Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 8170040

fundación social
castillo san lucas

ACTA: Socialización a Las y Los Colaboradores

FECHA: abril 13 del 2026

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: Lineamientos Componente de Bienestar Integral

OBJETIVO: Socializar con las y los Colaboradores los Lineamientos del Componente de Bienestar Integral, para garantizar las acciones y procesos indispensables para el crecimiento y desarrollo Integral de las niñas y niños participantes del servicio del jardín.

ALCANCE: Dar a conocer a las y Los Colaboradores del Jardín Huellas y Talentos los Lineamientos del Componente de Bienestar Integral, con el propósito de implementar las acciones que permitan alcanzar el cumplimiento de las Condiciones de Calidad relacionados con La Promoción de la salud, La Alimentación Saludable, La Vigilancia del Estado Nutricional, La Prevención y el Manejo de las Enfermedades Prevalentes de la infancia y las adecuadas condiciones Higiénico-Sanitarias.

PROCEDIMIENTO:

El día de hoy 13 de Abril del 2026 La Profesional en Atención a la Primera Infancia Yamile Rodelo de Apoyo al Componente de Bienestar Integral, socializa con las y Los Colaboradores por medio de Diapositivas en Power Point los Lineamientos del Componente de Bienestar Integral, para garantizar el cumplimiento de cada una de las acciones que puedan dar cumplimiento a las condiciones de calidad relacionadas con el desarrollo integral de las niñas y los niños que son participantes del servicio de la Unidad Operativa. La información compartida es la siguiente:

Componente de Bienestar Integral: Incluye las acciones y procesos indispensables para el crecimiento y desarrollo integral de las niñas y los niños, relacionados con la Promoción de la salud, La Alimentación Saludable, La vigilancia del Estado

Powered by CamScanner

fundación social
castillo san lucas

Nutricional, la Prevención y el manejo de las enfermedades prevalentes de la Infancia y las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias.

Verifica y realiza seguimiento de las atenciones en salud de las niñas y niños:

- Afiliación al Sistema General de Salud.
- Esquema de Vacunación de acuerdo a la edad.
- Asistencia a la Consulta de valoración integral de la salud y el desarrollo según lo establecido en la normatividad vigente.
- Valoración Odontología.
- Realizar al Año mínimo 4 tomas de medidas antropométricas a todas las niñas y los niños en atención, Se realiza clasificación del estado nutricional y se socializa estos resultados con las familias, cuidadores y equipos de trabajo.
- Realiza seguimiento a los casos de niñas y niños con presencia de desnutrición aguda y obesidad, enmarcado dentro del proceso de Vigilancia Nutricional del sistema General de Seguridad Social y rutas especializadas de atención integral.
- Realiza la notificación a la autoridad sanitaria en el caso de presentar cualquier brote o epidemia de enfermedades transmisibles en los niños, niñas y adultos participantes de las actividades del jardín infantil y sigue las instrucciones suministradas para su adecuado manejo y seguimiento.
- Administración de Medicamentos
- Promoción, protección y apoyo de la práctica de la lactancia materna
- Vigilancia nutricional

Powered by CamScanner

- Suministro de apoyo alimentario: nueves reforzadas, almuerzo y onces; organizando de acuerdo con las dinámicas de cada unidad operativa
- Alimentos equivalentes a las onces de Jornada Liberada y paquetes alimentarios.
- paquetes alimentarios de Contingencia:
- Paquete por incapacidad medica:
- CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS Acciones para la prevención y manejo de desperdicios de alimentos en el servicio social.
- PROTOCOLOS: Se enuncian los protocolos, procedimientos y lineamientos que orientan el desarrollo de estos procesos.

Buenas Prácticas de Manufactura: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

Para que son las Buenas Practicas de Manufactura:

- Para producir alimentos seguros e inocuos
- Para proteger la salud del consumidor
- Para tener control higiénico en las áreas de procesamiento

Para mantener los equipos y utensilios en perfecto estado de limpieza y desinfección.

Compra Alimentos:

- Los productos no deben alteraciones en sus propias como: olor, sabor, color y textura, que presente entre otras.
- Verificar las condiciones del envase; éste no debe presentar filtraciones, abombamientos, pérdidas de vacío, abolladuras, fisuras, óxido u otras señales de deterioro características.

