ACTA DE REUNION	
Reunión para la concertación de la minuta patrón / ración familiar para preparar.	Acta N:
Citada por: servicio integrado de atención y prevención de la desnutrición, en el marco del convenio interadministrativo no. 15004372025, suscrito entre Salud Sogamoso ESE y el instituto colombiano de bienestar familiar regional Boyacá.	**Fecha:** 29 de septiembre de 2025
Presidente: NA	**Hora de inicio:** 2:00pm fin: 5:00 pm
Secretario: NA	**Lugar:** Salón comunal alcaldía de Moniquirá

.

ORDEN DEL DIA	
1	Saludo de bienvenida por parte del organizador ESE Salud Sogamoso y aspectos generales.
2	Charlemos y contemos que comemos.
3	Grupos de alimentos que conformarán la ración familiar a entregar en el servicio.
4	Opiniones de los potenciales beneficiarios del servicio.
5	Diligenciamiento soportes, listado de asistencia.

DESARROLLO DE LA REUNION
1-Aspectos generales: Una vez se da inicio a la focalización de beneficiarios en los diferentes municipios para el desarrollo del servicio integrado de atención y prevención de la desnutrición del ICBF, se reúne a las familias con el objetivo de concertar los posibles alimentos que conformarán la RFPP considerando los hábitos, las costumbres y cultura alimentaria; de

modo que con el apoyo técnico del profesional de nutrición se determine los alimentos que se entregarán a las familias durante el desarrollo del servicio.

Se da inicio a la reunión por parte de los profesionales del zonal Moniquirá, donde se explica a los participantes el objetivo de la reunión del día de hoy, así como el objetivo del servicio integrado de atención y prevención de la desnutrición del ICBF.
Seguido de esto las familias expresan su agradecimiento por permitir estos espacios para el dialogo.

Objetivo general:
Concertar los alimentos que conformarán la ración Familiar para Preparar, garantizando criterios técnicos, nutricionales, culturales y territoriales, conforme a la Guía Operativa del ICBF.

Objetivos específicos:
1. Reconocer alimentos de consumo habitual y prácticas culturales de alimentación.
2. Validar técnicamente con las familias los alimentos a incluir en la RFPP, conforme a los grupos de alimentos y compras locales.

2**- Charlemos y contemos que comemos.**
El profesional en nutrición socializa el concepto de soberanía alimentaria como un derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sostenible y ecológica, y su derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo.
La soberanía alimentaria da prioridad a las economías locales y a los mercados locales y nacionales, y otorga el poder a los campesinos y a la agricultura familiar, la pesca artesanal y el pastoreo tradicional, y coloca la producción alimentaria, la distribución y el consumo sobre la base de la sostenibilidad medioambiental, social y económica; Garantiza que los derechos de acceso y a la gestión de nuestra tierra, de nuestros territorios, nuestras aguas, nuestras semillas, nuestro ganado y la biodiversidad, estén en manos de aquellos que producimos los alimentos.
Este concepto propone un horizonte de sentido en el trascurrir de la vida de los hogares en los territorios que se interrelacionan con el ICBF, entendido como el derecho progresivo de los niños, niñas, adolescentes, jóvenes, familias y comunidades a una alimentación natural y diversa que cuida, gusta y da salud, enseña su origen y preparación con el saber de sus ancestros y ancestras en el territorio; que reconoce, identifica, reivindica, empodera y fortalece la relación vincular de las personas y comunidades en su autonomía, con respeto por el entorno, el agua y valora a quien la produce y la lleva a la mesa (ICBF, 2024).
El profesional en nutrición continua direccionamiento de conversatorio donde cada uno de los participantes van narrando cuales son los alimentos que incluyen en los diferentes tiempos de comida diarias y las diferentes formas de preparación.

Se socializa los grupos de alimentos que conforman la minuta patrón propuesta por el ICBF, a la par que los participantes van contando que alimentos les gustaría incluir en cada grupo partiendo de lo que se cultiva en la región y que es común encontrar en esta provincia de Moniquirá.
Se realiza los registros en Excel de cada uno de los alimentos que proponen los participantes en la reunión.

