

	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	F9.P1.MI	31/05/2024
		Versión 10	Página 1 de 5

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N° 1	
Hora: 08:30 am – 10:30 am	Fecha: 10/04/2026
Lugar:	Casa Atrapasueños
Dependencia que Convoca:	Grupo interno trabajo prevención
Proceso:	Promoción y Prevención
Objetivo:	Socializar con el talento humano de Casa Atrapasueños el componente de Alimentación y Nutrición, complementación alimentaria, con el fin de brindar orientaciones relacionadas con el suministro del refrigerio listo para el consumo, y la olla comunitaria.

Agenda:

- Socialización componente Alimentación y Nutrición - Complementación Alimentaria Casa Atrapasueños

Desarrollo:

Siendo las 8:30 a.m. del viernes 10 de abril de 2026, en la Casa Atrapasueños, se llevó a cabo el fortalecimiento técnico en el componente de alimentación y nutrición dirigido al operador del componente alimentario y talento humano de la Casa Atrapasueños.

La jornada contó con la participación de la nutricionista Lina María Duque Ramírez, del grupo interno de Promoción y Prevención Regional; el nutricionista Juan Sebastián Zapata Granados; y el practicante de nutrición de la Universidad Mariana, Fabian Camilo Castro Jiménez, quienes estuvieron a cargo de la orientación y desarrollo de la actividad.

El encuentro inició con el saludo institucional y la presentación de los asistentes. Antes de abordar la temática, se abrió un espacio para la manifestación de dudas e inquietudes, las cuales fueron atendidas oportunamente, garantizando así un ambiente de claridad y disposición para el trabajo.

Durante el fortalecimiento se abordaron aspectos fundamentales del componente de alimentación y nutrición, destacando los elementos y acciones vinculados al derecho humano a la alimentación. En el transcurso de la exposición, los participantes realizaron preguntas que fueron resueltas en el momento. Posteriormente, se presentó el tema del refrigerio listo para el consumo y el desarrollo de ollas comunitarias, incluyendo definiciones, orientaciones y pautas para su elaboración y preparación. Al cierre de la temática, se brindó nuevamente un espacio para aclarar inquietudes.

Con relación al RLC (Refrigerio listo para el consumo) se realizaron las siguientes claridades:

- El ciclo de menú que consta de 8 preparaciones fue elaborado por la Dirección de Nutrición, sus componentes son: cereal, fruta, proteína como queso, y agua, esta establecido por grupo de edad, de acuerdo a esto el talento humano de la Casa atrapasueños deben tener claridad frente a los grupos de edad que se atienden en el espacio, para que así se pueda establecer las cantidades a solicitar de RLC, y realizar la solicitud al operador del componente alimentario teniendo en cuenta la matriz de Excel que se tiene establecida para las solicitudes de la complementación alimentaria.
- Los cambios en los días se pueden realizar previa autorización del supervisor del contrato, con el concepto técnico del profesional de nutrición. El operador del componente alimentario debe remitir un correo al supervisor solicitando modificación del menú, justificando porque se debe hacer el cambio.
- La modificación al ciclo de menú que esta propuesto se puede realizar una vez se realice un proceso de evaluación con los participantes, es decir que se debe hacer una encuesta de percepción con la comunidad y realizar el análisis que dicha encuesta arroje, una vez se tengan los resultados de la evaluación se podrá hacer la modificación al menú.

Adicionalmente, las asistentes compartieron una contextualización sobre la realidad de la Casa Atrapasueños y las dificultades que enfrentan para implementar las ollas comunitarias. En respuesta, se ofrecieron sugerencias sobre cómo visibilizar dichas complicaciones y estrategias para solventarlas, con el propósito de asegurar y promover la alimentación en estos espacios comunitarios. Con relación a las ollas comunitarias se hacen las siguientes claridades:

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

	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	F9.P1.MI	31/05/2024
		Versión 10	Página 2 de 5

- La Olla Comunitaria no tiene una minuta patrón, ni gramajes, las preparaciones que se vayan a hacer realizar deben ser concertadas con los participantes.
- Es muy importante tener en cuenta que la olla es un espacio en el cual las familias deben participar y hacer parte de la olla comunitaria.
- Para la primera olla comunitaria se brinda la orientación que el talento humano proyecte las preparaciones y sean socializadas con los participantes con el fin de tener una territorialización de las preparaciones.

