

	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	F9.P1.MI	31/05/2024
		Versión 10	Página 1 de 10

ACTA DE REUNIÓN °	
Hora: 10:00 AM	Fecha: 06/02/2026
Lugar:	CDI BARULLO
Dependencia que Convoca:	FUNDACIÓN CORALINA
Proceso:	CUALIFICACION A EL TALENTO HUMANO
Objetivo:	Desarrollar proceso de capacitación a el talento humano vinculado a el contrato de aportes 13009462026 desde el componente de salud y nutrición en minuta aprobada vigencia 2026, buenas practicas de manufactura y toma adecuada de medidas antropométricas basadas en la resolución 2465 del 2016.
<p>Agenda:</p> <p>Saludo</p> <p>Socialización minuta aprobada vigencia 2026, buenas prácticas de manufactura, toma adecuada de medicas antropométricas basadas en la resolución 2465 del 2016.</p> <p>Compromisos</p> <p>Cierre</p> <p>Desarrollo:</p> <p>Inicia la nutricionista Jacid luna socializando los lineamientos técnicos, composición nutricional, frecuencia de alimentos y principales cambios de la minuta 2026, garantizando su apropiación por parte del equipo operativo y comunidad educativa, asegurando el cumplimiento de los requerimientos nutricionales establecidos en la normatividad vigente.</p> <p>DESCRIPCIÓN DE LA MINUTA 2026</p> <p>La minuta implementará tres tiempos de alimentación diarios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 🍎 Refrigerio de la mañana • 🍲 Almuerzo • 🍌 Refrigerio de la tarde <p>Está dirigida a los grupos etarios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Niñas y niños de 1 a 2 años 11 meses • Niñas y niños de 3 a 5 años 11 meses 	

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

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

	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	F9.P1.MI	31/05/2024
		Versión 10	Página 2 de 10

El aporte nutricional fue calculado con base en lo establecido en la **Resolución 3803 de 2016**, considerando RDA, AMDR, EAR y AI según grupo de edad

.Se garantiza:

- Cumplimiento del porcentaje de cubrimiento de RIEN.
- Inclusión diaria de proteína de alto valor biológico.
- Aporte adecuado de vitamina A, calcio, hierro y zinc.
- Control de sodio dentro de los límites establecidos.
- Distribución de macronutrientes acorde al rango aceptable.

3. CAMBIOS SIGNIFICATIVOS FRENTE A LA MINUTA ANTERIOR

Durante la socialización se explicó que para la vigencia 2026 se realizarán ajustes relevantes:

a) Enfoque territorial y cultural

Se priorizará el uso de **alimentos autóctonos del territorio**, promoviendo identidad cultural, soberanía alimentaria y dinamización de la economía local.

Se fortalecerá la inclusión de:

- Tubérculos y raíces como: yuca, ñame, malanga, batata.
- Plátano en diferentes preparaciones.
- Frutas propias de la región (mango, guayaba, papaya, maracuyá, entre otras).
- Harinas alternativas (maíz, yuca, plátano, ahuyama).
- Preparaciones tradicionales adaptadas nutricionalmente.

b) Mayor diversificación proteica

- Incremento en la frecuencia de pescado.
- Inclusión controlada de vísceras 1–2 veces por semana.
- Rotación de leguminosas (fríjol, lenteja, garbanzo, arveja).

c) Promoción de hidratación adecuada

- Garantía de 3 a 6 vasos de agua diarios según grupo etario.

	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	F9.P1.MI	31/05/2024
		Versión 10	Página 3 de 10

- Control en el uso de azúcares añadidos.
- Uso moderado de panela según lineamiento técnico.

d) Reducción y control de sal y sodio

- Uso medido de sal (2–3 g según grupo).
- Priorización de sazónadores naturales (ajo, cebolla, cilantro, especias).

e) Uso estratégico de Bienestarina

- 15 g diarios distribuidos en preparaciones según necesidad nutricional del grupo.

4. IMPACTO ESPERADO

Como nutricionista del CDI Barullo, se expuso que esta actualización permitirá:

- Mejorar la aceptabilidad de las preparaciones.
- Disminuir el desperdicio alimentario.
- Fortalecer prácticas alimentarias saludables desde la primera infancia.
- Contribuir a la prevención de malnutrición por déficit y por exceso.
- Promover la educación alimentaria con identidad cultural.

Posteriormente en aras de fortalecer los procesos de higiene y manipulación de los alimentos se socializa con el talento humano frente a la correcta aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura, garantizando la inocuidad, calidad y seguridad de los alimentos suministrados a los niños, en cumplimiento de la normatividad vigente, especialmente la **Resolución 2674 de 2013**, relacionada con los requisitos sanitarios para la preparación y expendio de alimentos.

Higiene y presentación personal

Se enfatizó en:

- Uso obligatorio y permanente de uniforme completo (bata limpia, gorro, tapabocas y calzado cerrado).
- Lavado de manos en momentos críticos: inicio de labores, después de manipular alimentos crudos, después de usar el baño y cada vez que sea necesario.
- Prohibición del uso de joyas, esmaltes, uñas largas o accesorios.
- Reporte inmediato en caso de presentar síntomas de enfermedad.

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

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

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	F9.P1.MI	31/05/2024
		Versión 10	Página 4 de 10

Se explicó que la higiene personal es la primera barrera para prevenir Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

Recepción y almacenamiento de alimentos

Se socializaron los siguientes lineamientos:

- Verificación de fechas de vencimiento y condiciones del empaque.
- Aplicación del método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir).
- Separación de alimentos crudos y cocidos.
- Control y registro diario de temperatura en refrigeración.
- Almacenamiento en estanterías elevadas del piso y paredes.