Se obtiene un registro con cada uno de los alimentos propuestos por grupos de alimentos con las observaciones así:

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO SEGUN LA PROPUESTA DE LA MINUTA PATRON	ALIMENTO	OBSERVACION
Tuberculo - Raiz - Plátano		**ARROZ**	las familias manifiestan que el arroz no falta en los hogares para la sopa de arroz ya sea a la hora del desayuno o la cena y arroz seco para el almuerzo acompañado de palta no maduro o verde.
	Pasta (todas las variedades)	**PASTAS**	las familias manifistan que la pasta se utiliza en sus hogares para la alimentacion de los niños con huevo o pasta para la sopa ya sea macarron, fideos o conchitas.
	Mijo - Mañoco - Avena - Fécula de maíz - Harina de maíz - Harina de yuca - Harina de plátano - Harina de avena - Harina de quinua - Harina de chontaduro - Fariña, Avena en hojuelas - Cebada - Cuchuco de trigo - Cuchuco de cebada, entre otras.	**AVENA EN HOJUELAS**	Se utiliza para la colada con leche y panela de los niños y la sopa para la hora de cla cena
		CEBADA	los partiicpantes manifiestan que la usan para la sopa del desayuno.
		HARINA DE MAIZ	las familias maniifestan que la utilizan para la preparacion de arepas con cuajada ya sea asada o frita se le adiciona a la arepa bocadillo y queso.
		CUCHUCO DE TRIGO O DE CEBADA	Los aprticipantes refieren que utilizan cuchuco de tripo para la sopa del desayuno o la cena. A la cual se adiciona vegetales, hojas.
		ARRACACHA	no todos los niños consumen arracacha
	Yuca (todas las variedades) - Ñame (todas las variedades) - Arracacha (todas las variedades) - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades) - Malanga - Arbol de Pan - Batata, entre otros.	**MALANGA**	algunas familias no reconocen la malanga como parte de su alimentacion diaria.
		YUCA	No todas las familias consumen yuca, se produce en la region en menor escala que el platano.
		PLATANO HARTON MADURO O VERDE	Todos los participantes coinciden en afirmar que son una zona productora de platano y se consume todos los dias en los hogares principalmente en pata con o guisado con carne.

Fruta	Copoazú - Arazá - Tamarindo - Chontaduro - Madroño - Guanábana - Guayaba - Gulupa - Maracuyá - Melón - Mora - Papaya - Curuba - Feijoa - Lulo - Mango - Piña - Tomate de árbol - Toronja - Mandarina - Manzana nacional - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Sandía - Naranja - Mamey - Iguaraya, entre otros o mezcla de frutas	**MANGO TOMY**	manifiestan que pronponen mango porque por el calor es muy comun consumirlo como fruta refrescante o en limonada de mango.
		BANANO CRIOLLO	Refieren que es uno de sus productos propios de la region de moniquirá el cual es infaltable para los niños, adultos, jovenes en su alimentacion diaria como fruta.
		MANZANA	manifiestan que este alimento casi no se cultiva en la region, sin embargo en sitios frios se consigue manzana para la preparacion de aromaticas para relajarse y dormir bien.
		GUAYABA	Alimento propio del clima de la zona el cual es ampliamente comercializado y se utiliza para la faabricacion de postres de bocadillo así como para jugo y conservas.
		MANDARINA	en la region se produce mandarina la cual es utilizada para su consumo en forma natural o jugo al desayuno, tambien limonada para el consumo durante el dia.
		LIMON	en la region se produce limon la cual se usa en limonada para el consumo durante el dia.
		NARANJA	en la region se produce naranja la cual es utilizada para su consumo en forma natural o jugo al desayuno, tambien limonada para el consumo durante el dia.

Verduras	Zapallo - Zanahoria - Acelga - Ahuyama - Apio - Cebolla (todas las variedades) - Guatila - Habichuela - Rábano - Remolacha - Coliflor - Repollo - Berenjena - Brócoli - Calabaza - Espinaca - Lechuga (todas las variedades) - Pepino (todas las variedades) - Pimentón (todas las variedades) - Tomate (todas las variedades) - Colinabo - Ruibarbo - Champiñon - Arveja verde - Haba verde - Fríjol verde - Balú - Chachafruto verde, entre otros	**GUATILLA**	las familias manifiestan que se cultiva por la zona y se utiliza para el guiso o cocida sin acopañante
		CEBOLLA CABEZONA	Refieren que si bien es cierto es un alimento que no se produce en la region de forma masiva, se compra en todos los hogares para la preparacion de guisos, o ensalada con tomate.
		CILANTRO	las familias refieren que es ampliamente utilizado en el aji, sopa y caldo
		CALABAZA	Las familias refieren que es poco aceptada por los niños pero que los adultos la consumen permanente en ensalda o guisada.
		FRIJOL VERDE	En la region se produce frijol verde en lugares muy especificos sin embargo no es un alimento autoctono de la zona.