Finalmente, mediante el uso de una herramienta en Excel, se socializó la clasificación de grupos de alimentos y las características relacionadas con la organización de la olla comunitaria. Se corroboró el listado de asistencia, se acordó la programación de la próxima reunión y se dio por finalizada a las 10:30 a.m.

ANEXOS:

- Fortalecimiento y solución de inquietudes



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

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

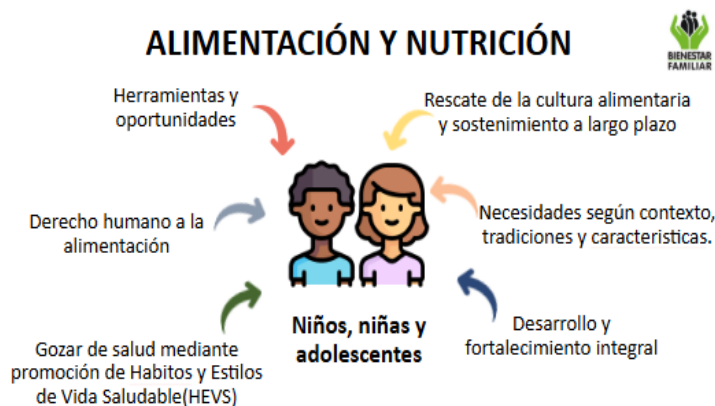
	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	F9.P1.MI	31/05/2024
		Versión 10	Página 3 de 5

- Presentación



PÚBLICA

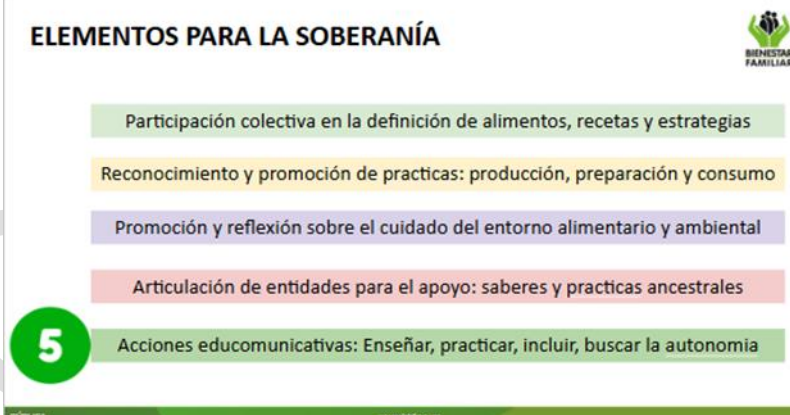
ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN



PÚBLICA

www.bcf.gub.uy

ELEMENTOS PARA LA SOBERANÍA



PÚBLICA

www.bcf.gub.uy

¡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 4 de 5

Refrigerio Reforzado Listo Para El Consumo



- Cubre el 20% de las RIEN dependiendo la edad, y esta compuesto mayormente por alimentos sin procesar o minimamente procesados.
- La selección de alimentos y preparaciones debe priorizar lo autoctono del territorio, favoreciendo el rescate cultural. Puede incluir frutos secos según las necesidades y costumbres de la población.
- El refrigerio debe ser aprobado por un supervisor del ICBF, hacer partícipes e incluir a la comunidad y tiene que consumirse durante el encuentro.