Powered by CamScanner

Trasporte de alimentos:

- Debe ser de interior de color claro, seco y limpio
- Contar con termómetros y medidores de humedad cuando se requiere
- Mantener las condiciones ambientales requeridas por el producto
- Refrigeración a máximo 4 C
- Congelación a máximo 18 C
- Utilizar estibas o canastillas para evitar que los alimentos estén en contacto con el piso

Recibido de alimentos:

- Destinar una persona de servicios de alimentos con el entrenamiento en recepción de alimentos y que conozcan los criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos.

Servido y distribución:

- Asignar personales responsables en cocina
- Organizar área destinada para el servicio
- Alistar implementos para el servido
- Conocer porciones a servir, según grupo etario y la preparación del
- Alimentos.
- Servir en la vajilla con los cubiertos requeridos y entregar directamente.

Programas del Plan de Saneamiento

- Programa de Abastecimiento de agua potable: Es un sistema de vigilancia y control para garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de proceso, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua.

Powered by CamScanner

- Programa de control Integral de plagas: Es un sistema de vigilancia y control el cual previene y protege todas las áreas de aparición de plagas y evita los daños que genera su presencia, creando una herramienta que impide la propagación de las plagas.
- Programa de Limpieza y desinfección: Son las actividades para reducir la proliferación de microorganismos. Encierra el uso de productos químicos usados para la limpieza y desinfección de los lugares e implementos usados en la institución, Debe especificar el tipo de técnica que se usa (agua caliente, vapor, sustancias químicas) y las cantidades de hipoclorito que se manejan para el aseo de cada área específica.
- Programa de residuos sólidos y líquidos: Es el manejo de subproductos y desechos sólidos que ya han tenido un uso, se generan por su naturaleza, por el contexto social o actividades productivas, este programa se basa en la clasificación de materiales para el reciclaje, los cuales deben catalogar en diferentes bolsas teniendo en cuenta el código de colores, para ser reutilizados y ayudar al medio ambiente

PRESENTACION



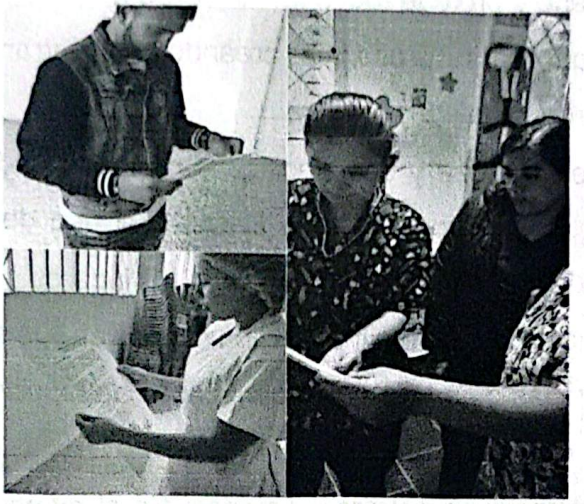
Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 8170040

fundación social
castillo san lucas

EVIDENCIA FOTOGRAFICA

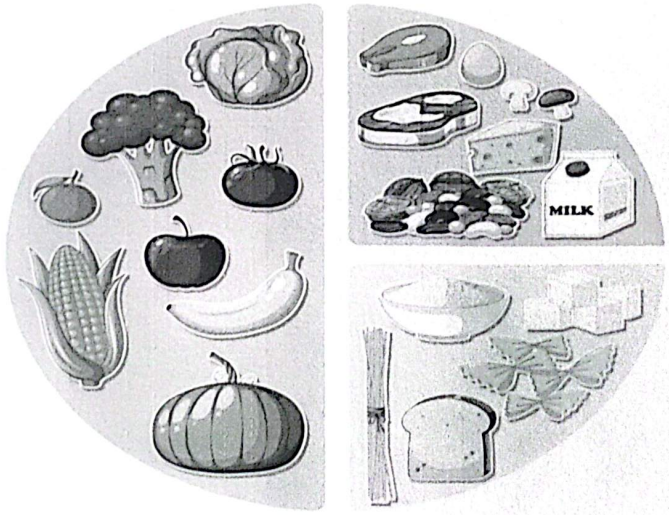


Elaborado por: YAMILE RODELO
PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA

V°B. ARELIS SAENZ
RESPONSABLE DEL SERVICIO

Powered by CamScanner

COMPONENTE DE BIENESTAR INTEGRAL



DIRIGIDO A LOS Y LAS COLABORADORES

Powered by CamScanner

COMPONENTE DE BIENESTAR INTEGRAL

La promoción de la salud, prevención de la enfermedad y la atención integral en salud son esenciales en el bienestar integral. Estas acciones se enfocan en el fortalecimiento del autocuidado y el cuidado de los demás, en evitar la aparición de enfermedades, la reducción de efectos por determinantes sociales y ambientales negativos, así como la detección y seguimiento de los eventos de enfermedades prevalentes en la infancia y la notificación de ocurrencia en una comunidad educativa de brotes de enfermedades transmisibles o eventos de interés en salud pública para su respectiva vigilancia.



Powered by CamScanner

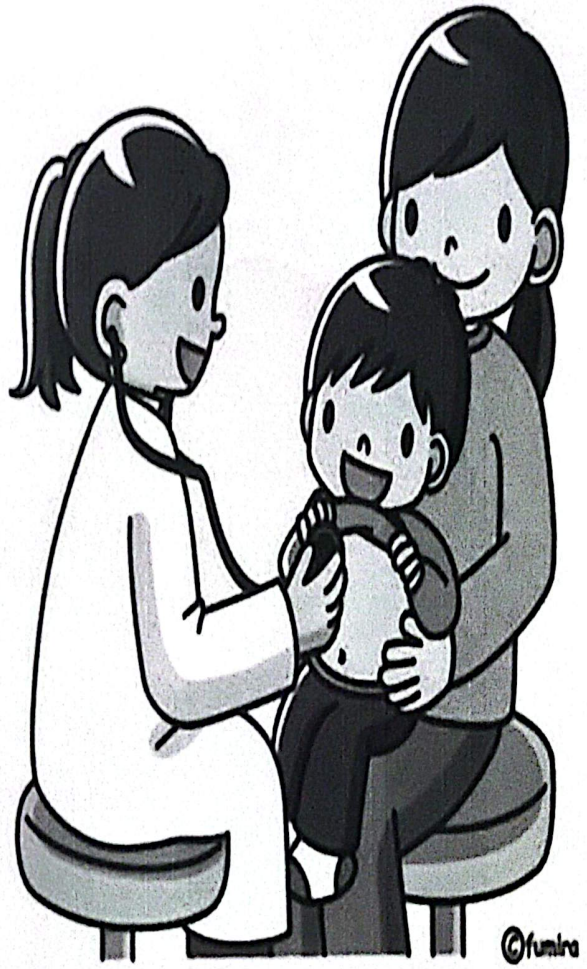
Desde esta perspectiva, el componente busca:

- Hacer seguimiento al cumplimiento de las atenciones en salud de cada, niña y niño, orientando a las familias y cuidadores para el acceso a estas atenciones que garantizan el derecho a la salud.
- Prevenir, mitigar, detectar y notificar los posibles casos de brotes relacionados con enfermedades inmunoprevenibles, enfermedades prevalentes de la primera infancia Infección Respiratoria Aguda - IRA, Enfermedad Diarreica Aguda - EDA, Malaria y Dengue), enfermedades Transmitidas por alimentos – ETA.
- Identificar oportunamente el estado nutricional de niñas y niños y gestionar las acciones pertinentes para la atención y seguimiento de los casos de malnutrición por déficit o exceso para evitar complicaciones en salud y en el desarrollo integral de las niñas y los niños.
- Implementar estrategias para la promoción y práctica de la lactancia materna en forma exclusiva a niñas y niños de cero (0) a seis (6) meses de edad, y en forma complementaria de los seis (6) meses a los dos (2) años y más, junto con una alimentación infantil perceptiva y saludable a fin de alcanzar un estado salud y nutrición óptimo e interacciones seguras.
- Planear e implementa acciones intencionadas que favorezcan el autocuidado, cuidado y bienestar, las niñas y los niños, promoviendo interacciones sensibles que permitan la adopción de hábitos de estilos de vida saludable, tales como, la alimentación, la descanso, las actividades de cuerpo y movimiento y la higiene.
- Garantizar que la alimentación ofrecida cumpla con la minuta patrón, el análisis nutricional y el ciclo de menús, según las características de los grupos poblacionales y los tiempos de comida, conforme a la normativa vigente promoviendo hábitos alimenticios saludables.
- Promover durante los momentos de alimentación de las niñas y los niños oportunidades de socialización y de relacionamiento consciente con la comida como una oportunidad de interacción, escucha y autonomía progresiva de las niñas y niños de alimentarse por sí mismos.