Se resaltó que un almacenamiento inadecuado puede comprometer la calidad nutricional y sanitaria de la minuta.

Manipulación y preparación segura

Se recordó la importancia de:

- Lavado y desinfección adecuada de frutas y verduras.
- Separación de utensilios para carnes, vegetales y alimentos listos para consumo.
- Cocción completa de proteínas.
- Evitar la contaminación cruzada.
- Uso de agua potable certificada.

Se reforzó que cada etapa del proceso debe garantizar inocuidad sin alterar el valor nutricional de los alimentos.

Limpieza y desinfección de áreas y equipos

- Implementación del plan de limpieza y desinfección.
- Uso correcto de concentraciones de desinfectantes.
- Limpieza antes, durante y después de la jornada.
- Registro de actividades realizadas.

Se explicó que la limpieza constante previene proliferación de microorganismos.

	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	F9.P1.MI	31/05/2024
		Versión 10	Página 5 de 10

Manejo adecuado de residuos

- Clasificación correcta de residuos.
- Disposición en recipientes con tapa.
- Retiro diario de desechos.
- Área de residuos separada de la zona de preparación.

Control de agua y materias primas

- Uso exclusivo de agua potable.
- Almacenamiento adecuado de ingredientes.
- Protección contra plagas.
- Inspección visual antes de cada preparación.

3. IMPORTANCIA PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Durante la socialización se destacó que:

- Las BPM garantizan alimentos inocuos y seguros.
- Reducen riesgos de brotes de ETA.
- Protegen la salud de niños y niñas en primera infancia.
- Fortalecen la calidad del servicio.
- Cumplen con estándares legales y de supervisión institucional.

Se enfatizó que el servicio de alimentación no solo cumple una función nutricional, sino también una función protectora y preventiva en salud pública.

Seguidamente desarrolla **capacitación en toma de medidas antropométricas**, dirigida al talento humano responsable del seguimiento nutricional de los niños y niñas, con el propósito de fortalecer las competencias técnicas en la correcta medición, registro, interpretación y análisis del estado nutricional, en cumplimiento de lo establecido en la **Resolución 2465 de 2016** del Ministerio de Salud y Protección Social.

Durante la capacitación se abordaron los siguientes contenidos:

- Fundamentos normativos de la Resolución 2465 de 2016 para la clasificación del estado nutricional en menores de 5 años.

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	F9.P1.MI	31/05/2024
		Versión 10	Página 6 de 10

- Indicadores antropométricos: peso para la edad, talla para la edad, peso para la talla e IMC para la edad.
- Técnicas correctas para la toma de peso (uso de balanza calibrada, niño con mínima ropa, posición adecuada).
- Técnicas para medición de talla y longitud según grupo etario (infantómetro y tallímetro).
- Control de calidad en la medición (calibración de equipos, duplicidad de toma cuando se presenten dudas).
- Registro adecuado en formatos institucionales y sistemas de información.
- Interpretación de curvas y puntos de corte según desviaciones estándar.
- Identificación oportuna de riesgo de desnutrición, desnutrición aguda, retraso en talla y exceso de peso.
- Importancia del seguimiento periódico y análisis comparativo en el tiempo.

Se enfatizó que una toma incorrecta de medidas puede generar errores en la clasificación nutricional y afectar la toma de decisiones en salud pública y atención individual.

Asimismo, se realizó práctica demostrativa para estandarizar procedimientos y garantizar uniformidad en la técnica entre los participantes, promoviendo precisión, confiabilidad y validez de los datos antropométricos.

Como resultado de la jornada, el equipo adquirió y reforzó competencias para realizar mediciones antropométricas con calidad técnica, contribuyendo al monitoreo efectivo del crecimiento y desarrollo de los niños y niñas atendidos en el CDI.

Responsable



JACID ELEANA LUNA TURIZO
Nutricionista – Dietista
MND.1007819437

Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
Minuta Patrón 2026 – 3 tiempos de alimentación (CDI Barullo) Compromisos principales: <ul style="list-style-type: none"> • Cumplir estrictamente los gramajes y frecuencias establecidos en la minuta. 	Talento Humano	06/02/2026

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

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

	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	F9.P1.MI	31/05/2024
		Versión 10	Página 7 de 10

<ul style="list-style-type: none"> • Garantizar el uso de alimentos autóctonos del territorio según lineamiento técnico. • Respetar técnicas de cocción saludables y control de sodio. • Realizar seguimiento mensual a la aceptabilidad y cumplimiento nutricional. • Promover educación alimentaria con niños y familias. • Mantener registro y control del uso de Bienestarina y demás componentes. <p>Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) (En cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013)</p> <p>Compromisos principales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar correctamente protocolos de higiene personal y lavado de manos. • Garantizar almacenamiento adecuado y control de temperaturas. • Prevenir contaminación cruzada en todas las etapas del proceso. • Cumplir el plan de limpieza y desinfección con registros actualizados. • Mantener manejo adecuado de residuos. • Reportar oportunamente cualquier riesgo sanitario. <p>Toma de Medidas Antropométricas (Conforme a la Resolución 2465 de 2016)</p> <p>Compromisos principales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar técnica estandarizada en la toma de peso y talla. • Calibrar periódicamente los equipos de medición. • Registrar datos de manera completa y oportuna. • Interpretar correctamente los indicadores nutricionales. • Realizar seguimiento periódico al estado nutricional. • Reportar oportunamente casos de riesgo o alteración nutricional. 		
---	--	--

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

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

	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	F9.P1.MI	31/05/2024
		Versión 10	Página 8 de 10

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS



¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

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

	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	F9.P1.MI	31/05/2024
		Versión 10	Página 9 de 10



¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

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

