INFORME DE ENTREGA DE ALIMENTOS – DICIEMBRE 2025

INTRODUCCIÓN

El presente informe corresponde al seguimiento realizado durante el mes de diciembre de 2025, ya finalizando el año, 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 mantuvo su propósito de garantizar la provisión oportuna de alimentos inocuos, nutritivos y equilibrados para los niños y niñas beneficiarios, asegurando su adecuado crecimiento y desarrollo. Durante este periodo se continuó con la prestación organizada del servicio y se dio cumplimiento a los lineamientos técnicos establecidos por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF).

Se consolidó la implementación de las acciones previamente establecidas, incluyendo la instalación y verificación diaria de termómetros en equipos de refrigeración, el uso de utensilios aforados para la 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, entrega de AAVN y RPP a todos los usuarios.

DESARROLLO DE ENTREGA

Durante el mes de diciembre 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 una jornada satisfactoria y la prestación continua del servicio. Se aseguraron los tres tiempos de comida diarios, cumpliendo con los lineamientos del ICBF y aplicando las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en cada etapa del proceso.

Asimismo, se realizó la entrega de los Alimentos de Alto Valor Nutricional (AAVN) y de los Reemplazos Parciales de Productos (RPP) a todos los niños beneficiarios, garantizando que cada menor recibiera los insumos correspondientes antes del cierre del año. Para esta labor, se efectuó un inventario completo y detallado de los productos disponibles, verificando cantidades, fechas de vencimiento y condiciones de almacenamiento, lo que permitió una entrega organizada y trazable.
El equipo de cocina y el personal docente dieron continuidad al uso de utensilios medidores para asegurar porciones estandarizadas según la minuta patrón. También se verificó el funcionamiento de la dotación técnica, como los termómetros de neveras, congeladores y termómetros de punzón, garantizando el adecuado control de temperaturas de conservación y cocción.

El personal manipulador diligenció diariamente los formatos técnicos de control de temperaturas, inventarios de AAVN, saneamiento básico y verificación de almacenamiento, fortaleciendo la organización documental del proceso. Además, se realizaron acompañamientos para 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 y la adecuada presentación y entrega de los alimentos por parte de las docentes.

Finalmente, se desarrollaron acciones de capacitación y acompañamiento al equipo manipulador, orientadas a fortalecer la higiene, la manipulación segura y la organización de la cocina, consolidando una operación satisfactoria durante el cierre del año.

Evidencia 1	
	
Evidencia 2	
	

Evidencia 3	
	
Evidencia 4	
	

CONCLUSIONES

1. Durante el mes de diciembre se garantizó una prestación organizada, continua y segura del servicio de alimentación institucional en los CDI Fronteras de Paz y Fronteras de Paz 1, cumpliendo los lineamientos técnicos del ICBF.
2. Se logró una jornada final satisfactoria, asegurando la entrega oportuna de los tres tiempos de comida diarios y fortaleciendo las Buenas Prácticas de Manufactura en todas las etapas del proceso.
3. Se efectuó exitosamente la entrega de los Alimentos de Alto Valor Nutricional (AAVN) y los Reemplazos Parciales de Productos (RPP) a todos los niños, respaldada por un inventario completo que permitió una distribución organizada y controlada.
4. El personal manipulador mantuvo el diligenciamiento adecuado de los formatos técnicos, garantizando la trazabilidad del proceso, el control de temperaturas y la verificación de las condiciones de almacenamiento.
5. El uso de utensilios aforados y la verificación diaria de termómetros en equipos de refrigeración y cocción aseguraron la estandarización de porciones y la inocuidad de los alimentos.
6. Los acompañamientos y acciones de capacitación reforzaron las competencias del equipo manipulador, mejorando la higiene, la manipulación segura y la organización de la cocina.
7. En general, el componente de alimentación cerró el año con cumplimiento satisfactorio, fortaleciendo la calidad nutricional y sanitaria del servicio ofrecido a los niños y niñas beneficiarios del programa.

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