Powered by CamScanner

GESTIÓN PARA LA ATENCIÓN EN SALUD

- Afiliación al Sistema General de Salud.
- Esquema de Vacunación de acuerdo a la edad.
- Asistencia a la Consulta de valoración integral de la salud y el desarrollo según lo establecido en la normatividad vigente.
- Valoración Odontología.
- Promoción de prácticas de cuidado de la salud y prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física



Powered by CamScanner

- Realizar al Año mínimo 4 tomas de medidas antropométricas a todas las niñas y los niños en atención, Se realiza clasificación del estado nutricional y se socializa estos resultados con las familias, cuidadores y equipos de trabajo.

- Realiza seguimiento a los casos de niñas y niños con presencia de desnutrición aguda y obesidad, enmarcado dentro del proceso de Vigilancia Nutricional del sistema General de Seguridad Social y rutas especializadas de atención integral.

- Realiza la notificación a la autoridad sanitaria en el caso de presentar cualquier brote o epidemia de enfermedades transmisibles en los niños, niñas y adultos participantes de las actividades del jardín infantil y sigue las instrucciones suministradas para su adecuado manejo y seguimiento.



Powered by CamScanner

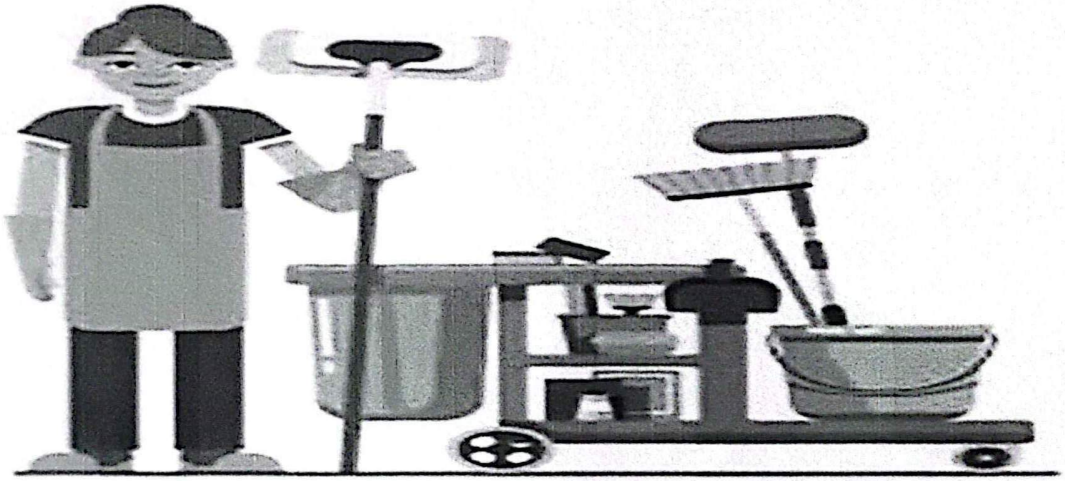
- **Administración de Medicamentos**
- **Promoción, protección y apoyo de la práctica de la lactancia materna**
- **Vigilancia nutricional**
- **Suministro de apoyo alimentario:** nueves reforzadas, almuerzo y onces; organizando de acuerdo con las dinámicas de cada unidad operativa
- **Alimentos equivalentes a las onces de Jornada Liberada y paquetes alimentarios.**
- **paquetes alimentarios de Contingencia:**
- **Paquete por incapacidad medica:**
- **CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS**
- **Acciones para la prevención y manejo de desperdicios de alimentos en el servicio social.**

PROTOCOLOS : Se enuncian los protocolos, procedimientos y lineamientos que orientan el desarrollo de estos procesos.