PÚBLICA

www.icbf.gov.co

Olla Comunitaria

- Es un espacio de encuentro social e intergeneracional que fomenta la autogestión y visibiliza la participación de niñas, niños y familias a través de la alimentación compartida.
- Promueve la soberanía alimentaria mediante el uso de productos locales y tradiciones culinarias, consolidando identidad alimentaria y prácticas saludables.
- No tiene como premisa el cumplimiento de un aporte nutricional determinado, por lo tanto **NO** esta sujeta a una minuta patron. Sin embargo, si **debe** cumplir BPM.



PÚBLICA

www.icbf.gov.co

Decisiones:

Proyectar las preparaciones de la primera olla comunitaria y concertarla con los participantes.

Se realizará reunión con las familias para territorializar las preparaciones de las ollas comunitarias

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Enviar las propuestas de las preparaciones de las ollas comunitarias	Talento humano Casa Atrapasueños	Entre el 13 y 15 de abril

¡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 5 de 5

FIRMA ASISTENTES			
Nombre	Cargo o rol / Dependencia	Entidad	Firma
Se anexa listado de asistencia			
Próxima reunión	Fecha	Hora	Lugar
	Abril 17 del 2026	2: 00 pm	Casa atrapasueños
Colaborador que elabora el acta:	Lina Maria Duque Ramirez. Profesional Universitario GIT Prevención Fabian Camilo Castro Jimenez. Estudiante Nutricion y Dietética Universidad Mariana. Practicante		

¡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
MEMORIA E INNOVACIÓN
FORNUTO LISTADO DE ASISTENCIA

12/06/2024
Pág. 1 de 1
Código de la institución
Código de la actividad

ACTIVIDAD: Dr. Tecnico Comp Atencion y Atencion de Crisis Atropados

HORA INICIAL: 8:30 AM HORA FINAL: 10:30 AM

DEPENDENCIA LIDER: Grupal y trabajo Preventivo LUGAR: Casa atropados

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	LITERO	RECORDAL	SERVIDO TOTAL A DEPENDENCIA	TIPO DE ASISTENCIA		TELÉFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			FECHA	PI
1	Felician Camilo Castro J.	100844041	Psicólogo	ICBF	RDA	Pereira			3102545412	Felician Castro J. @unimamaguo	Castro	
2	Juan Sebastian Zuluaga	1006324165	Psicólogo	ICBF	RDA	Pereira	X		3105314146	Juan Sebastian Zuluaga	Juan Sebastian Zuluaga	
3	Luz Elena Sotelo	4578328	Psicóloga	ICBF	RDA	OTARE		X	31041394	Luz Elena Sotelo	Luz Elena Sotelo	
4	Gabriela Angulo Ilorcha	111210334	Psicóloga	ICBF	RDA	OTPRE	X		3152641331	Gabriela Angulo Ilorcha	Gabriela Angulo Ilorcha	
5	Liliana Jethin Conde	1008034197	Psicóloga	ICBF	RDA	OTPRE	X		301444490	Liliana Jethin Conde	Liliana Jethin Conde	
6	Macaria Franco C	100322335	Dinamiz	ICBF	RDA	OTPRE	X		3106841511	Macaria Franco C	Macaria Franco C	
7	Alma Elena Obando C	6634444	Psicóloga	ICBF	RDA	OTPRE	X		313633013	Alma Elena Obando C	Alma Elena Obando C	
8	Veronica Gomez	4213333	Psicóloga	ICBF	RDA	OTPRE	X		3244403367	Veronica Gomez	Veronica Gomez	
9	Nancy J. Pacheco P.	4631004	Psicóloga	ICBF	RDA	OTPRE	X		3105314146	Nancy J. Pacheco P.	Nancy J. Pacheco P.	
10	Sanjay Durez	10082305	Psicólogo	ICBF	RDA	OTPRE	X		3137888232	Sanjay Durez	Sanjay Durez	
11	Broderick Duque	4113004	Psicólogo	ICBF	RDA	OTPRE	X		3105314146	Broderick Duque	Broderick Duque	
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												

Firmas de los participantes en el medio ambiente

Elaborado por: [Nombre] Fecha: [Fecha]