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:** 30 de septiembre de 2025
Presidente: NA	**Hora de inicio:** 2:00pm fin: 5:00 pm
Secretario: NA	**Lugar:** Auditorio casa de la mujer empoderada.

.

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 Tunja, 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 realizó un ejercicio participativo con las familias, identificando alimentos disponibles, prácticas ancestrales y métodos de preparación.
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 ICBF	ALIMENTO PROPUESTO TUNJA	OBSERVACION
CEREAL. Tuberculo - Raiz - Plátano		**ARROZ**	las familias manifiestan que el arroz no falta en los hogares para preparar con verduras para el almuerzo o para los desayunos con huevo.
	Pasta (todas las variedades)	**PASTA**	las familias manifiestan que la pasta se utiliza en sus hogares para la alimentacion de los niños con huevo o para las sopas con vegetales.
	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 la cena
		CEBADA O TRIGO	los participantes manifiestan que la usan para la sopa del desayuno.
		HARINA DE MAIZ	las familias manifiestan que la utilizan para la preparacion de arepa o de sopas
		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.
	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.	**PAPA DE AÑO**	Las familias participantes refieren que una papa nunca falta en sus hogares para preparar el caldo para el desayuno o la cena, papa salada, papa guisada con carne, papa para la
		PAPA CRIOLLA	Los participantes refieren que utilizan la papa criolla para espesar sopa, caldo, o frita para los niños.
		PLATANO VERDE O MADURO	los participantes coinciden en que el platano se consume todos los dias en los hogares principalmente en patacon o frito.

Fruta	Copoazu - Araza - 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	**MANZANA VERDE O ROJA**	manifiestan que proponen manzana roja o verde puesto que se produce en esta region y la manzana roja la consumen los niños facilmente
		PERA	Refieren que este producto se consigue normalmente en cierta epoca del año, es utilizado para su consumo directo o en papilla para los niños pequeños
		MANGO	Las familias proponen el mango por ser ampliamente utilizado para la preparacion de jugo
		GUAYABA	Las familias manifeistan que proponen la guayaba por ser ampliamente utilizado para la preparacion de jugo y contener muchas vitaminas.
		FRESA	los participantes refieren que se cultivan en la zona y es utilizada por los niños y adultos directamente para su consumo.
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	**AHUYAMA**	las familias manifiestan que se cultiva por la zona y se utiliza para el guiso, cocida o en sopa.
		HABA VERDE	Las familias participantes proponen el haba verde porque se utiliza en la sopa, guisado en forma frecuente, ademas se cultiva en la zona.
		CEBOLLA CABEZONA	Refieren que es un alimento que se produce en la region ampliamente, se compra en todos los hogares para la preparacion de guisos, o ensalada con tomate.
		FRIJOL VERDE	Las familias participantes proponen el frijol verde porque se utiliza en la sopa, guisado en forma frecuente, ademas se cultiva en la zona.

Lacteo	Leche liquida de vaca entera líquida UHT o en polvo	**LECHE EN POLVO**	las familias manifiestan que la leche en polvo se utiliza para las bebidas calientes o para la preparacion de arepas, sorbetes.
Proteína Animal	Huevo de gallina AA	**HUEVO DE GALLINA**	refieren que es uno de los alimentos infantables en sus cocinas para adultos niños.
Proteína vegetal	Frijol (todas las variedades de producción nacional) - Lenteja - Garbanzo - Arveja seca - Haba seca	**GARBANZO**	Los participantes manifiestan que el garbanzo se utiliza para sopa como el mute, mondongo propio de la region y desde luego para su consumo en guiso.
Proteína vegetal		**LENTEJA CRUDA**	Los participantes manifiestan que la lenteja se utiliza para sopa y para su consumo en guiso.
Proteína vegetal		**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
		AZUCAR	Los participantes refieren que el azucar se necesita en las preparaciones para los niños.

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 Moniquira 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 30 MM 09 AA 2025

Actividad realizada				Hr. Inicia	Hr. Final	Dr. (Hr)	Lugar
Charla Diaria		Curso / Taller / Certificacion		2:00 P	5:00 PM		casa mujer empoderada
Reunión Informativa	↖	Capacitación / Entrenamiento					

Expositor	Tema(s) Tratado(s)	Firma del Instructor
Profesional Nutricion	Concertacion alimentos	Yira Vasquez
	RFPP	

PARTICIPANTES

	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DE CEDULA	CARGO	EMPRESA	FIRMA
1	Leidy Alexandra Camargo C.	1052380151 Dlm		3053792400	
2	Luz Yaneth Alvarado Bolivar	1002.537.395 Ntbo		3208966618	
3	Ana Cristina Figueredo	1058038634		3214804613	
4	Catalina Rodriguez Miranda	1007381633		3234968056	
5	Esperanza Becerra N1	46.453949		3119238185	
6	Andrea López Soler	1057184205		3118957557	
7	Luz Mary Villegas	60361324		3113166996	
8	Yinny Dayana yinnyg cengo	6826717		3027927766	
9	DANIELA ANDREA GOMEZ	1000594668		3026242807	
10	Yeimy Cardina Diaz Jaim	1002455479		3232431909	
11	Gladys Corredor	23.554.672		3133366072	
12	Gloria Aidaly Moyano B.	1057596936		3168254917	
13	Yesenia Gabriela Orozco P.	1.004.912.265		313 28 10697	
14	Laura M. Gómez Cely	1052389545		3212562896	
15	LEIDY JOHANA FONSECA	1052394980		3173463458	
16	Laura Andrea Ortiz C.	1052404465		3228372779	
17	Yessica Marcela Bohorquez P.	1054538903		3107693781	
18	Erika Xiomara Pineda Fonseca	1010236266		3114551990	
19	Carolina Cardenas G.	1.052.392.957		322 322 2649	
20	MARTA MAESTRE	PPT 5904275		3178027817	
21	Yeny Esperanza Q.C.	1052416782		3213669986	
22	Karla Jimena Silva V.	1075278467		3222926990	
23	INGRIS Florez	1014855462		3176566254	
24	Lina Maria Hernandez P.	1052.392.928		3028534244	
25	Adriana Mendivelso	1055332284		3227567292	
26	leydi lucia Fonseca Martinez	1052021060		3124634611	

Observaciones: