efectuó dentro del tiempo esperado y sin contratiempos. El talento humano demostró compromiso, orden y conocimiento de las rutas de evacuación, manteniendo la calma y priorizando la seguridad de los niños y niñas. Este proceso permitió valorar la eficacia del plan de emergencia y reafirmar la importancia de la práctica continua de simulacros para fortalecer la cultura de la prevención y la respuesta oportuna ante situaciones de riesgo.*

5. *Finalizada la verificación de asistencia, se realizó un espacio de retroalimentación. Durante el diálogo se destacó la participación activa, el orden y la calma demostrados durante el desarrollo del simulacro, así como el cumplimiento de las rutas y puntos de encuentro establecidos. El equipo reflexiona sobre la importancia de mantener actualizados los planes de emergencia, conservar la señalización visible y en buen estado, y reforzar la capacitación continua en gestión del riesgo. Se reconoció el valor de estos ejercicios para fortalecer la cultura de la prevención y asegurar la protección y bienestar de los niños y niñas ante cualquier eventualidad. La jornada se consideró exitosa y satisfactoria, cumpliendo con los lineamientos del Simulacro Nacional de Emergencia promovido por el ICBF y las autoridades locales de gestión del riesgo.*

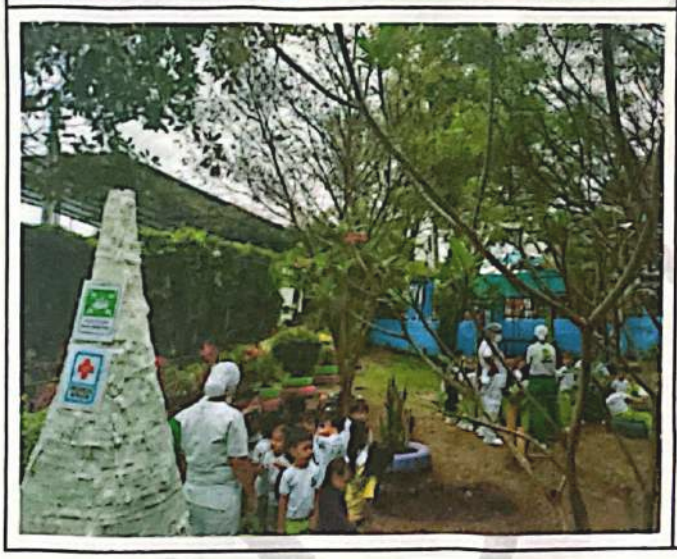
6. ***Evidencias fotográficas***













Decisiones:

- *Continuar fortaleciendo los espacios de capacitación interna sobre prevención y atención de emergencias.*
- *Reforzar la señalización de las rutas de evacuación y puntos de encuentro para garantizar una respuesta aún más ágil.*
- *Mantener actualizado el Plan de Emergencias y Contingencia del CDI, incluyendo responsables y funciones específicas.*
- *Revisar y asegurar la disponibilidad de botiquines, extintores y kits de emergencia en todos los espacios del CDI.*

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Aplicar lo aprendido durante el simulacro, actuando con calma, orden y responsabilidad ante cualquier eventualidad.	*Talento humano*	*22/10/2025*

Participar activamente en las capacitaciones y próximos simulacros programados por el CDI y el ICBF	*Equipo de salud y nutrición*	*22/10/2025*
Verificar periódicamente el buen estado de los equipos de emergencia y botiquines.	*Equipo de salud y nutrición*	*22/10/2025*

FIRMA ASISTENTES

Nombre	Cargo o rol / Dependencia	Entidad	Firma
Gabriela Delgado Ruales	Nutricionista	CorMiDi	ND Gabriela Delgado
Lina Constanza Morales Chavarro	Coordinadora	CorMiDi	
Linda Gabriela Sanchez Hernandez	Apoyo en Salud	CorMiDi	Linda Gabriela Sanchez

	Fecha	Hora	Lugar
Próxima reunión	Por definir	Por definir	*CDI GARRAPIÑOS*
Colaborador que elabora el acta:	Nd Gabriela Delgado		

PÚBLICA

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

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