Powered by CamScanner

PLAN DE SANEAMIENTO

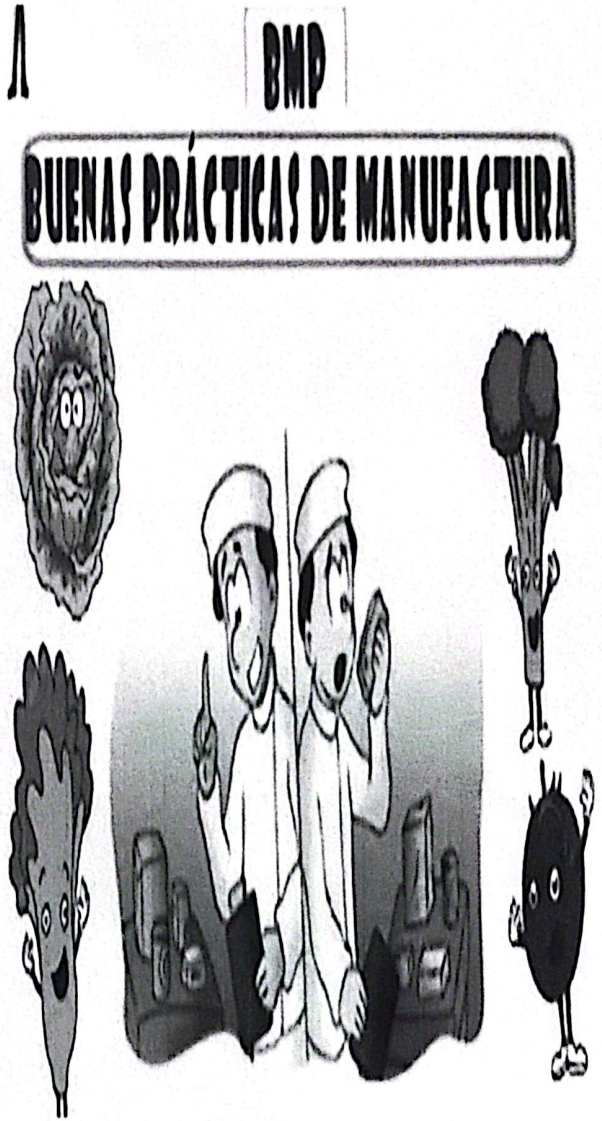
Implementa Practicas Adecuadas de Limpieza y Desinfección, Manejo de Desechos Solidos, Abastecimiento o Suministro de Agua Potable y Control de Plagas, garantizando el cumplimiento del Plan de Saneamiento en sus instalaciones.



Powered by CamScanner

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Documenta las Buenas Practicas de Manufactura BPM, para los procesos de compra, Transporte, recibido, Almacenamiento, Preparación, Servido y/o distribución de alimentos.



Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 8170040

ACTIVIDAD: Socialización a colaboradores sobre Lineamiento Componente de Bienestar Integral.
FECHA: Abril 13/2026
RESPONSABLE Yamile Rodelo

NOMBRE	CARGO	FIRMA
Angelica Gonzalez	Profesional en atencion primera infancia	Angelica G
Andrea Vasquez	Profesional atencion primera infancia	
Nixy Jimenez Padilla	Profesional en atencion a la primera infancia	Nixy Jimenez
Magda Lorena Moreno R.	Profesional en atencion a la primera infancia	Magda Lorena M.
Patricia Rodriguez	Profesional atencion primera infancia	
Carlos Hernandez Herrera	Profesional en atencion primera infancia	Carlos H
Valentina Morales	Auxiliar en atencion a la primera infancia	Valentina M
Amanda Morales C	S. Generales	Amanda M C
Yohana Parada	Ejecucion General	Yohana Parada.
Fabian Hernandez M.	Personal Alimentos	Fabian M
Cristelys Palma Ramos	Personal de Aliment	Cristelys Palma

Powered by CamScanner