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:** 26 de septiembre de 2025
Presidente: NA	**Hora de inicio:** 2:00pm fin: 5:00 pm
Secretario: NA	**Lugar:** Auditorio salud Sogamoso ESE

.

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 Sogamoso, 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.

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

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 ZONA SOGAMOSO	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)	**MACARRONES**	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**	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 TRIGO	las familias manifiestan que la utilizan para la preparacion de arepuelas con huevo y para la preparacion 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.	**ARRACACHA**	no todos los niños consumen arracacha
		PAPA CRIOLLA	Los participantes refieren que utilizan la papa criolla para espesar sopa, caldo, o frita para los niños.
		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 sopa, papa frita.
		NABOS	Todos los participantes coinciden en afirmar que son una zona productora de nabos, sin embargo es consumido mas por los adultos que por los niños.

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	**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 CRIOLLA	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.
		FEIJOA	manifiestan que la feijoa es producida en esta region del sugamuxi y es ampliamente utilizada en los hogares para su consumo directo, elaboracion de jugo, dulces y postres en la region
		TOMATE DE ARBOL	Las familias manifiestan que proponen este alimento porque es utilizado frecuentemente para la preparacion de jugo.
		MANGO DE AZUCAR	Las familias proponen el mango por ser ampliamente utilizado para la preparazion de jugo
		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.
		HABICHUELA	las familias refieren que se cultivan en la zona y se utiliza en la sopa o como guiso de principio a la hora del almuerzo o cena.
		BROCOLI	Las familias refieren que es poco aceptada por los niños pero que los adultos la consumen permanente en ensalda o guisado.
		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.

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**	las familias manifiestan que en la zona hay produccion de queso para consumo acompañado de pan, babidas calientes o para la preparacion de 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	**ARVEJA SECA**	Los participantes manifiestan que la arveja 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 26 MM 9 AA 25

Actividad realizada				Hr. Inicia	Hr. Final	Dr. (Hr)	Lugar
Charla Diaria		Curso / Taller / Certificacion		2:00	5PM		Auditorio ESE S
Reunión Informativa	X	Capacitación / Entrenamiento					

Expositor	Tema(s) Tratado(s)	Firma del Instructor
Equipo Tecnico	Concertacion con familias	Ana Luz Perez
Profesional Nutricion	alimentos para RFPP	Nutricion

PARTICIPANTES

	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DE CEDULA	CARGO	EMPRESA	FIRMA
1	DIANA MARCELA CELADO	1053608206	MAMA'	3115039960	DIANA C
2	Heidy Yulieth Uribe C.	1007305447	Mamá	3142485005	Heidy URIBE
3	Diana Maigon Pulido	1053609.240	Mamá	3143698727	Diana Pulido
4	Sonia Maria Avila c.	1002538999	Mamá	3707730600	Sonia Maria A.C.
5	NANCY MARTINES	1053609389	MAMÁ	3228002383	NANCY MARTINES
6	Madeline Caro Rojas	1121964162	Mama'	3146580470	Madelineow
7	Laura Canaria Medina	1010092789	Mamá	3012793645	Laura Canaria M.
8	Erika Yineth Fonseca Gutierrez	1053613432	Gestante	3215455879	Erika Fonseca.
9	Johana Patricia Becerra Gutierrez	1053605820	Gestante	3242162253	Johana Patricia Becerra
10	Leidy Piratova S.	1053609333	Gestante	3115231791	
11	Aurora Rojo Alvarez	1.053612070	Mamá	3223288568	Rocio Alvarez
12	Monica Pizda Quijano	1053611366	Mamá	3208061325	Monica Quijano
13	Angela Yormary Rocha	52757093	Abuela.	3160416427	
14	William Alexander Peña	1053611665	Papá	3134051430	William Peña
15	Yuan fernet Delgado	1053442456	Tio	3122496762	Fernet D.
16	Yenni Paola Guerrero P.	1002710052	Mamá	3138892811	Paola Guerrero.
17	Brayan Camilo Becerra	1.053.616.128	Papá	3213231188	Brayan Ochoa - 3223847435
18	Custodio M Mendigano	4.210.894	Abuelo	3142087404	
19	Angie Katherine Mateo	1053614966	Mama	3028306327	
20	Tania Ibet Guzman	22797845	Abuela	3127144382	
21					
22					
23					
24					
25					
26					

Observaciones: