ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ No. 02	
Hora: 08:40 am	**Fecha:** 27 de febrero del 2026
Lugar:	SALON SEMILLITAS DE VIDA Nataga - Huila.
Dependencia que Convoca:	Corporación Huellas De Amor Para Tu Vida - CORHUELLAS
Proceso:	Promoción y prevención
Objetivo:	Socializar la minuta establecida para el inicio de la vigencia 2026 del servicio Propia e intercultural (EIPI), garantizando la comprensión de su estructura, composición, frecuencia de alimentos, aporte nutricional y lineamientos técnicos, así como dar a conocer la minuta patrón, el análisis nutricional y las guías de preparación, con el propósito de asegurar su correcta implementación.

Agenda:

1. Saludo
2. Oración
3. Socialización de la temática **MINNUTA**
4. Cierre

Desarrollo:

1. Saludo: La reunión fue instalada por la coordinación del CDI, quien dio la bienvenida a los asistentes y resaltó la importancia de la adecuada planeación alimentaria en el marco de la atención integral a la primera infancia. Se destacó que la alimentación suministrada en el servicio constituye un componente fundamental para el crecimiento, desarrollo y bienestar de los niños y niñas atendidos.

2. Oración: Se Les invito a tomar un momento de silencio para agradecer por la vida, por la oportunidad de nutrir y ser nutridas, y por el encuentro que nos permitió aprender y acompañarnos. Deseando que sea un espacio de luz, confianza y crecimiento, para que con las herramientas que se les compartió, puedan ser replicadas.

3. Socialización de la temática

TEMA**: MINUTA:**

Durante la jornada, se presentó de manera detallada la minuta correspondiente al inicio de la vigencia 2026, explicando su estructura organizada por ciclos de menú, distribución de tiempos

PÚBLICA

de comida y frecuencia semanal de los diferentes grupos de alimentos.

Programa o Proyecto:	ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto:	EDUCACIÓN INICIAL PROPIA E INTERCULTURAL
Nombre EAS:	CORPORACIÓN HUELLAS DE AMOR PARA TU VIDA - CORHUELLAS
Grupo Étnico	Étnia_____x_____ Sin pertenencia Étnica____ Afro____ Raizal____ ROM____ GRUPO DE EDAD: 1 a 2 años 11 meses / 3 a 5 años 11 meses

SEMANA No. 1

COMPONENTE	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
LACTEO /BEBUDA LACTEA ACOMPAÑADA CON FRUTA O CEREAL	AVENA EN HOJUELAS CON LECHE Y BIENESTARINA	JUGO DE MARACUYA EN LECHE	COLADA DE BIENESTARINA CON PANELA	JUGO DE MANGO CON BIENESTARINA	COLADA DE BIENESTARINA
CARNES O HUEVOS O QUESOS	QUESO	HUEVO EN TORTILLA	QUESO	HUEVO PERICO	QUESO
CEREAL	AREPA DE CHOCLO	HOJALDRE CON BIENESTARINA	AREPA DE MAIZ	ARROZ	PATACON
FRUTA	FRESAS PICADAS		MONEDITAS DE BANANO		NARANJA
ALMUERZO					
SOPA	SOPA DE VERDURAS	SANCOCHO		SOPA DE LETRAS	
CARNES O LEGUMINOSAS			CAZUELA DE FRIJOLES		
	HIGADO BISTEC	PECHUGA ASADA	CARNE DE CERDO ASADA	MOTE CON POLLO	CARNE EN GOULASH
CEREAL	ARROZ AMARILLO	ESPAGUETIS	ARROZ BLANCO	ARROZ CON VERDURAS	ARROZ CON FIDEOS
TUBERCULOS O RAICES	MONEDITAS DE PLATANO	PAPAS A LA FRANCESA	PATACONES	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	PLATANO MADURO MELADO
VERDURA/ENSALADA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, CILANTRO Y LIMON	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORÍA	GUACAMOLE	ENSALADA FRESCA DE ZANAHORIA, LECHUGA, PIÑA Y MANZANA	RODAJAS DE TOMATE
BEBIDA DE FRUTA O	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE PAPAYA	JUGO DE GUATABA	NARANJA	JUGO DE MORA
REFRIGERIO DE LA TARDE					
LACTEO O DERIVADO	LECHE ENTERA	AGUAPANELA CON LECHE	COLADA DE MAICENA	ARROZ CON LECHE	KUMIS
CEREAL/DERIVADO DE CEREAL/TUBERCULO	MANTECADA	AREPA DE MAIZ ASADA	CUCA	GALLETA CASERA	PONQUE SIN RELLENO
FRUTA O BEBIDA	MANDARINA	MANGO	PAPAYA	BANANO	PIÑA EN CUADRITOS

Página 1

Programa o Proyecto:	ATENCION INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto:	EDUCACIÓN INICIAL PROPIA E INTERCULTURAL
Nombre EAS:	CORPORACIÓN HUELLAS DE AMOR PARA TU VIDA - CORHUELLAS
Grupo Étnico	Étnia_____x_____ Sin pertenencia Étnica____ Afro____ Raizal____ ROM____ GRUPO DE EDAD: 1 a 2 años 11 meses / 3 a 5 años 11 meses

SEMANA No. 3

COMPONENTE	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
LACTEO /BEBIDA LACTEA	COLADA DE BIENESTARINA	SORBETE DE BANANO CON BIENESTARINA	AGUA DE PANELA CON LECHE	AVENA CON LECHE	COLADA DE BIENESTARINA
CARNES O HUEVOS O	HUEVO COCIDO	HUEVO PERICO	HUEVO REVUELTO	PECHUGA EN SALSA CRIOLLA	HUEVO EN TORTILLA
CEREAL	AREPA DE CHOCLO	MOGOLLA	AREPADE MAÍZ CON BIENESTARINA	DEDITOS DE MAIZ CON BIENESTARINA	HOJALDRA
FRUTA	MANGO	SANDÍA	PAPAYA	BANANO	NARANJA
ALMUERZO					
CARNES Y LEGUMINOSAS		SOPA DE VERDURAS	FRIJOLES		SOPA DE PASTAS
	HIGADO BISTEC	PECHUGA APANADA	CARNE ASADA	CARNE DE CERDO GUISADA	ALBONDIGAS EN SALSA DE TOMATE
CEREAL	ARROZ AMARILLO	ARROZ ROJO	ARROZ BLANCO	ESPAGUETIS	ARROZ CON FIDEOS
TUBERCULOS O RAICES	PAPAS A LA FRANCESA	CHIPS DE PLATANO VERDE	MADURO COCIDO	PAPA COCIDA	PAPA CRIOLLA FRITA
VERDURA/ENSALADA	ENSALADA HABICHUELA, ZANAHORIA Y CEBOLLA	ENSALADA LECHUGA, ZANAHORIA, TOMATE,	PICO DE GALLO	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA	ENSALADA DE RODAJAS DE TOMATE, LIMÓN Y CILANTRO
BEBIDA DE FRUTA O FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE PAPAYA	JUGO DE NARANJA	PIÑA	SANDIA
REFRIGERIO DE LA TARDE					
LACTEO O DERIVADO		AVENA CON LECHE	YOGURT	LECHE	COLADA DE MAICENA
BEBIDA LACTEA ACOMPAÑADA CON FRUTA	SORBETE DE MANGO				
CEREAL/DERIVADO DE CEREAL/TUBERCULO	MANTECADA	HOJALDRA	GALLETA DE AVENA CASERA	TORTA DE AHUYAMA	GALLETA DE AVENA CASERA
FRUTA	BANANO	MANDARINA	PIÑA EN CUADRITOS		MANGO

Página 1

Se describió que la minuta fue diseñada teniendo en cuenta los requerimientos nutricionales según grupo etario, asegurando el aporte adecuado de energía, macronutrientes (proteínas, grasas y carbohidratos) y micronutrientes (hierro, calcio, zinc, vitaminas, entre otros), conforme a los lineamientos técnicos del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.

Asimismo, se realizó la socialización de la minuta patrón, explicando que esta constituye el referente técnico que orienta las porciones, combinaciones y frecuencias de alimentos que deben garantizarse en cada tiempo de comida. Se hizo énfasis en que la minuta patrón permite verificar el cumplimiento de los estándares nutricionales y facilita el seguimiento y control del servicio alimentario.

De igual manera, se presentó el análisis nutricional de la minuta, detallando los aportes calóricos promedio por tiempo de comida y por día, así como la distribución de macronutrientes. Se explicó que dicho análisis permite evidenciar que la planificación cumple con los requerimientos establecidos para la modalidad institucional, asegurando equilibrio, variedad, suficiencia y calidad nutricional.

Posteriormente, se socializaron las guías de preparación, en las cuales se especifican los ingredientes, gramajes, procedimientos, técnicas de cocción recomendadas y condiciones higiénico-sanitarias que deben cumplirse durante la manipulación y preparación de los alimentos. Se recordó la importancia de:

- Respetar estrictamente los gramajes establecidos.
- Evitar modificaciones no autorizadas en los menús.
- Garantizar prácticas adecuadas de higiene y manipulación de alimentos.
- Registrar oportunamente las preparaciones realizadas.

También se brindó un espacio para resolver inquietudes relacionadas con sustituciones permitidas, manejo de contingencias, aceptación de los alimentos por parte de los niños y estrategias para fomentar hábitos alimentarios saludables.

Los asistentes participaron activamente, manifestando inquietudes relacionadas con porciones, equivalencias y disponibilidad de productos en temporada y propios de la region, las cuales fueron aclaradas por el profesional en nutrición responsable.

Se dejó constancia de que el equipo comprendió la importancia de implementar la minuta conforme a lo socializado, entendiendo que cualquier ajuste deberá contar con el respectivo aval técnico.

PUBLICA

Durante la explicación se enfatizó en:

- La importancia de cumplir estrictamente con el ciclo asignado a cada semana.
- La correcta manipulación de alimentos bajo lineamientos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- El registro oportuno y veraz de las atenciones y suministros alimentarios.
- La necesidad de realizar ajustes únicamente con previa autorización técnica, en caso de desabastecimiento o eventualidades.

4. **Cierre:**

Se agradece la participación activa de las de los participantes, se formulando preguntas pertinentes y aportando comentarios que enriquecieron el espacio. Se observó cumplimiento en los tiempos establecidos y disposición para aclarar inquietudes, lo cual favoreció el logro del objetivo planteado y se reitera que la formación continua es una herramienta clave para fortalecer el bienestar integral de los niños y niñas.
Se finaliza la jornada resaltando que el trabajo conjunto entre familia e institución es esencial para garantizar entornos saludables, protectores y seguros durante todo el año 2026.

Evidencias:



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

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
El talento humano se comprometió. - Dar cumplimiento a la minuta establecida. - Garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos. - Garantizar que se cumpla el gramaje establecido para cada grupo etario según lo establecido en la minuta patrón.	*TALENTO HUMANO*	*Siguientes meses*

FIRMA ASISTENTES			
Nombre	**Cargo o rol / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**
ESTHER MARGARITA CUELLAR CAMERO	**Profesional en salud y Nutrición**	**CORHUELLAS**	Esther M Cuellar
Próxima reunión	**Fecha**	**Hora**	**Próxima reunión**
	Por definir	Por definir	Por definir
Colaborador que elabora el acta:	ESTHER MARGARITA CUELLAR CAMERO		

PÚBLICA

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: Socialización Minuta FECHA 27 de Febrero del 2026

HORA INICIAL: 8:40 Am HORA FINAL: 9:40 Am LUGAR Salon Semillitas de Amor

DEPENDENCIA LIDER: Corhuellas - Salud y Nutrición

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	YULY EDITH CASAMACHIN RUIZ	55131978	COORDINADORA PEDAGOGICA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3204059305	yecar06@yahoo.es		
2	ESTHER MARGARITA CUELLAR CAMERO	55130447	GESTOR SALUD Y NUTRICIÓN	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3128644484	1008margara@gmail.com		
3	SANDRA LUCILA CAPAZ PUQUE	55130843	AGENTE EDUCATIVO	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3155833788	sandracapaz3@gmail.com		
4	DINA MARCELA CHINDICUE CAINAS	1004491570	PROFESIONAL PEDAGOGICO	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3177435811	dinamarcelachindicue9@gmail.com		
5	JUDITH MAGALY LIPONSE VIQUEZ	1019120844	SABEDOR CULTURAL	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3173324755	judithliponse@gmail.com		
6	ROSALIA CAYAPU ANDELA	25564735	GESTOR DE ALIMENTOS	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3166893677	rosaliacayapu85@.com		
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												

Powered by CamScanner