Carrera 9 N° 11-74 Sogamoso – Boyacá. Tel (038) 7720304
https://www.saludsogamoso.gov.co/

Lacteo	Leche liquida de vaca entera líquida UHT o en polvo	**QUESO**	manifiestan que comunmente se usa queso para consumo en arepa o envuelto.
Proteína Animal	Huevo de gallina AA	**HUEVO DE GALLINA**	refieren que es uno de los alimentos infantables en sus cocinas para adultos niños y abuelos.
Proteína vegetal	Frijol (todas las variedades de producción nacional) - Lenteja - Garbanzo - Arveja seca - Haba seca	**GARBANZO CRUDO**	Los participantes manifiestan que el garbanzo se utiliza para sopa como el mute de la region y desde luego para su consumo en guiso.
Proteína vegetal	Frijol (todas las variedades de producción nacional) - Lenteja - Garbanzo - Arveja seca - Haba	**LENTEJA CRUDA**	Los participantes manifiestan que la lenteja se utiliza para sopa y desde luego para su consumo en guiso.
Proteína vegetal	Frijol (todas las variedades de producción nacional) - Lenteja - Garbanzo - Arveja seca - Haba seca	**FRIJOL ROJO**	Los participantes manifiestan que el frijoL se utiliza para sopa y su consumo en guiso.
Grasa	Panela - Chucula - Chocolate en bolas con panela - Chocolate amargo - negro	**ACEITE VEGETAL**	Los participantes manifiestan que el aceite se utiliza para las diferentes preparaciones.
Azucar	Chucula - Panela - Chocolate en bola con panela.	**PANELA**	Es un producto de consumo masivo en la regon, pues alli se encuentran los cultivos de caña de azucar, para su prduccion
		AREQUIPE DE BORE	es un dulce o postre que se porduce en la region a base de bore cocido en leche con azucar o panela

Como organizadores se garantizó la escucha a las familias sobre los productos o alimentos que proponen las familias, para incluir en la RFPP de manera satisfactoria.

Se realiza cierre de la reunión agradeciendo a las familias por su participación en la concertación de alimentos que conformarán la minuta patrón.

Marcha final / Cierre

.

COMPROMISOS				
1	TAREAS	RESPONSABLE	PERIODO DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACION
5	Analizar cada uno de los productos propuestos por las familias en el municipio de Moniquirá para la Ración Familiar Para Preparar (RFPP) y contemplar su inclusión.	Supervisor ICBF, Equipo técnico nutrición de Salud Sogamoso ESE	octubre	Listado de alimentos que componen la Ración Familiar Para Preparar (RFPP), concertada para la compra y entrega a las familias.

REGISTRO FOTOGRAFICO





Salud Sogamoso E.S.E.	SALUD SOGAMOSO E.S.E	Código: GTH-F-020
	REGISTRO DE ASISTENCIA CHARLA / CAPACITACION / ENTRENAMIENTO	Versión: 03
	FORMATO	Fecha: 12/05/2020

Fecha DD 29 MM 09 AA 2025

Actividad realizada				Hr. Inicia	Hr. Final	Dr. (Hr)	Lugar
Charla Diaria		Curso / Taller / Certificacion		2:00P	5:00PM		Salon comunal Alcaldia Nonguira
Reunión Informativa	X	Capacitación / Entrenamiento					

Expositor	Tema(s) Tratado(s)	Firma del Instructor
Nutricion -	Concertacion alimentos	Nutricion
Equipo Tecnico Zonal	Comunta Patrón) RFPP	

PARTICIPANTES

	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DE CEDULA	CARGO	EMPRESA	FIRMA
1	AYDA CONCHARO M.	51987651	Abuela.	Moniquirá	AYDA CONCHARO.
2	Esmeralda Nino Gamboa	1002594942	Mamá	Moniquira	Esmeralda N.
3	Juliana Ramos	1005341377	Mama	Moniquira	Juliana Ramos
4	Paula Andrea Forero	1056768703	Gestante	Moniquirá	PAULA FORERO
5	charick Nicol Pardo Paez	1055126987	Madre	Moniquira	Nicol Pardo Paez
6	Vanesa Narvaez Baños	1024469510	madre	Moniquira	
7	Erika Saenz Reyes	1007307371	Madre	Moniquira	Erika Saenz
8	Yurani ortiz Gil.	7006070188	madre	moniquira	Yurani ortiz
9	Mary Anyela Rojas Ruiz	1.049625230	Gestante.	Moniquira	
10	Omar Sanchez	96188317	Padre	Moniquirá	OMAR SANCHEZ
11	Yimmy Beltran	1054682986	Papa	Moniquirá	Yimmy Beltran
12	Rosa Camila Gutierrez	1055126478	Gestante	Moniquirá	Rosa Camila
13	Yalfa Cortes Saavedra	1055130363	Madre	Moniquirá	Yalfa
14	katerin amador	1054683069	Gestante	Moniquirá	katerin
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					

Observaciones: