Fecha:	6 de abril 2026
Lugar	CDI TERNURITAS I – Puerto Asís
Hora:	8:00am a 4:00 pm

OBJETIVO	Realizar proceso de inducción a talento nuevo a los cargos de Coordinación, Psicosocial y Auxiliar Administrativa que ingresa al programa modalidad Institucional -CDI Ternuritas I – Mi Bello Despertar I y II.

PARTICIPANTES DE LA REUNIÓN	Talento humano nuevo al cargo de COORDINACIÓN, PSICOSOCIAL- AUXILIAR ADMINISTRATIVA del CDI Ternuritas I – Mi Bello Despertar I y II - Fundación Fraternidad.

ORDEN DEL DIA	• Saludo de bienvenida por parte de la coordinadora • Presentación del equipo base y del talento humano nuevo • Introducción a los temas a abordar de acuerdo al Plan de Inducción y el manual operativo 1. Misión, visión y objetivos estratégicos de ICBF. 2. Misión y visión de la Fundación Fraternidad. 3. Socialización de la Ley 1804 de 2016 y sus fundamentos políticos técnicos y de gestión. 4. Sentido de la educación inicial. 5. Componentes de atención de Manual Operativo. 6. Lineamiento técnico administrativo de la ruta de actuaciones para el

	restablecimiento de derechos de niños, niñas y adolescentes. 7. "Modelo de Enfoque Diferencial de Derechos del ICBF. 8. "Herramientas, instrumentos o formatos para la prestación del servicio. 9. Socialización de la modalidad y servicio que se va adesarrollar 10. Socialización del contrato y funciones y Obligaciones de la empresa administradora del servicio. 11. Guía Proceso de Caracterización en los servicios de atención a la primera Infancia -"Estándar 2. Caracterización del grupo de familias o cuidadores y de las niñas, los niños. 12. "Técnicas adecuadas para la toma de peso, longitud/talla y perímetro braquial e identificación de signos físicos asociados a la desnutrición aguda severa y signos de alarma en personas en periodo de gestación, niñas y niños menores de cinco (5) años". 13. Minuta patrón y ciclos de menú. 14. "Primer respondiente con énfasis en niñas y niños en primera infancia. 15. Formas de Evaluación de desempeño. 16. "Estándar 45. Documenta e implementa el Plan de Gestión de Riesgos de Desastres. 17. "POLIZA DE SEGUROS: Amparos y el procedimiento para la activación de la póliza de seguros. 18. SIGE – Sistemas de Integrado de Gestión – Ejes de calidad – Eje ambiental, eje

	seguridad de la información, eje seguridad y salud en el trabajo. • Espacio para resolver dudas • Recomendaciones • Cierre

No.	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS
1.	La Coordinadora General y la nutricionista del Centro de Desarrollo Infantil Ternuritas I, MBD I y II dieron la bienvenida oficial a las nuevas integrantes del equipo de talento humano, quienes asumieron el cargo de agentes educativas en la modalidad institucional. Dicho lo anterior, se procedió a dar inicio con el primer tema. **1. Misión, visión y objetivos estratégicos de ICBF.** **MISIÓN** Liderar la protección integral de los derechos de la niñez, la adolescencia y las familias, a través de la articulación e implementación de las políticas públicas, el fortalecimiento de la oferta del servicio público de bienestar familiar para la promoción de su pleno desarrollo, la consolidación de proyectos de vida y el fortalecimiento de las capacidades de las familias, comunidades y territorios, promoviendo la equidad como expresión de justicia social y fundamento de la paz. **VISIÓN** En el 2030 el ICBF, como entidad articuladora de los diferentes sectores y actores territoriales que conforman el Sistema Nacional de Bienestar Familiar, consolidará la materialización de condiciones que permitan el desarrollo y la protección integral de los derechos de niñas, niños, adolescentes y familias, posicionándoles como la generación de la vida, la paz y la justicia social. **Objetivos estratégicos** 1. Fortalecer el desarrollo integral de niñas, niños y adolescentes a partir de una oferta que brinde oportunidades, experiencias y escenarios significativos encaminados a profundizar sus capacidades, habilidades, intereses, talentos y vocaciones, contribuya a la construcción de su identidad y de su liderazgo e incidencia en la transformación de sus comunidades y territorios. 2. Fortalecer la atención integral a la primera infancia, con énfasis en el mejoramiento de las condiciones de calidad, oportunidad y pertinencia de la educación inicial, aportando a su universalización y a la consolidación de transiciones armónicas en el sistema educativo bajo un enfoque territorial e intercultural.

3. Afianzar desde una perspectiva intercultural e inclusiva, las capacidades de cuidado y crianza de las familias, reconociéndolas como sujeto colectivo de derechos que en ejercicio de su rol como corresponsables en la garantía de los derechos de niñas, niños y adolescentes consolidan sus comunidades y territorios como escenarios de protección integral.
4. Implementar acciones interinstitucionales que favorezcan un adecuado estado nutricional en la niñez y aseguren a niñas, niños y adolescentes, de acuerdo con su momento de vida, la disponibilidad de alimentos, el acceso y consumo de los mismos en la cantidad y las condiciones de calidad e inocuidad necesarias, a partir del reconocimiento de saberes y prácticas alimenticias de las familias, comunidades y territorios.
5. Fortalecer la calidad de la gestión del proceso de restablecimiento de derechos y su oferta, para asegurar la humanización del servicio y la prevalencia de la atención integral de niñas, niños y adolescentes, con base en el reconocimiento de las características individuales, familiares, comunitarias, sociales y culturales.
6. Posicionar el Sistema Nacional de Bienestar Familiar como articulador de la gestión en el orden nacional y territorial que, garantiza condiciones políticas, sociales, éticas, técnicas y financieras para el ejercicio pleno de los derechos de la niñez y las familias con enfoque territorial, inclusivo y diferencial al servicio de la equidad y la justicia social.
7. Cualificar la capacidad institucional para identificar situaciones, condiciones o características particulares de las niñas, niños y adolescentes que demandan atenciones diferenciales garantizando los apoyos y ajustes para asegurar la inclusión, pertinencia y valoración del acervo cultural dentro del marco de la atención integral.
8. Consolidar una cultura organizacional basada en la calidad del servicio, el conocimiento, la innovación, la toma de decisiones a partir de evidencia, el autocuidado, la seguridad y privacidad de la información y la mitigación de los impactos ambientales, fomentando el bienestar, la mejora continua y el trabajo digno de su talento humano.
9. Modernizar la gestión de la entidad a través de la adecuación de la arquitectura institucional, infraestructura tecnológica y el rediseño de sus programas desde una perspectiva territorial, asegurando procesos técnicos y administrativos que soporten su gestión misional y garantizando el uso eficiente y transparente de los recursos

2. Misión y visión fundación fraternidad

MISIÓN

La fundación fraternidad, es una organización que orienta su trabajo a crear ambientes familiares saludables, armónicos y prósperos, a través de programas de salud, nutrición, educación coma generación de ingresos y protección del medio ambiente, dirigidos a las familias vulnerables colombianas, especialmente las que habitan en la región amazónica.

VISIÓN

Para el año 2026, seremos una organización colombiana ejemplar en el desarrollo de acciones sociales que permitan el bienestar integral de las familias y las comunidades vulnerables, dando acción prioritaria en apoyo psicosocial y nutricional a los niños niñas adolescentes y jóvenes.

3. **Socialización de la Ley 1804 de 2016 y sus fundamentos políticos técnicos y degestión.**

El congreso de la república crea la ley 1804 de 2016 por la cual se establece la política de Estado para el Desarrollo Integral de la Primera Infancia de Cero a Siempre y se dictan otras disposiciones

Propósito:

-Establecer la política de estado para el desarrollo integral a la primera infancia de Cero a Siempre

-Sienta las bases conceptuales, técnicas y de gestión para garantizar el desarrollo integral

-Busca fortalecer el marco institucional para el reconocimiento, la protección y la garantía de los derechos de los niños y las niñas de cero a seis años

Política de Cero a Siempre.

La política de "cero a siempre", en tanto política pública, representa la postura y comprensión que tiene el Estado colombiano sobre la primerainfancia, el conjunto de normas asociadas a esta población, los procesos, los valores,las estructuras y los roles institucionales y las acciones estratégicas lideradas por el Gobierno, que en

corresponsabilidad con las familias y la sociedad, aseguran la protección integral y la garantía del goce efectivo de los derechos de la mujer en estado de embarazo y de los niños y niñas desde los cero (0) hasta los seis (6) años de edad.

Se desarrolla a través de un trabajo articulado e intersectorial que desde la perspectiva de derechos y con un enfoque de gestión basado en resultados, articula y promueve el conjunto de acciones intencionadas y efectivas encaminadas a asegurar que en cada uno de los entornos en los que transcurre la vida de las niñas y los niños existan las condiciones humanas, sociales y materiales para garantizar la promoción y potenciación de su desarrollo. Lo anterior a través de la atención integral que debe asegurarse a cada individuo de acuerdo con su edad, contexto y condición.

Articulo 4

- Conceptos propios de la primera infancia:
- 1. Atención Integral.
- 2. Ruta Integral de Atenciones (RIA).
- 3. Seguridad Alimentaria y Nutricional

Conceptos relativos a la gestión de la política:

- 1. Desarrollo integral
- 2. Realizaciones.
- 3. Entornos.

Articulo 5

Habla de la educación inicial como un derecho de los niños y niñas menores de seis (6) años de edad. Se concibe como un proceso educativo y pedagógico intencional, permanente y estructurado, a través del cual los niños y las niñas desarrollan su potencial, capacidades y habilidades en el juego, el arte, la literatura y la exploración del medio, contando con la familia como actor central de dicho proceso.

Articulo 6 ámbito de aplicación

Se deberá aplicar en todo el territorio nacional por cada uno de los actores oficiales y privados, tanto del orden nacional como local, que tienen incidencia en el proceso de desarrollo integral entre los cero (0) y los seis (6) años de edad

Articulo 7 gestión intersectorial para la atención integral

Es la acción organizada, concurrente y coordinada a través de la cual los sectores estatales de los órdenes nacional y local (educación, salud, cultura, recreación, bienestar, deportes, planeación, entre otros), así como otros actores de la sociedad (familias, comunidad, sociedad civil, academia, empresa privada, organizaciones no gubernamentales, entre otras.)

Artículo 8 Fases. la Política de Estado para el Desarrollo Integral de la Primera Infancia de Cero a Siempre, se deberá desarrollar en las siguientes fases:

No.	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS
	 Artículo 9. Líneas de acción. Requiere unas líneas estratégicas para dinamizar y dar sostenibilidad a su gestión. Estas son: -Gestión territorial -Calidad y pertinencia en las atenciones. Seguimiento y evaluación de la Política de Estado para el Desarrollo Integral de la Primera Infancia de Cero a Siempre. Artículo 10. Coordinación Estará a cargo de la Comisión Intersectorial para la Atención Integral de la Primera Infancia, y su implementación territorial se realizará bajo los principios definidos en

dicha Comisión, en el marco del Sistema Nacional de Bienestar Familiar, de acuerdo con el artículo 205 de la Ley 1098 de 2006 o la ley que la modifique.

Articulo 11 habla de los funcionarios que integra la comisión intersectorial

Artículo 12. Habla de las funciones de las entidades del orden nacional para la ejecución de la política.

Artículo 20. funciones de la unidad para la atención y reparación integral a las víctimas Artículo 21. Funciones del departamento administrativo del deporte, la recreación, la actividad física y el aprovechamiento del tiempo libre.

Artículo 22. Implementación territorial de la política de estado para el desarrollo integral de la primera infancia de cero a siempre. Para el seguimiento y veeduría se expone los siguientes artículos Artículo 23. Seguimiento.

Artículo 24. Veeduría.

Artículo 25. Financiación

4. Sentido de la educación inicial

Educación Inicial

Los fundamentos políticos constan en el reconocimiento de los beneficios de la inversión pública y privada en programas para el desarrollo de la educación inicial en la primera infancia es cada vez mayor, tanto en el ámbito internacional, como nacional,a nivel gubernamental y entre la sociedad civil. Las inversiones durante este período de la vida no solo benefician de manera directa, sino que sus réditos se verán en el transcurso de la vida, así como en el largo plazo beneficiando a la descendencia de esta población, haciendo de estas inversiones auto-sostenibles en el largo plazo y de máximo impacto. El camino para crear una "Cultura de la educación inicial" en el marco de la atención integral, es a través de cuatro actividades rectoras que además de ser actividades inherentes a los niños y las niñas, posibilitan aprendizajes por sí mismas.

5. Componentes de atención del Manual Operativo de la Modalidad Institucional:

Se da a conocer el manual operativo de la Modalidad Institucional, indicando que este servicio sebrinda a población que cumple con unos criterios de focalización, además usuarios de continuidad del servicio; este servicio se brinda todos los días de la semana, con una duración de 8 horas diarias en el municipio de Puerto Asís Putumayo, con el acompañamiento de talento humano previamente seleccionado por sus capacidades, estudio y experiencia.

Los componentes del servicio responden de manera directa con el sentido y propósitos de la modalidad. Estos componentes son: Familia, comunidad y redes sociales; salud y nutrición; proceso pedagógico; talento humano; ambientes educativos y protectores; y administrativo y de gestión.

Componente familia, comunidad y redes sociales: A partir de lo dispuesto en la ley 1804 de 2016 en la cual se describen las realizaciones entendidas como, las "condiciones y estados que se materializan en la vida de cada niña y cada niño, y que hacen posible su desarrollo Integral", este componente en los servicios de educación inicial de la modalidad institucional moviliza acciones para que los participantes; "cuenten con padre, madre, familiares o cuidadoras principales que le acojan y pongan en práctica pautas de crianza que favorezcan su desarrollo integral", "crezca en entornos que favorecen su desarrollo", "construya su identidad en un marco de diversidad" ,"exprese sentimientos, ideas y opiniones en sus entornos cotidianos y estos sean tenidos en cuenta", "crezcan en entornos que promocionen y garanticen sus derechos y actúen ante la exposición a situaciones de riesgo o vulneración", incorporando el principio de corresponsabilidad de las familias, que se establece en esta misma ley.

Componente salud y nutrición: A partir de lo dispuesto en la ley 1804 de 2016 en la cual se describen las realizaciones entendidas como, las "condiciones y estados que se materializan en la vida de cada niña y cada niño, y que hacen posible su desarrollo Integral", este componente en los servicios de educación inicial de la modalidad institucional moviliza acciones para que los participantes "vivan y disfruten del nivel más alto posible de salud y gocen y mantengan un estado nutricional adecuado", incorporando el principio de corresponsabilidad de las familias, que se establece en esta misma ley.

En línea con lo anterior, se busca que las experiencias educativas y pedagógicas, así como las acciones que se desarrollan en este componente generen espacios que promuevan los derechos de las mujeres y personas en estado de gestación, niñas y niños, incorporando estrategias que contribuyan a la garantía del Derecho a la Salud y el Derecho Humano a una Alimentación Adecuada – DHAA, mediante: la articulación para el acceso a las atenciones en salud, el suministro y adquisición de alimentos frescos naturales y culturalmente apropiados en toda la oferta de atención, el desarrollo de estrategias de Educación Alimentaria y Nutricional para el sostenimiento de una alimentación adecuada, saludable, pertinente y perdurable en el tiempo y la adopción de hábitos de vida saludable, que aporten al desarrollo integral de niñas y niños desde el reconociendo de las particularidades de los territorios, la cultura y las tradiciones.

Componente proceso pedagógico:

A partir de lo dispuesto en la ley 1804 de 2016 en la cual se describen las realizaciones entendidas como, las "condiciones y estados que se materializan en la vida de cada niña y cada niño, y que hacen posible su desarrollo Integral", este componente en los servicios de educación inicial de la modalidad institucional moviliza acciones para que los participantes; "crezca en entornos que favorecen su desarrollo", "construya su identidad en un marco de diversidad" "Exprese sentimientos, ideas y opiniones en sus entornos cotidianos y estos sean tenidos en cuenta", "crezcan en entornos que promocionen y garanticen sus derechos y actúen ante la exposición a situaciones de riesgo o vulneración", incorporando el principio de corresponsabilidad de las familias, que se establece en esta misma ley.

Este componente parte de la concepción que la educación inicial en el marco de la atención integral es un derecho impostergable de la primera infancia, que busca potenciar su desarrollo y aprendizaje de manera armónica e integral a través de la promoción de ambientes pedagógicos, interacciones de calidad, oportunas y pertinentes en coherencia con las características y particularidades de las comunidades, sus territorios e identidad cultural.

Componente talento humano:

El adecuado desarrollo de la modalidad institucional requiere de un talento humano interdisciplinario cualificado, que garantice la implementación de las condiciones de calidad de cada uno de los componentes de la atención, materializando el sentido, los

propósitos y las acciones definidas para los servicios; este componente orienta las acciones para garantizar la idoneidad, proporción, selección, inducción, reinducción, evaluación del desempeño y bienestar del talento humano a cargo de la atención.

Para la prestación del servicio, la EAS o PDS debe conformar equipos de trabajo con excelentes habilidades personales, profesionales y con conocimientos de las condiciones territoriales, contextuales de las mujeres y personas en estado de gestación, las niñas, los niños, sus familias, cuidadores y las comunidades con quienes desarrollan la atención.

Este componente también implica la cualificación del talento humano, lo que posibilita fortalecer sus prácticas laborales en la atención a los participantes, reconociendo, actualizando, ampliando y resignificando las concepciones, creencias y saberes que influyen en la promoción del desarrollo integral47, y el bienestar de las mujeres y personas en estado de gestación. En este sentido, desde el ICBF se vienen promoviendo procesos de formación y cualificación que se han convertido en una herramienta de transformación social dirigida a fortalecer las capacidades humanas, reconocer los saberes, experiencias y competencias laborales del talento humano, que contribuye a mejorar la calidad y pertinencia de la atención.

Componentes ambientes educativos y protectores: A partir de lo dispuesto en la ley 1804 de 2016 en la cual se describen las realizaciones entendidas como, las "condiciones y estados que se materializan en la vida de cada niña y cada niño, y que hacen posible su desarrollo Integral", este componente en los servicios de educación inicial de la modalidad institucional moviliza acciones para que los participantes; "crezcan en entornos que promocionen y garanticen sus derechos y actúen ante la exposición a situaciones de riesgo o vulneración". Desde este componente, se identifican los espacios físicos y ambientes relacionales en los que transcurre la vida de las mujeres y personas en estado de gestación, las niñas y los niños; como aspectos centrales frente a la promoción de su desarrollo integral y su bienestar.

El componente Ambientes Educativos y Protectores implica, en primera instancia, las acciones correspondientes a garantizar la gestión de riesgos de accidentes y desastres, como proceso social, en el que confluye la participación de las mujeres y

personas en estado de gestación, las niñas, los niños, las familias, cuidadores y las comunidades; además, de otras estrategias de seguridad desde el cuidado sensible.

En segunda instancia, para el desarrollo de la educación inicial en el marco de la atención integral, desde la modalidad se movilizan las condiciones físicas, ajustes razonables y de dotación para que los participantes gocen de espacios y materiales que posibiliten las experiencias pedagógicas, los encuentros con las familias y cuidadores y permitan el desarrollo de las acciones de salud y alimentación; a partir del reconocimiento de sus particularidades, las características familiares y culturales.

Componente administrativo y de gestión:

El componente administrativo y de gestión contempla actividades de planeación, organización, ejecución, seguimiento, y evaluación de los servicios, dirigidas a alcanzar los objetivos trazados por la modalidad, está asociado con la capacidad de gestión que tiene la EAS o PDS para definir y alcanzar sus propósitos haciendo uso adecuado de los recursos disponibles.

La administración y gestión en los servicios de educación inicial implica que las EAS o PDS asuman de manera rigurosa los procesos de gestión y organización de todos los componentes de la atención, tanto en lo externo con las entidades territoriales y otros actores del SNBF, como al interior de las mismas; esto incluye información actualizada, documentación del talento humano, niñas y niños participantes, sus familias y cuidadores.

6. Lineamiento técnico administrativo de la ruta de actuaciones para el restablecimiento de derechos de niños, niñas y adolescentes

El **Lineamiento Técnico para la Prevención de las Violencias contra Niñas y Niños en Primera Infancia**, desarrollado por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), es un marco orientador que busca proteger y garantizar los derechos de los niños y niñas desde sus primeros años de vida. Este documento establece estrategias

y acciones dirigidas a prevenir todas las formas de violencia—física, emocional, sexual y negligencia—que puedan afectar a la primera infancia.

El lineamiento enfatiza la importancia de crear entornos seguros, protectores y estimulantes, donde los niños y niñas puedan desarrollarse integralmente en condiciones de respeto, amor y cuidado. Además, promueve la participación activa de las familias, comunidades y entidades territoriales, fortaleciendo capacidades para identificar riesgos, promover prácticas de crianza positiva y brindar apoyo psicosocial cuando sea necesario.

Este instrumento técnico es fundamental para orientar a los profesionales y organizaciones que trabajan con la primera infancia, con el fin de implementar medidas preventivas efectivas y garantizar la protección integral de los derechos de los menores, promoviendo su bienestar y desarrollo en un ambiente libre de violencias.

7. Modelo de enfoque diferencial de derechos.

El **Modelo de Enfoque Diferencial** del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) es una herramienta estratégica diseñada para reconocer y atender las particularidades y diversidad de las personas y comunidades en función de sus condiciones sociales, culturales, étnicas, de género, edad, capacidades, y contextos específicos.

Este modelo promueve la garantía efectiva de los derechos de niñas, niños, adolescentes, familias y comunidades, al adaptar las acciones y servicios del ICBF para responder adecuadamente a las necesidades particulares de cada grupo poblacional. Busca evitar la discriminación, la exclusión y la homogenización, entendiendo que las condiciones de vulnerabilidad y las formas de riesgo pueden variar significativamente.

El enfoque diferencial permite una intervención integral, culturalmente pertinente y sensible, que respeta las identidades, fortalece las capacidades locales y contribuye a la inclusión social y el ejercicio pleno de los derechos. De esta manera, el ICBF asegura una atención justa y equitativa, reconociendo la diversidad como un elemento central para la promoción del bienestar y la protección integral.

8. Herramientas, instrumentos o formatos según lineamientos técnicos para el servicio.

El Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) cuenta con diversas herramientas, instrumentos y formatos que se utilizan según los lineamientos técnicos establecidos para garantizar la calidad y pertinencia en la prestación de sus servicios. Estos instrumentos están diseñados para facilitar la identificación, seguimiento, evaluación y atención de las niñas, niños, adolescentes, familias y comunidades en diferentes situaciones de vulnerabilidad.

Entre las principales herramientas se encuentran:

- **Formatos de valoración y diagnóstico**: Para evaluar las condiciones de bienestar, riesgos y necesidades de los usuarios, permitiendo diseñar planes de atención personalizados.
- **Instrumentos de seguimiento y monitoreo**: Que permiten hacer un control periódico de la evolución de los casos atendidos, asegurando la eficacia de las intervenciones.
- **Protocolos y guías de atención**: Que orientan el proceso de intervención, garantizando que se cumplan los estándares técnicos y se respeten los derechos de las personas atendidas.
- **Formatos para registro y reporte**: Que facilitan la sistematización de la información, asegurando la trazabilidad y la transparencia en la gestión del servicio.

Estos instrumentos están alineados con el marco normativo y los lineamientos técnicos del ICBF, y son esenciales para asegurar un servicio integral, oportuno, y basado en el respeto, la inclusión y la protección de los derechos de la población atendida.

REGISTRO RAM

Se aborda el tema de RAM destacando la importancia de este documento público, y su correcto manejo para evitar sanciones o procesos disciplinarios. Se expuso la ultima versión de la RAM, explicando detalladamente como diligenciarla, se les recordó que el formato de la RAM (registro de asistencia mensual) debe estar debidamente diligenciada con las asistencia e inasistencias INMEDIATAMENTE SE INICIE el

servicio y de manera diaria, que los participantes que ingresen después del horario de entrada al CDI, deben registrarse en novedades, igualmente si el niño o niña es retirado antes de finalizar la jornada. Además, que los usuarios que ingresen después del primer día de servicio deben escribirse a lapicero, de forma legible, clara y correcta, teniendo en cuenta como se escriben los nombres, apellidos y número de identificación de acuerdo al Registro civil.

Que la RAM por ningún motivo debe tener diligenciado los totales de asistencia, inasistencia o Cantidad total y/o clasificación del usuario, antes de finalizar el mes. Se orienta como realizar un nuevo ingreso a la Ram y cómo diligenciarla, sumar asistencia, inasistencias, cobertura y registrar los retiros y motivos de retiro.

Se les pide a las agentes educativas ser muy rigurosa con este procedimiento. No se recibirá RAM con tachones, ni enmendaduras o formatos ilegibles o maltratados o perforados. Se abordaron ejercicios de Registro de RAM a través de casos,

NOVEDADES

Este formato permite registrar cambios, situaciones especiales o hechos relevantes que afecten o modifiquen la situación de los niños, niñas, familias o del equipo de atención. Incluye novedades como ingresos, retiros, ausencias prolongadas, traslados o situaciones particulares que deban ser reportadas y atendidas oportunamente. Su objetivo es mantener actualizada la información y garantizar respuestas adecuadas por parte del equipo interdisciplinario.

ESCALAS

Es un instrumento que permite observar y valorar el desarrollo integral de los niños y niñas desde una perspectiva cualitativa, teniendo en cuenta aspectos como el desarrollo físico, emocional, social, cognitivo y comunicativo. A través de esta escala, el equipo pedagógico puede identificar avances, posibles rezagos o necesidades específicas, lo cual facilita la personalización de las actividades y el acompañamiento familiar.

SEGUIMIENTOS

Este instrumento permite realizar un seguimiento sistemático y continuo a los avances en el desarrollo de los niños y niñas. Se utiliza con base en la observación directa y el registro de evidencias en diferentes momentos del proceso pedagógico. Su propósito es identificar fortalezas, alertas tempranas y apoyar intervenciones oportunas en articulación con otros sectores si es necesario (salud, protección, etc.).

PLANEACIÓN

La planeación pedagógica es una herramienta estructurada que guía el diseño y ejecución de las experiencias educativas diarias. Se elabora teniendo en cuenta las características del grupo, los intereses de los niños y niñas, el contexto y los objetivos del desarrollo. Esta planeación se construye en coherencia con los lineamientos del ICBF y el enfoque de atención integral, y se evalúa constantemente para mejorar la calidad del proceso educativo.

9. Socialización de la modalidad y servicio que se va a desarrollar.

La modalidad institucional requiere de EAS o PDS que orienten su gestión de forma organizada, sistemática y coherente con una mirada estratégica, que tengan una clara visión y misión relacionadas con la implementación de políticas sociales, especialmente en procesos alrededor del desarrollo, aprendizaje y bienestar de las niñas y los niños, participantes, sus familias, cuidadores y comunidades. Así mismo, se relacionen con la comunidad y se transformen de acuerdo con las reflexiones que pedagógica y técnicamente van construyendo en el trabajo con la primera infancia.

10. Socialización del contrato y funciones y Obligaciones de la empresa administradora del servicio.

Lectura de contrato laboral y socialización de funciones

Se da lectura del contrato laboral, se socializan las obligaciones, compromisos y responsabilidades, así como cláusulas contractuales, posteriormente se hace entrega de su contrato con el objetivo de que se realice la revisión respectiva y poder responder a sus preguntas e inquietudes. Posteriormente se socializa las funciones del colaborador teniendo en cuenta el manual operativo, se aprueba y señala la importancia de apoyarse como equipo de trabajo, se recuerda la importancia en la utilización de formatos de manera adecuada sin alterarlos, se entrega en físico y en digital. Igualmente se presenta al equipo interdisciplinario informando sobre su apoyo en las acciones en la modalidad Institucional o familiar, se explica su objetivo y se menciona sobre el Sistema de Seguridad de la Información que se comenzara a implementar en las UDS.

OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD ADMINISTRADORA DEL SERVICIO

A. Brindar atención integral a los niños y niñas beneficiarios de las modalidades de atención
B. La gratuidad del servicio a todos los niños y niñas.
C. Facilitar procesos que se desarrollen para el fortalecimiento de la modalidad y propias del cargo.
D. Conservar en un estado la infraestructura donde se presta el servicio.
E. Abstenerse de realizar proselitismo político.

11. Guía Proceso de Caracterización en los servicios de atención a la primera Infancia -"Estándar 2. Caracterización del grupo de familias o cuidadores y de las niñas, los niños.

Sobre **El Proceso de Caracterización en los servicios de atención a la Primera Infancia**, se socializan los procedimientos, criterios y herramientas necesarios para realizar una caracterización efectiva de los niños, niñas y sus contextos familiares.

Este momento está dirigido a reconocer e identificar las condiciones vitales de las niñas, los niños, las mujeres y personas en estado de gestación, las formas como cada familia, cuidador y la comunidad viven su rol de cuidado y crianza, las oportunidades del territorio, los escenarios, recursos disponibles, saberes y experiencias familiares – comunitarias, además de las formas de interacción que inciden en el desarrollo y aprendizaje infantil y el bienestar de las mujeres y personas en estado de gestación. La caracterización es la base para la toma de decisiones frente a la planeación e implementación de las estrategias de atención y los seis (6) componentes de calidad; es transversal a toda la atención, requiere de un ejercicio interdisciplinar y articulado por parte del talento humano y, se concreta en ejercicios de indagación permanente a través de los instrumentos de recolección de información, consolidación, análisis y uso de la información. El detalle de su desarrollo se recoge en el estándar 2 del componente familia comunidad y redes sociales.

12. **"Técnicas adecuadas para la toma de peso, longitud/talla y perímetro braquial e identificación de signos físicos asociados a la desnutrición aguda severa y signos de alarma en personas en periodo de gestación, niñas y niños menores de cinco (5) años".**

La toma de medidas antropométricas es un proceso fundamental en la evaluación del estado nutricional y del crecimiento de las personas. Estas medidas proporcionan información valiosa sobre la composición corporal, el tamaño y la proporción de diferentes partes del cuerpo.

La importancia de la toma de medidas antropométricas radica en que permite:

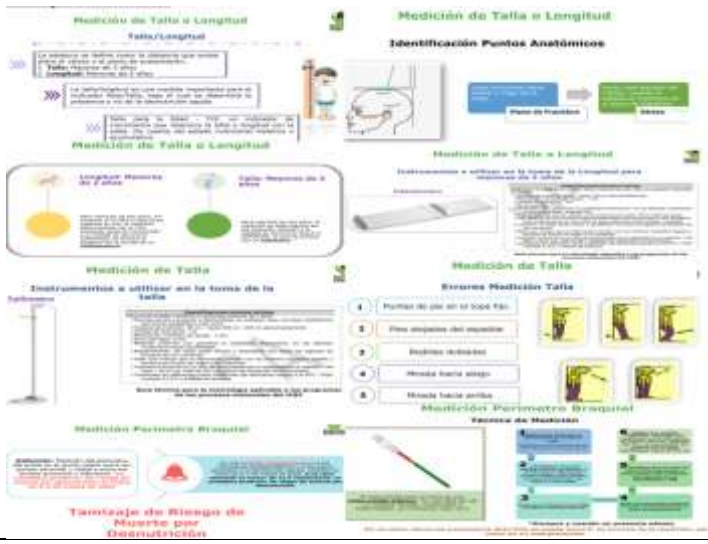
a) Evaluar el estado nutricional: Las medidas antropométricas, como el peso, la talla y la circunferencia de la cintura, ayudan a determinar si una persona tiene un peso saludable o si presenta algún trastorno alimenticio.
b) Monitorear el crecimiento: En niños y adolescentes, las medidas antropométricas permiten evaluar el crecimiento y desarrollo, detectando posibles problemas de crecimiento o trastornos hormonales.
c) Identificar factores de riesgo: Las medidas antropométricas pueden ayudar a identificar factores de riesgo para enfermedades crónicas, como la obesidad, la diabetes y las enfermedades cardiovasculares.

d) Desarrollar planes de intervención: Con base en las medidas antropométricas, se pueden desarrollar planes de intervención para mejorar el estado nutricional y el crecimiento, y reducir el riesgo de enfermedades crónicas.

Algunas de las medidas antropométricas más comunes en lo menores de 5 años incluyen:

- Peso
- Talla
- Perímetro braquial

En resumen, la toma de medidas antropométricas es una herramienta fundamental para evaluar el estado nutricional y del crecimiento, y para desarrollar planes de intervención para mejorar la salud y el bienestar.


Medición de Talla o Longitud
Talla/Longitud
Medición de Talla o Longitud
Identificación Puntos Anatómicos
Medición de Talla o Longitud
Medición de Talla o Longitud
Medición de Talla
Instrumentos a utilizar en la toma de la talla
Medición de Talla
Errores Medición Talla
Medición Perímetro Braquial
Medición Perímetro Braquial
Tamizaje de Riesgo de Muerte por Desnutrición

DESNUTRICIÓN AGUDA

El término «malnutrición» se refiere a las carencias, los excesos y los desequilibrios de la ingesta calórica o de nutrientes de una persona. Abarca tres grandes grupos de afecciones:

La desnutrición, que incluye la emaciación (un peso insuficiente respecto de la talla), el retraso del crecimiento (una talla insuficiente para la edad) y la insuficiencia ponderal (un peso insuficiente para la edad);

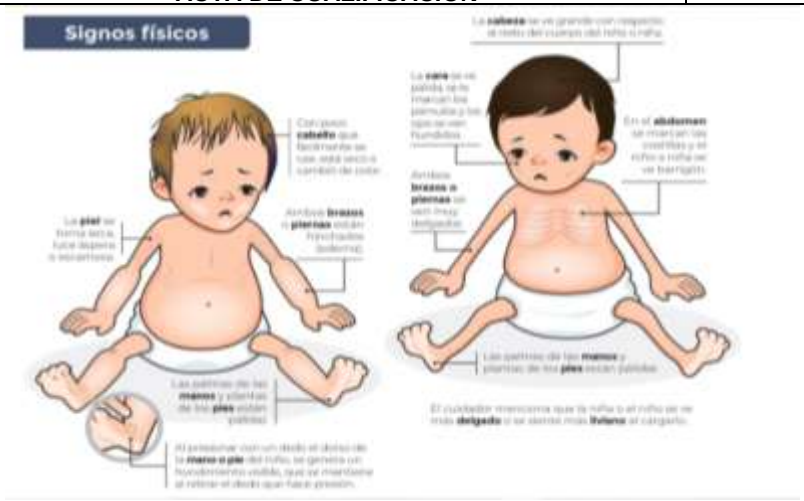
La malnutrición relacionada con los micronutrientes, que incluye las carencias de micronutrientes (la falta de vitaminas o minerales importantes) o su exceso; y el sobrepeso, la obesidad y las enfermedades no transmisibles relacionadas con la alimentación (como las cardiopatías, la diabetes y algunos tipos de cáncer).

La desnutrición es "el estado patológico que resulta del consumo inadecuado de uno o más nutrientes esenciales y que se manifiesta o descubre clínicamente o por pruebas bioquímicas, de laboratorio o antropométricas".

TIPOS DE DESNUTRICIÓN

Kwashiorkor: Se caracteriza edema bilateral progresivamente ascendente. que inicia en pies y manos, acompañado de signos clínicos de deficiencias nutricionales

específicas, que se reflejan en lesiones en la piel, cambios en el color del cabello, alopecia difusa, atrofia de las papilas gustativas y queilosis, entre otros.



Marasmo: Se caracteriza por delgadez extrema, dada por el agotamiento de las reservas muscular y grasa y pérdida de tejido celular subcutáneo; piel seca, opaca y quebradiza. Este cuadro clínico se asocia con ingesta deficitaria y continuada de proteínas, calorías no proteicas y micronutrientes en la dieta.

Marasmo – Kwashiorkor: Se presenta cuando se acentúa la pérdida de albúmina y presión oncótica en un niño que cursa con emaciación extrema y desarrolla edema bilateral. Sucede porque se presenta una infección concurrente y se altera la relación proteica /calórica.

13. Minuta patrón y ciclos de menú.

La Minuta Patrón establecida para la modalidad institucional, centros de desarrollo infantil (CDI) estipula 3 tiempos de comidas diarios, entre los cuales se encuentran refrigerio de la mañana, almuerzo y refrigerio de la tarde, esto teniendo los grupos de edad de los niños y niñas en primera infancia, que de acuerdo al cual pertenezca, 6 a 8 meses con 29 días, 9 a 11 meses con 29 días, 1 a 2 años con 29 días y 3 a 5 años con 29 días, esto con el fin de garantizar una alimentación saludable y de calidad, además de cumplir con los requerimientos de energía y nutrientes para cada grupo de edad.

La minuta patrón además brinda ciertas orientaciones tales como:

a. La minuta patrón es una herramienta que permite orientar la planificación alimentaria en los territorios, a partir de esta, la derivación del ciclo de menús o de la lista de alimentos para entregar, se debe hacer acorde a la cultura alimentaria, la disponibilidad de los alimentos en el territorio y guiándose por los principios de variedad, equilibrio y placer que permita una alimentación saludable y promotora de sistemas sustentables y sostenibles.

b. La minuta patrón busca preservar y promover el consumo de alimentos naturales en todas sus variedades que sean propios de cada territorio y de producción nacional, favoreciendo los circuitos cortos de comercialización que buscan fortalecer la ACFC (Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria) y Étnica; por lo tanto, la elaboración del ciclo de menús, debe ser acordada con la comunidad teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos locales/nativos que se encuentren en cosecha, priorizando los cultivos que provengan de ecosistemas agrícolas sustentables y sostenibles. Es posible la inclusión de sopas, jugos y sorbetes acorde a la cultura alimentaria, garantizando la variedad en texturas, sabores, aromas y consistencias.

c. La leche humana es el mejor alimento para las niñas y los niños, debe suministrarse de manera exclusiva durante los primeros 6 meses de vida y hasta los 2 años y más de manera complementaria con los demás alimentos. La leche de vaca entera líquida pasteurizada o UHT o en polvo solo puede ser suministrada en mayores de un año. No se debe incluir en los ciclos de menús fórmulas comerciales infantiles / preparaciones en polvo para lactantes, ni otro tipo de sucedáneos de la leche humana.

d. No se debe incluir productos comestibles y bebibles procesados y ultra procesados que tengan sellos frontales de advertencia establecidos según las Resoluciones 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 del Ministerio de Salud y Protección Social, con excepción del queso y cuajada empacado.

e. Seleccionar frutas y verduras nacionales que se encuentren en cosecha disponibles en el territorio. Se pueden incluir diferentes tipos / variedades, es importante tener en cuenta lo descrito en la Guía Orientadora de Gestión del Riesgo en la Primera Infancia, Anexo de Medidas de Reducción de Accidentes (Asfixia / Atragantamiento).

f. En el caso de los grupos étnicos en los cuales su costumbre alimentaria no incluye lácteos o huevos, la o el profesional en nutrición de la unidad de servicio debe redistribuir el aporte calórico en los otros componentes priorizando alimentos que tengan mayor aporte de proteína y se podrá incluir bebidas tradicionales a base de cereal - fruta - tubérculo según los acuerdos previos con la comunidad.

g. El peso servido es una aproximación de acuerdo al grupo de alimentos, estas varían según el alimento, tipo de preparación, por lo tanto, el peso servido debe ser el resultado del taller de estandarización de recetas y porciones. Se sugiere que el volumen servido para las sopas y jugos por grupo de edad sea: 100 ml para el grupo de 6 meses a 8 meses 29 días; 120 ml para el grupo de 9 meses a 11 meses 29 días; 150 ml para el grupo de 1 año a 2 años 11 meses 29 días; 180 ml para el grupo de 3 años a 5 años 11 meses 29 días.

h. Cuando se opte por leche de vaca entera en polvo, se debe hacer los cálculos de equivalencia según las instrucciones de reconstitución establecidas por el fabricante, para garantizar el volumen final establecido, utilizando agua segura para el consumo humano.

i. Podrá incluir huevos de codorniz si es acordado con la comunidad y si hay disponibilidad en el territorio. Respetando la equivalencia en gramaje y aporte proteico-calórico con el huevo de gallina.

j. Se debe garantizar disponibilidad de agua segura para el consumo humano a libre demanda de acuerdo a la necesidad de hidratación referida por los participantes

k. Cuando se ofrece leguminosa en el menú, se debe entregar el 50% del peso neto de las carnes o vísceras.

Cada tiempo de comidas establece ciertos grupos de alimentos, los alimentos que componen a cada uno, el peso bruto, peso neto y porción servida de estos de acuerdo al grupo de edad según corresponda; en el caso de los niños menores de 1 año se debe tener en cuenta que se modifican las texturas o consistencias de alimentos

suministrados como también las excepciones de ciertos alimentos debido a su potencial alergenicidad.

Tipo de complementación alimentaria: Ración Preparada (RP) - 3 tiempos de alimentación

Grupo de edad / Ciclos de vida: Niñas y niños de 6 a 8 meses 29 días

Tiempo de alimentación: Refrigerio mañana

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)		
		Peso bruto	Peso neto	Peso servido
Tubérculos - Raíz - Plátano - Amasijos - Cereal				
Árbol de pan - Malanga - Batata - Yuca (todas las variedades) - Ñame (todas las variedades) - Arracacha - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades), entre otros o mezcla de estos alimentos, **entre otros** o mezcla de estos alimentos. Almojábana - Pandebono - Mantecada - Envuelto (todas las variedades) - Arepa (todas las variedades) - Achiras - Pan (todas las variedades) - Bollo - Arroz - Maíz (todas las variedades), **entre otros**.	Todos los días	Tubérculos - Raíz - Plátano: 13 - 24 g Amasijos o similares: 13 g Maíz: 13 g Arroz: 13 g	13 g	Yuca-Ñame: cocida 11 - 14 g / frita 8 - 10 g Plátano: cocida 12 - 15 g / frita 4 -7 g Papa: cocida 11 - 13 g / frita 7 - 10 g Arracacha: cocida 11 - 13 g / frita 5 - 10 g Amasijos o similares: 13 g Arroz: 29-31 g
Fruta				
Copuazú - Araza - Tamarindo - Chontaduro - Madroño - Guanábana - Guayaba - Guiupa - Maracuyá - Melón - Mora - Papaya - Curuba - Feijoa - Lulo - Mango - Piña - Tomate de árbol - Toronja - Mandarina - Manzana nacional - Guayaba - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Sandía - Naranja - Mamey - Iguaraya, **entre otros** o mezcla de frutas	Todos los días	32 - 200 g	30 g	30 g
Lácteo				
Queso (campesino - doble crema - mozzarella - pasta hilo) - Cuajada - Kumis - Yogurth, **entre otros**	Todos los días	Kumis - Yogurth: 30 ml Queso: 10 g	Kumis - Yogurth: 30 ml Queso: 10 g	Kumis - Yogurth: 30 ml Queso: 10 g
Proteína				
Carne de res - Carne de cerdo - Carne de chivo - Pollo (sin hueso) - Gallina - Pescado (diferentes variedades sin espinas), **entre otros** Huevo de gallina o codorniz	Todos los días	Carnes: 15 g Pollo - Gallina: 16 - 21 g Pescados: 16 - 28 g Huevos: 30 g	Carnes: 15 g Pollo - Gallina: 15 g Pescados: 15 g Huevos: 27 g	Carnes: 10 - 13 g Pollo - Gallina: 11 - 20 g Pescados: 11 - 20 g Huevos: 21 - 25 g

Tiempo de alimentación: Almuerzo

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)		
		Peso bruto	Peso neto	Peso servido
Cereal				
Maíz - Arroz - Casabe - Pasta, entre **otros**	Todos los días	14 g	14 g	Maíz: 11-13 g Arroz: 32 - 34 g Pasta: 33 - 35 g
Tubérculo - Raíz - Plátano				
Árbol de pan - Malanga - Batata - Yuca (todas las variedades) - Ñame (todas las variedades) - Arracacha (todas las variedades) - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades), **entre otros** o mezcla de estos alimentos.	Todos los días	18 - 32 g	18 g	Yuca-Ñame: cocida 15- 19 g / frita 12 - 14 g Plátano: cocida 17 - 21 g / frita 6 - 10 g Papa: cocida 15 - 17 g / frita 10 - 14 g Arracacha: cocida 15 - 17 g / frita 4 - 14 g

Fruta				
Copoazú - Arazá - Tamarindo - Chontaduro - Madroño - Guanábana - Guayaba - Guilupa - Maracuyá - Melón - Mora - Papaya - Curuba - Feijoa - Lulo - Mango - Piña - Tomate de árbol - Toronja - Mandarina - Manzana nacional - Guayaba - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Sandía - Naranja - Mamey - Iguaraya, **entre otros** o mezcla de frutas.	Todos los días	32 - 200 g	30 g	30 g
Verdura				
Colinabo - Ruibarbo - 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) - Arveja verde - Haba verde - Fríjol verde - Baki o Chachafruto verde - Aguacate (todas las variedades), **entre otros** o mezcla de verduras.	Todos los días	20 - 50 g	20 g	Cruda: 19 - 20 g Cocida: 16 - 18 g
Proteína				
Fríjol (todas las variedades de producción nacional) - Lenteja - Garbanzo - Arveja seca - Haba seca, **entre otros.**	1-3 veces por semana	3 g	3 g	6 - 8 g
Carne de res - Carne de cerdo - Carne de chivo - Pollo (sin hueso) - Gallina - Pescado (diferentes variedades sin espinas) - Vísceras, **entre otros**.	Todos los días	Carnes: 20 g Pollo - Gallina: 21 - 27 g Pescados: 22 - 38 g Vísceras: 20- 22 g	Carnes: 20 g Pollo - Gallina: 20 g Pescados: 20 g Vísceras: 20 g	Carnes: 13 - 17 g Pollo - Gallina: 14 - 27 g Pescados: 16 - 26 g Vísceras: 14 - 27 g

Tiempo de alimentación: Refrigerio tarde

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)		
		Peso bruto	Peso neto	Peso servido
Tubérculos - Raíz - Plátano - Amasijos - Cereal				
Árbol de pan - Malanga - Batata - Yuca (todas las variedades) - Ñame (todas las variedades) - Arracacha - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades), entre otros o mezcla de estos alimentos, **entre otros** o mezcla de estos alimentos. Almojábana - Pandebono - Mantecada - Envuelto (todas las variedades) - Arepa (todas las variedades) - Achiras - Pan (todas las variedades) - Bollo - Maíz (todas las variedades), **entre otros**.	Todos los días	Tubérculos - Raíz - Plátano: 13 - 24 g Amasijos o similares: 13 g Maíz: 13 g Arroz: 13 g	13 g	Yuca /Ñame: cocida 11 - 14 g / frita 8 - 10 g Plátano: cocida 12 - 15 g / frita 4 -7 g Papa: cocida 11 - 13 g / frita 7 - 10 g Arracacha: cocida 11 - 13 g / frita 5 - 10 g Amasijos o similares: 13 g Arroz: 29-31 g
Fruta				
Copoazú - Arazá - Tamarindo - Chontaduro - Madroño - Guanábana - Guayaba - Guilupa - Maracuyá - Melón - Mora - Papaya - Curuba - Feijoa - Lulo - Mango - Piña - Tomate de árbol - Toronja - Mandarina - Manzana nacional - Guayaba - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Sandía - Naranja - Mamey - Iguaraya, **entre otros** o mezcla de frutas.	Todos los días	32 - 200 g	30 g	30 g
Lácteo				
Queso (campesino - doble crema - mozzarella - pasta hila) - Cuajada - Kumis - Yogurth, **entre otros**.	Todos los días	Kumis - Yogurth: 30 ml Queso: 10 g	Kumis - Yogurth: 30 ml Queso: 10 g	Kumis - Yogurth: 30 ml Queso: 10 g

Otros componentes para incluir en el ciclo de menú

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)	
		Peso bruto	Peso neto
Bienestarina	Todos los días, para distribuir durante el día, según la necesidad en las diferentes preparaciones y usos en el territorio	15 g	15 g
Ingredientes culinarios naturales (Achiote, Ajo, Ají (todas las variedades), Cilantro, Limón, Pimentón, Cebolla (todas las variedades), Jengibre, Guascas, Orégano, Laurel, Tomillo, Albahaca, Romero, Cardamomo, Curry, Pimienta, Estragón entre otras o mezclas de sazonadores naturales)		2 - 6 g	2 g
Aceite de una sola fuente vegetal (soya - maíz - girasol - sacha inchi - seje)		12 ml	12 ml
Agua		Se debe garantizar el consumo de 3 vasos de agua - bebidas al día de acuerdo con los valores de Ingesta Adecuada establecidos por la Resolucion 3803 de 2016. Se incluye el agua que hace parte de las preparaciones.	
Harina de maíz - Harina de quinua - Harina de avena - Harina de cebada - Harina de banano - Harina de chontaduro - Harina de achira - Harina de plátano - Harina de ahuyama - Harina de arracacha - Harina de papa - Harina de yuca- Harina de trupillo - Avena en hojuelas - Farina - Cebada Perlada - Cuchuco de cebada o trigo, **entre otros** o mezcla de estas (se puede incluir en las preparaciones para aumentar consistencia y favorecer la textura grumosa de las preparaciones o para las bebidas a base de cereal)	1-2 veces por semana o según acuerdos	12 g	12 g

APORTE NUTRICIONAL PARA EL DÍA DE ATENCIÓN

	Calorías (cal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Vit. A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)
APORTE DE LA MINUTA PATRÓN	515	18,7	20,6	61,8	286	278	4,6	4,1	162
RIEN para el grupo de edad 6 meses a 8 meses 29 días	652	13,3	30,3	83,3	UL= 600 500	UL= 1500 260	UL= 20 6,9	UL= 5 2,5	UL= 370
% DE CUBRIMIENTO RIEN	79	141,0	67,6	74,2	57	107	66,7	164,4	44

Fuente: Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC) 2018

Los requerimientos nutricionales se calcularon teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución 3803 de 2016. El cálculo de los macronutrientes se establece en RDA (Aporte Dietético recomendado) para niñas y niños de seis meses a once meses de edad y en AMDR (Rango Aceptable de Distribución de Macronutrientes) determinando el LI (Límite Inferior) y el LS (Límite Superior) para mayores de un año de edad.
Para los requerimientos de micronutrientes se calculan mediante promedio simple de los valores de referencia de cada nivel de ingesta, para cada micronutriente se indica el valor de UL (Nivel de Ingesta Máxima Tolerable). En niñas y niños de seis meses a once meses de edad se utiliza AI (Ingesta Adecuada) como valor de referencia para vitamina A, calcio y sodio, y EAR (Requerimiento Promedio Estimado) como valor de referencia para hierro y zinc. Para mayores de un año de edad se utiliza el EAR (Requerimiento Promedio Estimado) como valor de referencia, excepto para el sodio en donde se utiliza el AI (Ingesta Adecuada) como valor de referencia.

Tipo de complementación alimentaria: **Ración Preparada (RP) - 3 tiempos de alimentación**

Grupo de edad / Ciclos de vida: **Niñas y niños de 0 a 11 meses 29 días**

Tiempo de alimentación: **Refrigerio mañana**

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)		
		Peso bruto	Peso neto	Peso servido
Tubérculos - Raíz - Plátano - Amasijos - Cereal				
Árbol de pan - Malanga - Batata - Yuca (todas las variedades) - Ñame (todas las variedades) - Arracacha - Papa (todas las variedades) - Plátano (todos las variedades), entre otros o mezcla de estos alimentos, **entre otros** o mezcla de estos alimentos. Almojabana - Pandebono - Mantecada - Enyuello (todas las variedades) - Arepa (todas las variedades) - Achiras - Pan (todas las variedades) - Bollo - Arroz - Maíz (todas las variedades), **entre otros**.	Todos los días	Tubérculos - Raíz - Plátano: 15 - 28 g Amasijos o similares: 15 g Maíz: 15 g Arroz: 15 g	15 g	Yuca-Ñame: cocida 13 - 16 g / frita 10 - 12 g Plátano: cocida 14 - 18 g / frita 5 - 9 g Papa: cocida 13 - 15 g / frita 8- 12 g Arracacha: cocida 13 - 16 g / frita 4- 12g Amasijos o similares: 15 g Arroz: 34-36 g
Fruta				
Copoazú - Arazá - Tamarindo - Chontaduro - Madroño - Guanábana - Guayaba - Guiupa - Maracuyá - Melón - Mora - Papaya - Curuba - Feijoa - Lulo - Mango - Piña - Tomate de árbol - Toronja - Mandarina - Manzana nacional - Guayabo - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Sandía - Naranja - Mamey - Iguaraya, **entre otros** o mezcla de frutas.	Todos los días	42 - 268 g	40 g	40 g
Lácteo				
Queso (campesino - doble crema - mozzarella - pasta hila) - Cuajada - Kumis - Yogurth, **entre otros**.	Todos los días	Kumis - Yogurth: 50 ml Queso: 12 g	Kumis - Yogurth: 50 ml Queso: 12 g	Kumis - Yogurth: 50 ml Queso: 12 g
Proteína				
Carne de res - Carne de cerdo - Carne de chivo - Pollo (sin hueso) - Gallina - Pescado (diferentes variedades sin espinas), **entre otros**. Huevo de gallina o codorniz	Todos los días	Carnes: 17 g Pollo - Gallina: 18 - 23 g Pescados: 18 - 22 g Huevos: 60 g	Carnes: 17 g Pollo - Gallina: 17 g Pescados: 17 g Huevos: 54 g	Carnes: 11 - 13 g Pollo - Gallina: 11 - 23 g Pescados: 13 - 23 g Huevos: 47 - 49 g

Tiempo de alimentación: **Almuerzo**

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)		
		Peso bruto	Peso neto	Peso servido
Cereal				
Maíz - Arroz - Casabe - Pasta, entre **otros**.	Todos los días	15 g	15 g	Maíz: 12- 14 g Arroz: 34 - 36 g Pasta: 35 - 37 g
Tubérculo - Raíz - Plátano				
Árbol de pan - Malanga - Batata - Yuca (todas las variedades) - Ñame (todas las variedades) - Arracacha (todas las variedades) - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades), **entre otros** o mezcla de estos alimentos.	Todos los días	18 - 32 g	18 g	Yuca-Ñame: cocida 17 - 18 g / frita 12 - 14 g Plátano: cocida 17 - 18 g / frita 8 - 10 g Papa: cocida 15 - 17 g / frita 10 - 16 g Arracacha: cocida 15 - 17 g / frita 4 - 14 g
Fruta				
Copoazú - Arazá - Tamarindo - Chontaduro - Madroño - Guanábana - Guayaba - Guiupa - Maracuyá - Melón - Mora - Papaya - Curuba - Feijoa - Lulo - Mango - Piña - Tomate de árbol - Toronja - Mandarina - Manzana nacional - Guayaba - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Sandía - Naranja - Mamey - Iguaraya, **entre otros** o mezcla de frutas.	Todos los días	42 - 268 g	40 g	40 g
Verdura				
Cidrayo - Nabo - 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) - Arveja verde - Haba verde - Fríjol verde - Bailo o Chachafruto verde - Aguacate (todas las variedades), **entre otros** o mezcla de verduras.	Todos los días	25 - 62 g	25 g	Cruda: 24 - 25 g Cocida: 16 - 19 g
Proteína				
Fríjol (todas las variedades de producción nacional) - Lenteja - Garbanzo - Arveja seca - Haba seca, **entre otros**.	1-3 veces por semana	5 g	5 g	10 - 14 g
Carne de res - Carne de cerdo - Carne de chivo - Pollo (sin hueso) - Gallina - Pescado (diferentes variedades sin espinas) - Vísceras, **entre otros**.	Todos los días	Carnes: 30 g Pollo - Gallina: 21 - 27 g Pescados: 22 - 38 g Vísceras: 20- 22 g	Carnes: 20 g Pollo - Gallina: 20 g Pescados: 20 g Vísceras: 20 g	Carnes: 13 - 17 g Pollo - Gallina: 14 - 27 g Pescados: 17 - 26 g Vísceras: 14 - 26 g

Tiempo de alimentación: **Refrigerio tarde**

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)		
		Peso bruto	Peso neto	Peso servido
Tubérculos - Raíz - Plátano - Amasijos - Cereal				
Árbol de pan - Malanga - Batata - Yuca (todas las variedades) - Ñame (todas las variedades) - Arracacha - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades), entre otros o mezcla de estos alimentos, **entre otros** o mezcla de estos alimentos. Almojabana - Pandebono - Mantecada - Enyuello (todas las variedades) - Arepa (todas las variedades) - Achiras - Pan (todas las variedades) - Bollo - Maíz (todas las variedades), **entre otros**.	Todos los días	Tubérculos - Raíz - Plátano: 15 - 28 g Amasijos o similares: 15 g Maíz: 15 g Arroz: 15 g	15 g	Yuca-Ñame: cocida 13 - 16 g / frita 10 - 12 g Plátano: cocida 14 - 18 g / frita 5 - 9 g Papa: cocida 13 - 15 g / frita 8- 12 g Arracacha: cocida 13 - 16 g / frita 4- 12g Amasijos o similares: 15 g Arroz: 34-36 g
Fruta				
Copoazú - Arazá - Tamarindo - Chontaduro - Madroño - Guanábana - Guayaba - Guiupa - Maracuyá - Melón - Mora - Papaya - Curuba - Feijoa - Lulo - Mango - Piña - Tomate de árbol - Toronja - Mandarina - Manzana nacional - Guayaba - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Sandía - Naranja - Mamey - Iguaraya, **entre otros** o mezcla de frutas.	Todos los días	42 - 268 g	40 g	40 g

Lácteo				
Queso (campesino - doble crema - mozzarella - pasta hila) - Cuajada - Kumis - Yogurth, **entre otros**	Todos los días	Kumis - Yogurth: 50 ml Queso: 12 g	Kumis - Yogurth: 50 ml Queso: 12 g	Kumis - Yogurth: 50 ml Queso: 12 g

Otros componentes para incluir en el ciclo de menú

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)	
		Peso bruto	Peso neto
Bienestarina	Todos los días, para distribuir durante el día, según la necesidad en las diferentes preparaciones y usos en el territorio	15 g	15 g
Ingredientes culinarios naturales (Achiote, Ajo, Aji (todas las variedades), Cilantro, Limón, Pimentón, Cebolla (todas las variedades), Jengibre, Guascas, Orégano, Laurel, Tomillo, Albahaca, Romero, Cardamomo, Curry, Pimienta, Estragón entre otras o mezclas de sazonadores naturales)		2 - 6 g	2 g
Aceite de una sola fuente vegetal (soya - maíz - girasol - sacha inchi - seje)		12 ml	12 ml
Agua		Se debe garantizar el consumo de 3 vasos de agua - bebidas al día de acuerdo con los valores de Ingesta Adecuada establecidos por la Resolución 3803 de 2016. Se incluye el agua que hace parte de las preparaciones.	
Harina de maíz - Harina de quinua - Harina de avena - Harina de cebada - Harina de banano - Harina de chontaduro - Harina de achira - Harina de plátano - Harina de ahuyama - Hanna de arracacha - Harina de papa - Harina de yuca- Harina de trupillo - Avena en hojuelas - Fariña - Cebada Perlada - Cuchuco de cebada o trigo, **entre otros** o mezcla de estas (se puede incluir en las preparaciones para aumentar consistencia y favorecer la textura grumosa de las preparaciones o para las bebidas a base de cereal)	1-2 veces por semana o según acuerdos	12 g	12 g

APORTE NUTRICIONAL PARA EL DÍA DE ATENCIÓN

	Calorías (cal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Vit. A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)
APORTE DE LA MINUTA PATRÓN	**565**	**21,1**	**21,8**	**68,7**	**321**	**317**	**5,0**	**4,6**	**193**
RIEN para el grupo de edad 9 meses a 11 meses 29 días	**723**	15,2	30,0	95,0	UL= 600 **500**	UL= 1500 **260**	UL= 20 **6,9**	UL= 5 **2,5**	UL= **370**
% DE CUBRIMIENTO RIEN	**78**	**138,9**	**72,6**	**72,4**	**64**	**122**	**72,2**	**182,7**	**52**

Fuente: Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC) 2018

Los requerimientos nutricionales se calcularon teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución 3803 de 2016. El cálculo de los macronutrientes se establece en RDA (Aporte Dietético recomendado) para niñas y niños de seis meses a once meses de edad y en AMDR (Rango Aceptable de Distribución de Macronutrientes) determinando el LI (Límite Inferior) y el LS (Límite Superior) para mayores de un año de edad.
Para los requerimientos de micronutrientes se calculan mediante promedio simple de los valores de referencia de cada nivel de ingesta, para cada micronutriente se indica el valor de UL (Nivel de Ingesta Máxima Tolerable). En niñas y niños de seis meses a once meses de edad se utiliza AI (Ingesta Adecuada) como valor de referencia para vitamina A, calcio y sodio, y EAR (Requerimiento Promedio Estimado) como valor de referencia para hierro y zinc. Para mayores de un año de edad se utiliza el EAR (Requerimiento Promedio Estimado) como valor de referencia, excepto para el sodio en donde se utiliza el AI (Ingesta Adecuada) como valor de referencia.

Tipo de complementación alimentaria: Ración Preparada (RP) - 3 tiempos de alimentación

Grupo de edad / Ciclos de vida: Niñas y niños de 1 a 2 años 11 meses

Tiempo de alimentación: Refrigerio mañana

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)		
		Peso bruto	Peso neto	Peso servido
Tubérculos - Raíz - Plátano - Amasijos - Cereal				
Árbol de pan - Malanga - Batata - Yuca (todas las variedades) - Ñame (todas las variedades) - Arracacha - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades), entre otros o mezcla de estos alimentos, **entre otros** o mezcla de estos alimentos. Almojábana - Pandebono - Mantecada - Envuelto (todas las variedades) - Arepa (todas las variedades) - Achiras - Pan (todas las variedades) - Bollo - Arroz - Maíz (todas las variedades), **entre otros**.	Todos los días	Tubérculos - Raíz - Plátano: 20 - 37g Amasijos o similares: 20 g Maíz: 20 g Arroz: 20 g	20 g	Yuca-Ñame: cocida 19 - 21 g / frita 13 - 15 g Plátano: cocida 19 - 23 g / frita 9 - 11 g Papa: cocida 17 - 20 g / frita 13 - 15 g Arracacha: cocida 17 - 19 g / frita 5 - 15 g Amasijos o similares: 20 g Arroz: 46-48 g
Fruta				
Copoazú - Arazá - Tamarindo - Chontaduro - Madroño - Guanábana - Guayaba - Guiupa - Maracuyá - Melón - Mora - Papaya - Curuba - Feijoa - Lulo - Mango - Piña - Tomate de árbol - Toronja - Mandarina - Manzana nacional - Guayaba - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Sandía - Naranja - Mamey - Iguaraya, **entre otros** o mezcla de frutas	Todos los días	53 - 330 g	50 g	50 g
Lácteo				
Leche de vaca entera líquida pasteurizada - Queso (campesino - doble crema - costeño - mozzarella - pasta hila) - Cuajada - Kumis - Yogurth, entre otros	Todos los días	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 100 ml Queso: 16 g	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 100 ml Queso: 16 g	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 100 ml Queso: 16 g
Proteína				
Carne de res - Carne de cerdo - Carne de chivo - Pollo (sin hueso) - Gallina - Pescado (diferentes variedades sin espinas), **entre otros** Huevo de gallina o codorniz	Todos los días	Carnes: 20 g Pollo - Gallina: 21 - 27 g Pescados: 22 - 38 g Huevos: 60 g	Carnes: 20 g Pollo - Gallina: 20 g Pescados: 20 g Huevos: 54 g	Carnes: 13 - 17 g Pollo - Gallina: 15 - 27 g Pescados: 16 - 26 g Huevos: 47 - 49 g

Tiempo de alimentación: Almuerzo

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)		
		Peso bruto	Peso neto	Peso servido
Cereal				
Maíz - Arroz - Casabe - Pasta, entre **otros**.	Todos los días	18 g	18 g	Maíz: 15- 17 g Arroz: 41 - 43 g Pasta: 42 - 44 g
Tubérculo - Raíz - Plátano				
Árbol de pan - Malanga - Batata - Yuca (todas las variedades) - Ñame (todas las variedades) - Arracacha (todas las variedades) - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades), **entre otros** o mezcla de estos alimentos.	Todos los días	25 - 46 g	25 g	Yuca-Ñame: cocida 23 - 26 g / frita 17 - 19g Plátano: cocida 25 - 29 g / frita 9 - 14 g Papa: cocida 22 - 24 g / frita 14 - 19 g Arracacha: cocida 22 - 24 g / frita 7 - 19 g

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 - Guayaba - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Sandia - Naranja - Mamey - Iguaraya, **entre otros** o mezcla de frutas	Todos los días	53 - 330 g	50 g	50 g
Verdura				
Colinabo - Ruibarbo - 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) - Arveja verde - Haba verde - Frijol verde - Balú o Chachafruto verde - Aguacate (todas las variedades), **entre otros** o mezcla de verduras.	Todos los días	30 - 76 g	30 g	Cruda: 29 - 30 g Cocida: 24 - 26 g
Proteina				
Frijol (todas las variedades de producción nacional) - Lenteja - Garbanzo - Arveja seca - Haba seca, **entre otros.**	1-3 veces por semana	7 g	7 g	13 - 19 g
Carne de res - Carne de cerdo - Carne de chivo - Pollo (sin hueso) - Gallina - Pescado (diferentes variedades sin espinas) - Vísceras, **entre otros.**	Todos los días	Carnes: 30 g Pollo - Gallina: 32 - 41 g Pescados: 33- 58 g Vísceras: 30- 33 g	Carnes: 30 g Pollo - Gallina: 30 g Pescados: 30 g Vísceras: 30 g	Carnes: 21 - 24 g Pollo - Gallina: 21 - 38 g Pescados: 25 - 38 g Vísceras: 23 - 40 g

Tiempo de alimentación: Refrigerio tarde

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)		
		Peso bruto	Peso neto	Peso servido
Tubérculos - Raíz - Plátano - Amasijos - Cereal				
Árbol de pan - Malanga - Batata - Yuca (todas las variedades) - Name (todas las variedades) - Arracacha - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades), entre otros o mezcla de estos alimentos, **entre otros** o mezcla de estos alimentos. Almojábana - Pandebono - Mantecada - Envuelto (todas las variedades) - Arepa (todas las variedades) - Achiras - Pan (todas las variedades) - Bollo - Maíz (todas las variedades), **entre otros.**	Todos los días	Tubérculos - Raíz - Plátano: 20 - 37g Amasijos o similares: 20 g Maíz: 20 g Arroz: 20 g	20 g	Yuca-Name: cocida 19 - 21 g / frita 13 - 15 g Plátano: cocida 19 - 23 g / frita 9 - 11 g Papa: cocida 17 - 20 g / frita 13 - 15 g Arracacha: cocida 17 - 19 g / frita 5 - 15 g Amasijos o similares: 20 g Arroz: 46-48 g
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 - Guayaba - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Sandia - Naranja - Mamey - Iguaraya, **entre otros** o mezcla de frutas	Todos los días	53 - 330 g	50 g	50 g
Lácteo				
Leche de vaca entera líquida pasteurizada - Queso (campesino - doble crema - costeño - mozzarella - pasta hila) - Cuajada - Kumis - Yogurth, entre otros	Todos los días	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 100 ml Queso: 16 g	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 100 ml Queso: 16 g	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 100 ml Queso: 16 g

Otros componentes para incluir en el ciclo de menú

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)	
		Peso bruto	Peso neto
Bienestarina	Todos los días, para distribuir durante el día, según la necesidad en las diferentes preparaciones y usos en el territorio	15 g	15 g
Ingredientes culinarios naturales (Achiote, Ajo, Ají (todas las variedades), Cilantro, Limón, Pimentón, Cebolla (todas las variedades), Jengibre, Guascas, Orégano, Laurel, Tomillo, Albahaca, Romero, Cardamomo, Curry, Pimienta, Estragón entre otras o mezclas de sazonadores naturales)		3 - 9 g	3 g
Sal		2 g	2 g
Aceite de una sola fuente vegetal (soya - maíz - girasol - sacha inchi - seje)		13 ml	13 ml
Panela - Azúcar - Miel - Chucula - Chocolate en bolas con panela - Chocolate amargo/negro		4 g	4 g
Agua		Se debe garantizar el consumo de 4 vasos de agua - bebidas al día de acuerdo con los valores de Ingesta Adecuada establecidos por la Resolución 3803 de 2016. Se incluye el agua que hace parte de las preparaciones.	
Harina de maíz - Harina de quinua - Harina de avena - Harina de cebada - Harina de banano - Harina de chontaduro - Harina de achira - Harina de plátano - Harina de ahuyama - Harina de arracacha - Harina de papa - Harina de yuca- Harina de trupillo - Avena en hojuelas - Fariña - Cebada Perlada - Cuchuco de cebada o trigo, **entre otros** o mezcla de estas (se puede incluir en las preparaciones para aumentar consistencia y favorecer la textura grumosa de las preparaciones o para las bebidas a base de cereal)	1-2 veces por semana o según acuerdos	10 g	10 g

APORTE NUTRICIONAL PARA EL DIA DE ATENCIÓN

	Calorías (cal)	Proteínas (g)		Grasas (g)		Carbohidratos (g)		Vit. A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)
APORTE DE LA MINUTA PATRÓN	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039
		LI	LS	LI	LS	LI	LS					
		19,1	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0					
RIEN para el grupo de edad 1 año a 2 años 11 meses	994	LI	LS	LI	LS	LI	LS	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
		24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	210	500	4,5	2,5	1000
% DE CUBRIMIENTO RIEN	77	111,6	55,8	86,4	64,8	76,4	58,8	211	84	147,7	222,8	104

Fuente: Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC) 2018

Los requerimientos nutricionales se calcularon teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución 3803 de 2016. El cálculo de los macronutrientes se establece en RDA (Aporte Dietético recomendado) para niñas y niños de seis meses a once meses de edad y en AMDR (Rango Aceptable de Distribución de Macronutrientes) determinando el LI (Límite Inferior) y el LS (Límite Superior) para mayores de un año de edad.
Para los requerimientos de micronutrientes se calculan mediante promedio simple de los valores de referencia de cada nivel de ingesta, para cada micronutriente se indica el valor de UL (Nivel de Ingesta Máxima Tolerable). En niñas y niños de seis meses a once meses de edad se utiliza AI (Ingesta Adecuada) como valor de referencia para vitamina A, calcio y sodio, y EAR (Requerimiento Promedio Estimado) como valor de referencia para hierro y zinc. Para mayores de un año de edad se utiliza el EAR (Requerimiento Promedio Estimado) como valor de referencia, excepto para el sodio en donde se utiliza el AI (Ingesta Adecuada) como valor de referencia.

Tipo de complementación alimentaria: Ración Preparada (RP) - 3 tiempos de alimentación

Grupo de edad / Ciclos de vida: Niñas y niños de 3 a 5 años 11 meses

Tiempo de alimentación: Refrigerio mañana

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)		
		Peso bruto	Peso neto	Peso servido
Tubérculos - Raíz - Plátano - Amasijos - Cereal				
Árbol de pan - Malanga - Batata - Yuca (todas las variedades) - Ñame (todas las variedades) - Arracacha - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades), entre otros o mezcla de estos alimentos, **entre otros** o mezcla de estos alimentos. Almojábana - Pandebono - Mantecada - Envuelto (todas las variedades) - Arepa (todas las variedades) - Achiras - Pan (todas las variedades) - Bollo - Arroz - Maíz (todas las variedades), **entre otros**.	Todos los días	Tubérculos - Raíz - Plátano: 25 - 45 g Amasijos o similares: 25 g Maíz: 25 g Arroz: 25 g	25 g	Yuca-Ñame: cocida 23 - 26 g / frita 17 - 19g Plátano: cocida 25 - 29 g / frita 9 - 14 g Papa: cocida 22 - 24 g / frita 14 - 19 g Arracacha: cocida 22 - 24 g / frita 7 - 19 g Amasijos o similares: 25 g Arroz: 58-60 g
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 - Guayaba - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Sandía - Naranja - Mamey - Iguaraya, **entre otros** o mezcla de frutas	Todos los días	63 - 397 g	60 g	60 g
Lácteo				
Leche de vaca entera líquida pasteurizada - Queso (campesino - doble crema - costeño - mozzarella - pasta hila) - Cuajada - Kumis - Yogurth, entre otros	Todos los días	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 150 ml Queso: 20 g	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 150 ml Queso: 20 g	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 150 ml Queso: 20 g
Proteína				
Carne de res - Carne de cerdo - Carne de chivo - Pollo (sin hueso) - Gallina - Pescado (diferentes variedades sin espinas), **entre otros**. Huevo de gallina o codorniz	Todos los días	Carnes: 25 g Pollo - Gallina: 27-34 g Pescados: 27-48 g Huevos: 60 g	Carnes: 25 g Pollo - Gallina: 25 g Pescados: 25 g Huevos: 54 g	Carnes: 18 - 20 g Pollo - Gallina: 18 - 32 g Pescados: 21-32 g Huevos: 47 - 49 g

Tiempo de alimentación: Almuerzo

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)		
		Peso bruto	Peso neto	Peso servido
Cereal				
Maíz - Arroz - Casabe - Pasta, entre **otros**.	Todos los días	23 g	23 g	Maíz: 19 - 21 g Arroz: 53 - 55 g Pasta: 54 - 56 g
Tubérculo - Raíz - Plátano				
Árbol de pan - Malanga - Batata - Yuca (todas las variedades) - Ñame (todas las variedades) - Arracacha (todas las variedades) - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades), **entre otros** o mezcla de estos alimentos.	Todos los días	30 - 55 g	30 g	Yuca-Ñame: cocida 26 - 31 g/frita 20 - 22g Plátano: cocida 31 - 34 g / frita 11 - 17 g Papa: cocida 26 - 28 g / frita 17 - 22 g Arracacha: cocida 26 - 28 g / frita 8 - 22 g
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 - Guayaba - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Sandía - Naranja - Mamey - Iguaraya, **entre otros** o mezcla de frutas	Todos los días	63 - 397 g	60 g	60 g
Verdura				
Colinabo - Ruibarbo - 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) - Arveja verde - Haba verde - Fríjol verde - Balú o Chachafruto verde - Aguacate (todas las variedades), **entre otros** o mezcla de verduras.	Todos los días	40 - 100 g	40 g	Cruda: 39 - 40 g Cocida: 32 - 34 g
Proteína				
Fríjol (todas las variedades de producción nacional) - Lenteja - Garbanzo - Arveja seca - Haba seca, **entre otros.**	1-3 veces por semana	10 g	10 g	20 - 25 g
Carne de res - Carne de cerdo - Carne de chivo - Pollo (sin hueso) - Gallina - Pescado (diferentes variedades sin espinas) - Vísceras, **entre otros**.	Todos los días	Carnes: 40 g Pollo - Gallina: 43- 55 g Pescados: 44-77 g Vísceras: 40- 44 g	Carnes: 40 g Pollo - Gallina: 40 g Pescados: 40 g Vísceras: 40 g	Carnes: 28 - 32 g Pollo - Gallina: 28 - 51 g Pescados: 33 - 51 g Vísceras: 31 - 54 g

Tiempo de alimentación: Refrigerio tarde

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)		
		Peso bruto	Peso neto	Peso servido
Tubérculos - Raíz - Plátano - Amasijos - Cereal				
Árbol de pan - Malanga - Batata - Yuca (todas las variedades) - Ñame (todas las variedades) - Arracacha - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades), entre otros o mezcla de estos alimentos, **entre otros** o mezcla de estos alimentos. Almojábana - Pandebono - Mantecada - Envuelto (todas las variedades) - Arepa (todas las variedades) - Achiras - Pan (todas las variedades) - Bollo - Maíz (todas las variedades), **entre otros**.	Todos los días	Tubérculos - Raíz - Plátano: 25 - 45 g Amasijos o similares: 25 g Maíz: 25 g Arroz: 25 g	25 g	Yuca-Ñame: cocida 23 - 26 g / frita 17 - 19g Plátano: cocida 25 - 29 g / frita 9 - 14 g Papa: cocida 22 - 24 g / frita 14 - 19 g Arracacha: cocida 22 - 24 g / frita 7 - 19 g Amasijos o similares: 25 g Arroz: 58-60 g
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 - Guayaba - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Sandía - Naranja - Mamey - Iguaraya, **entre otros** o mezcla de frutas	Todos los días	63 - 397 g	60 g	60 g

Lácteo				
Leche de vaca entera líquida pasteurizada - Queso (campesino - doble crema - costeño - mozzarella - pasta hila) - Cuajada - Kumis - Yogurth, entre otros	Todos los días	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 150 ml Queso: 20 g	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 150 ml Queso: 20 g	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 150 ml Queso: 20 g

Otros componentes para incluir en el ciclo de menú

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)	
		Peso bruto	Peso neto
Bienestarina	Todos los días, para distribuir durante el día, según la necesidad en las diferentes preparaciones y usos en el territorio	15 g	15 g
Ingredientes culinarios naturales (Achiote, Ajo,Ají (todas las variedades), Cilantro, Limón, Pimentón, Cebolla (todas las variedades), Jengibre, Guascas, Orégano, Laurel, Tomillo, Albahaca, Romero, Cardamomo, Curry, Pimienta, Estragón entre otras o mezclas de sazonadores naturales)		3 - 9 g	3 g
Sal		3 g	3 g
Aceite de una sola fuente vegetal (soya - maíz - girasol - sacha inchi - sajo)		14 ml	14 ml
Panela - Azúcar - Miel - Chucula - Chocolate en bolas con panela - Chocolate amargo/negro		6 g	6 g
Agua		Se debe garantizar el consumo de 4 a 6 vasos de agua - bebidas al día de acuerdo con los valores de Ingesta Adecuada establecidos por la Resolución 3803 de 2016. Se incluye el agua que hace parte de las preparaciones.	
Harina de maíz - Harina de quinua - Harina de avena - Harina de cebada - Harina de banano - Harina de chontaduro - Harina de achira - Harina de plátano - Harina de ahuyama - Harina de arracacha - Harina de papa - Harina de yuca- Harina de trupillo - Avena en hojuelas - Fariña - Cebada Perlada - Cuchuco de cebada o trigo, **entre otros** o mezcla de estas (se puede incluir en las preparaciones para aumentar consistencia y favorecer la textura grumosa de las preparaciones o para las bebidas a base de cereal)	1-2 veces por semana o según acuerdos	10 g	10 g

APORTE NUTRICIONAL PARA EL DÍA DE ATENCIÓN

	Calorías (cal)	Proteínas (g)		Grasas (g)		Carbohidratos (g)		Vit. A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)
APORTE DE LA MINUTA PATRÓN	927	34,7		34,0		116,2		568	515	8,0	6,6	1500
		LI	LS	LI	LS	LI	LS					
		23,2	46,4	25,8	36,1	115,9	150,6					
RIEN para el grupo de edad 3 años a 5 años 11 meses	1247	LI	LS	LI	LS	LI	LS	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
		31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	253	700	5,6	2,8	1133
% DE CUBRIMIENTO RIEN	74	111,3	55,6	98,3	70,2	74,6	57,3	224	74	142,2	237,3	132

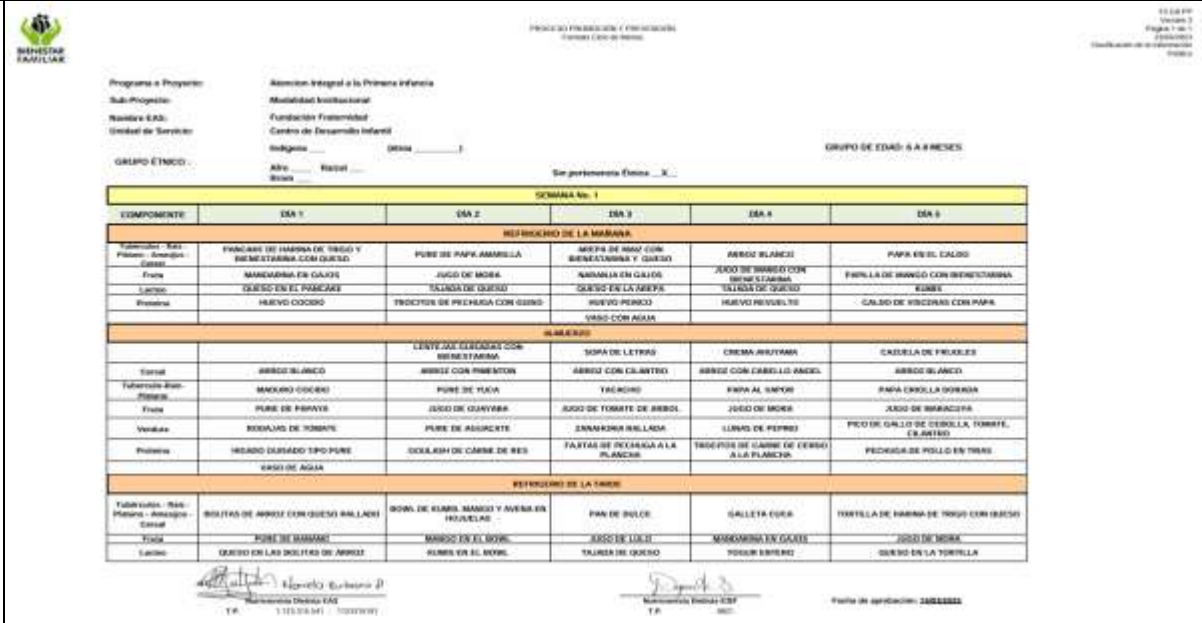
Fuente: Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC) 2018

Los requerimientos nutricionales se calcularon teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución 3803 de 2016. El cálculo de los macronutrientes se establece en RDA (Aporte Dietético recomendado) para niñas y niños de seis meses a once meses de edad y en AMDR (Rango Aceptable de Distribución de Macronutrientes) determinando el LI (Límite Inferior) y el LS (Límite Superior) para mayores de un año de edad.
Para los requerimientos de micronutrientes se calculan mediante promedio simple de los valores de referencia de cada nivel de ingesta, para cada micronutriente se indica el valor de UL (Nivel de Ingesta Máxima Tolerable). En niñas y niños de seis meses a once meses de edad se utiliza AI (Ingesta Adecuada) como valor de referencia para vitamina A, calcio y sodio, y EAR (Requerimiento Promedio Estimado) como valor de referencia para hierro y zinc. Para mayores de un año de edad se utiliza el EAR (Requerimiento Promedio Estimado) como valor de referencia, excepto para el sodio en donde se utiliza el AI (Ingesta Adecuada) como valor de referencia.

CONTROL DE CAMBIOS

Fecha	Versión	Descripción del Cambio
N/A	N/A	N/A

A partir de lo establecido en la minuta patrón se formulan los ciclos de menú bajo aprobación del Centro zonal Puerto Asís para el suministro de los 3 tiempos de comida a cada grupo de edad.

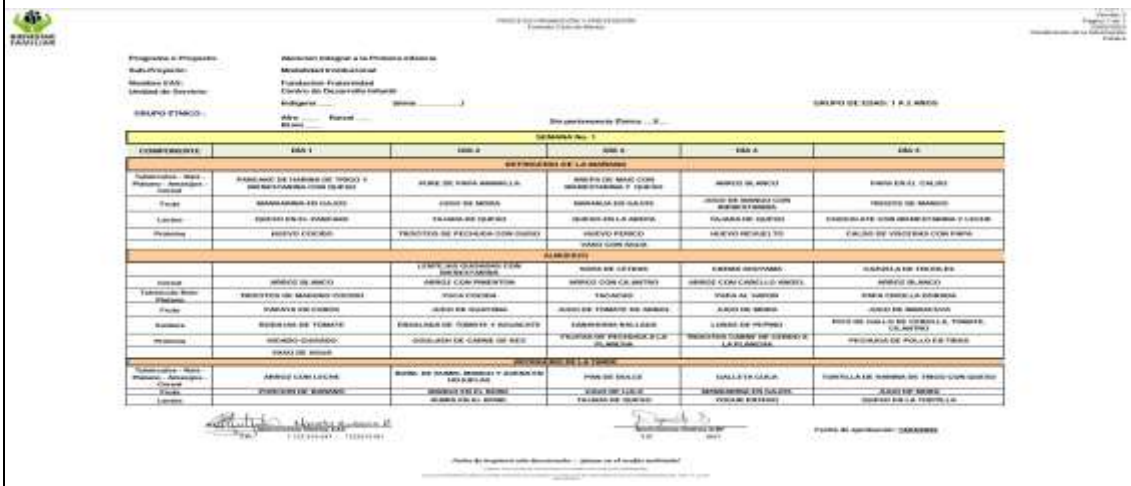


Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Modalidad Institucional
Nombre EAS: Fundacion Fraternidad
Unidad de Servicio: Centro de Desarrollo Infantil
GRUPO ÉTNICO: Indígena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rrom ___
GRUPO DE EDAD: 6 A 8 MESES
Sin pertenencia Étnica: X

SEMANA No. 1

COMPONENTE	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
Tuberculos - Raiz - Platano - Amarillo - Cereal	PANCAKE DE HARINA DE TRIGO Y BIENESTARINA CON QUESO	PURE DE PAPA AMARILLA	AREPA DE MAIZ CON BIENESTARINA Y QUESO	ARROZ BLANCO	PAPA EN EL CALDO
Fruta	MANDARINA EN GAJOS	JUGO DE MORA	NARANJA EN GAJOS	JUGO DE MANGO CON BIENESTARINA	PAPA LA DE MANGO CON BIENESTARINA
Lacteo	QUESO EN EL PANCAKE	TAJADA DE QUESO	QUESO EN LA AREPA	TAJADA DE QUESO	KUMIS
Proteina	HUEVO COCIDO	TROCITOS DE PECHUGA CON GUISO	HUEVO PERICO	HUEVO REVUELTO	CALDO DE VISCERAS CON PAPA
			VASO CON AGUA		
ALMUERZO					
		LENTEJAS GUISADAS CON BIENESTARINA	SOPA DE LETRAS	CREMA ANUYAMA	CAZUELA DE FRIJOLES
Cereal	ARROZ BLANCO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CABELLO ANGEL	ARROZ BLANCO
Tuberculo - Raiz - Platano - Amarillo	MADURO COCIDO	PURE DE YUCA	TACACHO	PAPA AL VAPOR	PAPA CRIOLLA SUDADA
Fruta	PURE DE PAPAYA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MORA	JUGO DE MARACUYA
Verduta	RODAJAS DE TOMATE	PURE DE ASOPAETE	ZANAHORIA RALLADA	LUNAS DE PEPINO	PICO DE GALLO DE CEBOLLA, TOMATE, CILANTRO
Proteina	HIGADO GUISADO TIPO PURE	GOULASH DE CARNE DE RES	TARTAS DE PECHUGA A LA PLANCHA	TROCITOS DE CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	PECHUGA DE POLLO EN TIRAS
	VASO DE AGUA				
REFRIGERIO DE LA TARDE					
Tuberculos - Raiz - Platano - Amarillo - Cereal	BOLITAS DE ARROZ CON QUESO RALLADO	BOWL DE KUMIS, MANGO Y AVENA EN HOJUELAS	PAN DE DULCE	GALLETA COCA	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO CON QUESO
Fruta	PURE DE MANANA	MANGO EN EL BOWL	JUGO DE LULO	MANDARINA EN GAJOS	JUGO DE MORA
Lacteo	QUESO EN LAS BOLITAS DE ARROZ	KUMIS EN EL BOWL	TAJADA DE QUESO	YOGUR ENTERO	QUESO EN LA TORTILLA

Nutricionista Dietista EAS T.P.
Nutricionista Dietista ICBF T.P.
Fecha de aprobación:

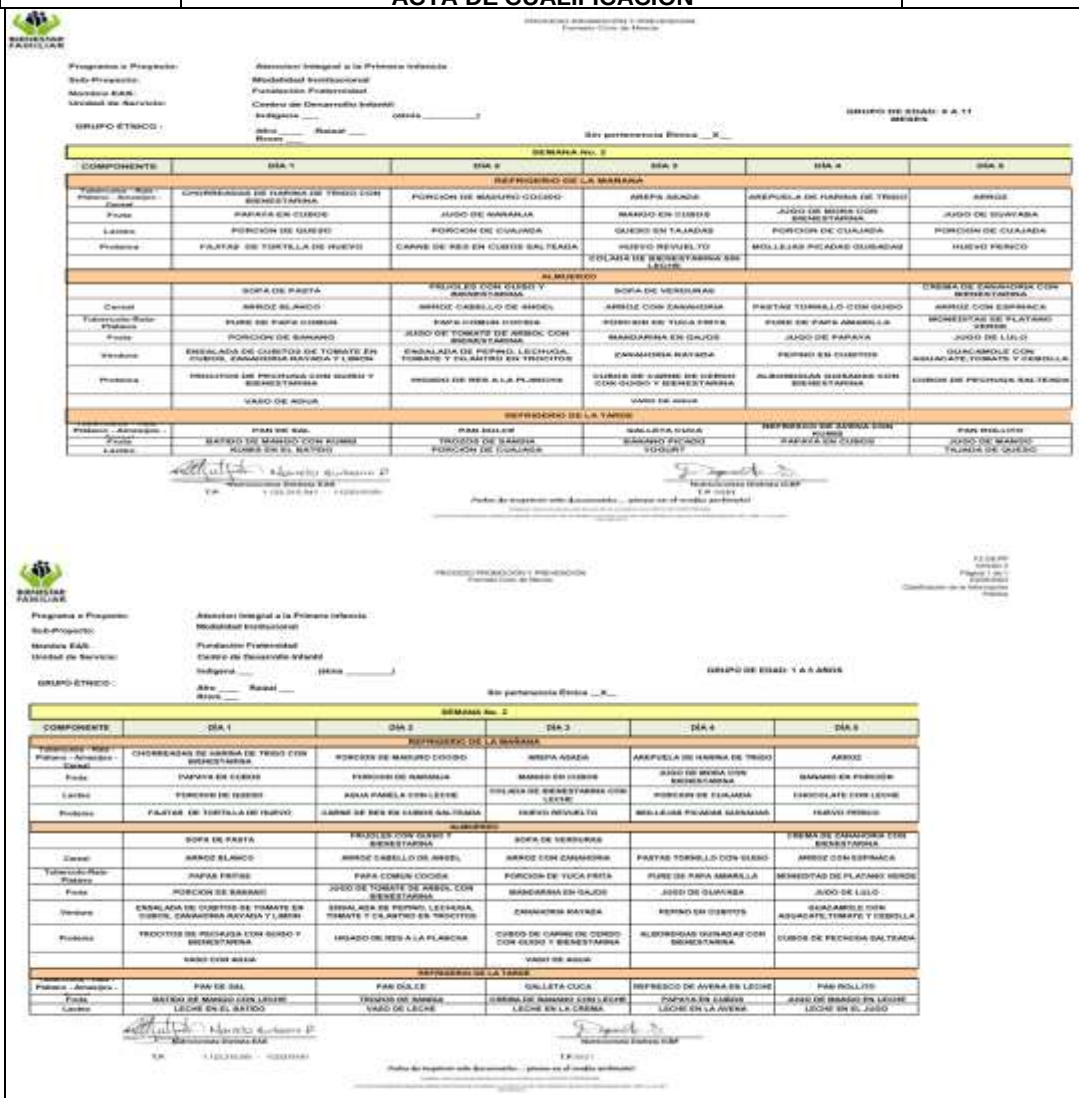


Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Modalidad Institucional
Nombre EAS: Fundacion Fraternidad
Unidad de Servicio: Centro de Desarrollo Infantil
GRUPO ÉTNICO: Indígena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rrom ___
GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS
Sin pertenencia Étnica: X

SEMANA No. 1

COMPONENTE	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
Tuberculos - Raiz - Platano - Amarillo - Cereal	PANCAKE DE HARINA DE TRIGO Y BIENESTARINA CON QUESO	PURE DE PAPA AMARILLA	AREPA DE MAIZ CON BIENESTARINA Y QUESO	ARROZ BLANCO	PAPA EN EL CALDO
Fruta	MANDARINA EN GAJOS	JUGO DE MORA	NARANJA EN GAJOS	JUGO DE MANGO CON BIENESTARINA	TROCITO DE MANGO
Lacteo	QUESO EN EL PANCAKE	TAJADA DE QUESO	QUESO EN LA AREPA	TAJADA DE QUESO	CHOCOLATE CON BIENESTARINA Y LECHE
Proteina	HUEVO COCIDO	TROCITOS DE PECHUGA CON GUISO	HUEVO PERICO	HUEVO REVUELTO	CALDO DE VISCERAS CON PAPA
			VASO CON AGUA		
ALMUERZO					
		LENTEJAS GUISADAS CON BIENESTARINA	SOPA DE LETRAS	CREMA ANUYAMA	CAZUELA DE FRIJOLES
Cereal	ARROZ BLANCO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CABELLO ANGEL	ARROZ BLANCO
Tuberculo - Raiz - Platano - Amarillo	TROCITOS DE MADURO COCIDO	YUCA COCIDA	TACACHO	PAPA AL VAPOR	PAPA CRIOLLA SUDADA
Fruta	PAPAYA EN CUBOS	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MORA	JUGO DE MARACUYA
Verduta	RODAJAS DE TOMATE	ENSALADA DE TOMATE Y AGUACATE	ZANAHORIA RALLADA	LUNAS DE PEPINO	PICO DE GALLO DE CEBOLLA, TOMATE, CILANTRO
Proteina	HIGADO GUISADO	GOULASH DE CARNE DE RES	TARTAS DE PECHUGA A LA PLANCHA	TROCITOS CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	PECHUGA DE POLLO EN TIRAS
	VASO DE AGUA				
REFRIGERIO DE LA TARDE					
Tuberculos - Raiz - Platano - Amarillo - Cereal	ARROZ CON LECHE	BOWL DE KUMIS, MANGO Y AVENA EN HOJUELAS	PAN DE DULCE	GALLETA COCA	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO CON QUESO
Fruta	PERSIMON DE BANANO	MANGO EN EL BOWL	JUGO DE LULO	MANDARINA EN GAJOS	JUGO DE MORA
Lacteo		KUMIS EN EL BOWL	TAJADA DE QUESO	YOGUR ENTERO	QUESO EN LA TORTILLA

Nutricionista Dietista EAS T.P.
Nutricionista Dietista ICBF T.P.
Fecha de aprobación:



COMPONENTE	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5
		REFRIGERIO DE LA MAÑANA			
	CHORREADAS DE HARINA DE TRIGO CON BIENESTARINA	PORCION DE MADURO COCIDO	AREPA ASADA	AREPUELA DE HARINA DE TRIGO	ARROZ
Fruta	PAPAYA EN CUBOS	JUGO DE NARANJA	MANGO EN CUBOS	JUGO DE MORA CON BIENESTARINA	JUGO DE GUAYABA
Lacteo	PORCION DE QUESO	PORCION DE CUAJADA	QUESO EN TAJADAS	PORCION DE CUAJADA	PORCION DE CUAJADA
Proteina	FALTAS DE TORTILLA DE HUEVO	CARNE DE RES EN CUBOS SALTEADA	HUEVO REVUELTO	MOLLEJAS PICADAS GUISADAS	HUEVO PERICO
			COLADA DE BIENESTARINA SIN LECHE		
		ALMUERZO			
	SOPA DE PASTA	FRIJOLES CON GUISO Y BIENESTARINA	SOPA DE VERDURAS		CREMA DE ZANAHORIA CON BIENESTARINA
Cereal	ARROZ BLANCO	ARROZ CABELLO DE ANGEL	ARROZ CON ZANAHORIA	PASTAS TORNILLO CON GUISO	ARROZ CON ESPINACA
Tuberculo-Raiz-Platano	PURE DE PAPA CRIOLLA	PAPA CRIOLLA COCIDA	PORCION DE YUCA FRITA	PURE DE PAPA AMARILLA	MONEDITAS DE PLATANO VERDE
Fruta	PORCION DE BANANO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON BIENESTARINA	MANDARINA EN GAJOS	JUGO DE PAPAYA	JUGO DE LULO
Verdura	ENSALADA DE CUBITOS DE TOMATE EN CUBOS, ZANAHORIA RAYADA Y LIMON	ENSALADA DE PEPINO, LECHUGA, TOMATE Y CILANTRO EN TROCITOS	ZANAHORIA RAYADA	PEPINO EN CUBITOS	GUACAMOLE CON AGUACATE,TOMATE Y CEBOLLA
Proteina	TROCITOS DE PECHUGA CON GUISO Y BIENESTARINA	HIGADO DE RES A LA PLANCHA	CUBOS DE CARNE DE CERDO CON GUISO Y BIENESTARINA	ALBONDIGAS GUISADAS CON BIENESTARINA	CUBOS DE PECHUGA SALTEADA
	VASO DE AGUA		VASO DE AGUA		
		REFRIGERIO DE LA TARDE			
Panes - Amasijos - Cereal	PAN DE SAL	PAN DULCE	GALLETA CUCA	REFRESCO DE AVENA CON BIENESTARINA	PAN ROLLITO
Fruta	BATIDO DE MANGO CON LECHE	TROCITOS DE SANDIA	CREMA DE BANANO CON LECHE	PAPAYA EN CUBOS	JUGO DE MANGO EN LECHE
Lacteo	LECHE EN EL BATIDO	VASO DE LECHE	LECHE EN LA CREMA	LECHE EN LA AVENA	LECHE EN EL JUGO

COMPONENTE	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5
		REFRIGERIO DE LA MAÑANA			
	CHORREADAS DE HARINA DE TRIGO CON BIENESTARINA	PORCION DE MADURO COCIDO	AREPA ASADA	AREPUELA DE HARINA DE TRIGO	ARROZ
Fruta	PAPAYA EN CUBOS	PORCION DE NARANJA	MANGO EN CUBOS	JUGO DE MORA CON BIENESTARINA	BANANO EN PORCION
Lacteo	PORCION DE QUESO	AGUA PANELA CON LECHE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	PORCION DE CUAJADA	CHOCOLATE CON LECHE
Proteina	FALTAS DE TORTILLA DE HUEVO	CARNE DE RES EN CUBOS SALTEADA	HUEVO REVUELTO	MOLLEJAS PICADAS GUISADAS	HUEVO PERICO
		ALMUERZO			
	SOPA DE PASTA	FRIJOLES CON GUISO Y BIENESTARINA	SOPA DE VERDURAS		CREMA DE ZANAHORIA CON BIENESTARINA
Cereal	ARROZ BLANCO	ARROZ CABELLO DE ANGEL	ARROZ CON ZANAHORIA	PASTAS TORNILLO CON GUISO	ARROZ CON ESPINACA
Tuberculo-Raiz-Platano	PAPAS FRITAS	PAPA CORIN COCIDA	PORCION DE YUCA FRITA	PURE DE PAPA AMARILLA	MONEDITAS DE PLATANO VERDE
Fruta	PORCION DE BANANO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON BIENESTARINA	MANDARINA EN GAJOS	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE LULO
Verdura	ENSALADA DE CUBITOS DE TOMATE EN CUBOS, ZANAHORIA RAYADA Y LIMON	ENSALADA DE PEPINO, LECHUGA, TOMATE Y CILANTRO EN TROCITOS	ZANAHORIA RAYADA	PEPINO EN CUBITOS	GUACAMOLE CON AGUACATE,TOMATE Y CEBOLLA
Proteina	TROCITOS DE PECHUGA CON GUISO Y BIENESTARINA	HIGADO DE RES A LA PLANCHA	CUBOS DE CARNE DE CERDO CON GUISO Y BIENESTARINA	ALBONDIGAS GUISADAS CON BIENESTARINA	CUBOS DE PECHUGA SALTEADA
	VASO CON AGUA		VASO DE AGUA		
		REFRIGERIO DE LA TARDE			
Panes - Amasijos - Cereal	PAN DE SAL	PAN DULCE	GALLETA CUCA	REFRESCO DE AVENA EN LECHE	PAN ROLLITO
Fruta	BATIDO DE MANGO CON LECHE	TROCITOS DE SANDIA	CREMA DE BANANO CON LECHE	PAPAYA EN CUBOS	JUGO DE MANGO EN LECHE
Lacteo	LECHE EN EL BATIDO	VASO DE LECHE	LECHE EN LA CREMA	LECHE EN LA AVENA	LECHE EN EL JUGO

14. "Primer respondiente con énfasis en niñas y niños en primera infancia.

La protección de las niñas y los niños contra los peligros físicos es un derecho impostergable de la primera infancia, por lo tanto es importante tener en cuenta que los accidentes no son consecuencia de hechos fortuitos o hechos asociados al azar; los accidentes en la primera infancia son evitables y por esta razón pueden ser catalogados como una forma de violencia no intencional, ya que aunque ocurren de manera repentina e independiente a la voluntad humana, son consecuencia de factores de

riesgo identificables que se pueden reducir y en la mayoría de veces se relacionan con factores ambientales y con la falta de percepción de los riesgos de los agentes educativos, su desconocimiento para evitarlos y la impericia para reaccionar en caso de la ocurrencia del accidente.

Para el conocimiento de los riesgos de accidentes es necesario primero entender los riesgos como la posibilidad de sufrir un daño físico o psicológico futuro e hipotético que se puede manifestar en cualquier momento durante la realización de actividades cotidianas de las niñas y los niños y esas posibilidades aumentan o disminuyen de acuerdo con que los factores de los riesgos son múltiples y se relacionan entre sí (cadena de eventos) generando los accidentes (materialización de los riesgos).

A tener en cuenta:

-Identificar que el accidente a ocurrido y comprenden todas las acciones que se realicen para atender el accidente (Brindar los Primeros Auxilios, activar la póliza de seguro contra accidentes y remitir a un centro de atención en salud), es necesario evaluar las causas que generaron el accidente y hacer las correcciones necesarias para evitar que vuelva a ocurrir.

- En caso de ocurrir un accidente a un niño o niña, cualquiera sea su gravedad dentro de la modalidad, se debe privilegiar la atención inmediata, brindando los Primeros Auxilios que sean necesarios según sea el caso a través de la brigada de salud conformada por el talento humano, de acuerdo a lo establecido en los manuales de operación:

a. Asegurar la atención en Primeros Auxilios del niño(a) con o sin lesión aparente.

b. Decidir el traslado del niño(a) lesionado(a) a una Institución Prestadora de Servicios de Salud.

c. En caso de presentarse lesiones como las que se describen a continuación, se debe llamar de inmediato al servicio de urgencias de su territorio e informar al Centro Zonal y solicitar servicio de ambulancia si es necesario o pedir orientación médica:

d. Asignar a una persona en representación de la unidad de servicio para permanecer en la Institución Prestadora de Servicios de Salud, hasta conocer el diagnóstico de la niña o niño lesionado.

e. Informar el lugar de atención y estado de salud de la niña o niño al padre, madre o acudiente del niño(a) para que se acerque a la Institución Prestadora de Servicios de Salud.

f. Informar sobre el lugar de atención y estado de salud del niño(a) al Centro Zonal que corresponda la modalidad de acuerdo a su ubicación.

g. Hacer seguimiento a la evolución del niño(a) y reincorporarlo al Servicio Social una vez se haya recuperado de la lesión.

h. En caso de no haber requerido traslado a una Institución Prestadora de Servicios de Salud, se debe informar al padre, madre o acudiente del niño(a) todo acerca de la ocurrencia del accidente y registrarlo en el libro de novedades.

La brigada de primeros auxilios o el agente educativo capacitado en primeros auxilios debe realizar el seguimiento e indagación del accidente, en ningún momento debe desarrollarse con el deseo de encontrar culpables o responsables para castigarlos, de ser así no tendrá éxito en la investigación del accidente. Utilice la siguiente secuencia para efectuar el seguimiento e indagación del accidente:

- Acuda al lugar del accidente lo más pronto posible.
- Hable con los testigos del hecho o cualquier persona que pueda conocer las circunstancias del suceso.
- Indague acerca de las actividades que realizaba el niño(a), descripción del accidente, tipo de lesión, la parte del cuerpo afectada, el agente que ocasionó el accidente (elemento que causó la lesión) y otras circunstancias relevantes del accidente.
- Escuche las posibles causas que originaron el accidente, las cuales se clasifican en Acciones inseguras (cuando una persona realiza una acción que origina un accidente) y/o Condiciones inseguras (cuando las causas del accidente son provocadas por elementos o condiciones inseguras del entorno), preguntar sobre el porqué de cada uno de los hechos, así como de sus antecedentes llegando a determinar las causas principales desencadenantes del accidente.
- Anime a las personas a aportar ideas para prevenir futuros accidentes.
- Concrete una posible solución; tal vez el problema ya ha sido solucionado por alguien.
- Asegure que las condiciones sean corregidas. Si no pueden corregirse inmediatamente, reporte a todas las personas que les concierne.
- Publique la acción correctiva que fue tomada, para que todo el Talento Humano de la Modalidad se beneficie de la experiencia.
- Analice las posibles causas (acciones y condiciones inseguras).

PRIMEROS AUXILIOS EN PEDIATRÍA

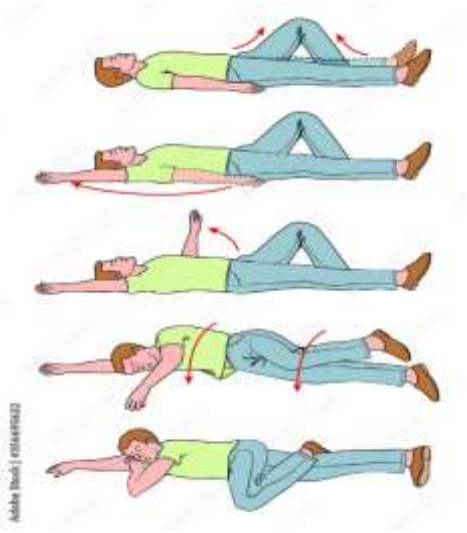
- **¿QUÉ SON LOS PRIMEROS AUXILIOS?**

  Son las medidas iniciales que se realizan a víctimas de accidentes o de enfermedades repentinas hasta la llegada de los profesionales de salud o la asistencia a un centro hospitalario, con el fin de facilitar su recuperación.

TENGA SIEMPRE LA SIGUIENTE INFORMACIÓN A LA MANO

- Un listado actualizado de los teléfonos de las madres o padres sustitutos, de cuidadores, de los agentes educativos comunitarios y de los familiares de los niños y niñas y personas vinculadas al Hogar o a la modalidad de atención integral dentro del programa.
- Un listado de teléfonos de las instituciones cercanas para la atención de emergencias que están presentes en su territorio, región o localidad:
  - Bomberos
  - Defensa Civil
  - Cruz Roja
  - Hospitales
  - Centros de salud
  - EPS, IPS
  - Policía

PUBLICA



ES NECESARIO SABER:

1. Actuar con prudencia (posición de seguridad).
2. Ejercer el autocontrol.
3. Evaluar la escena: ¿qué ha pasado?, ¿cómo ha sucedido?, ¿cuándo ha pasado?
4. Pedir ayuda cuando:

4.1 No se sepa que hacer o si hay peligro.
4.2 Cuando no responda bien o respire mal.
4.3 Cuando se trata de un traumatismo, electrocución, quemaduras, entre otros.

¿Qué decir?

5. Número de teléfono.
6. Lugar del suceso.
7. Lo que ha pasado.
8. Si está consciente y si respira.

MANIOBRAS EN SITUACIONES DE EMERGENCIA

POSICION LATERAL DE SEGURIDAD: Esta postura se utiliza cuando la persona esta inconsciente, pero respira, y se realiza con el fin de evitar que la persona se atragante o respire vómitos.

Maniobra de Heimlich en Pediatría

Se realiza para ayudar a un niño o niña que está atragantándose.



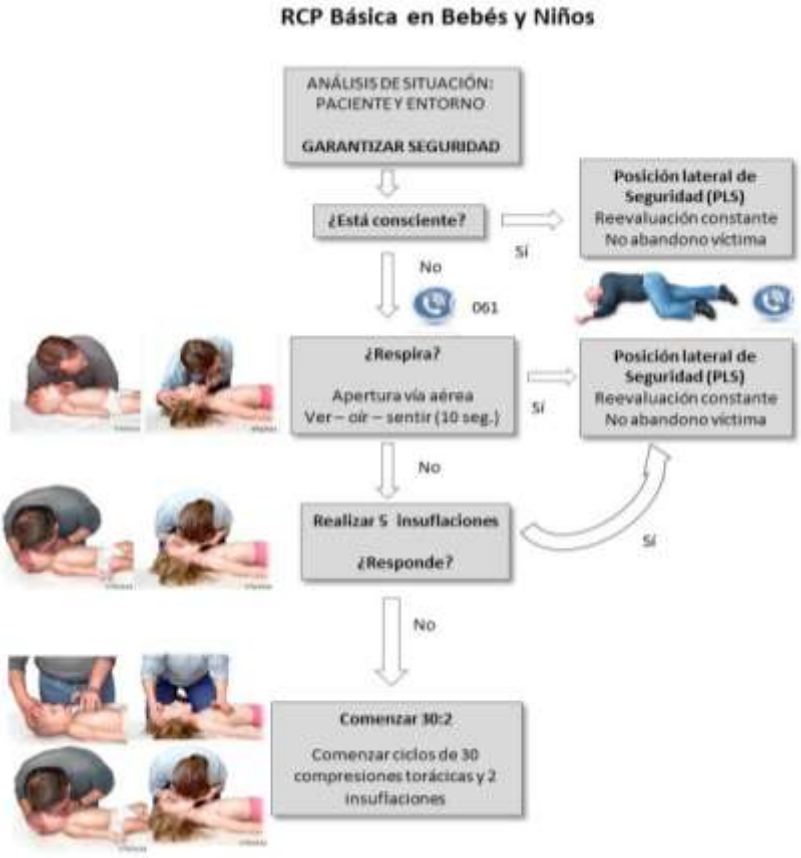


REGLA DEL ABC

Es una técnica que se utiliza para evaluar y tratar a una persona herida o enferma; traduce vía aérea, respiración y circulación.

VIA AÉREA: verificar que tenga una vía aérea libre, es decir, que su lengua no obstruya la respiración.

RESPIRACIÓN: verificar si la persona está respirando. Se debe observar, escuchar y sentir la respiración durante no más de 10 segundos.



CIRCULACIÓN: verificar si hay circulación. Si no hay pulso, se debe comenzar hacer RCP.

RECUPERACIÓN CARDIO PULMONAR- RCP

Consiste en 30 compresiones de pecho seguidas de 2 insuflaciones y repetir este ciclo hasta que el niño respire normalmente o llegue la ayuda médica.

SITUACIONES MAS FRECUENTES EN NIÑOS Y NIÑAS QUE REQUIEREN PRIMEROS AUXILIOS

1. Atragantamientos
2. Convulsiones febriles
3. Convulsiones epilépticas

4. Perdidas de conocimiento
5. Quemaduras
6. Heridas y traumatismos

ASFIXIA – AHOGAMIENTO O ATRAGANTAMIENTO

Cuando alguien no puede respirar debido a que un alimento u objeto está obstruyendo la vía respiratoria; la obstrucción puede ser leve o grave.

Obstrucción leve: los síntomas son que emite sonidos y puede toser, en este caso debemos dejar toser y animar hacerlo.

Obstrucción grave: los síntomas son no puede toser, tos débil, no puede hablar ni emite sonidos y los labios se le pueden colocar morados.

Acciones:

A. Actuar con rapidez.

B. Hacer la maniobra de Heimlich.

C. Llamar a emergencias.

CONVULSIONES FEBRILES

Son episodios convulsivos que ocurren en niños y niñas cuando tienen fiebre.

Síntomas: aumento de temperatura, piernas y brazos con movimientos sin control o extremidades rígidas, duración de segundos hasta 10 minutos, somnolencia o confusión posterior.

Acciones: si no sabe qué hacer, pida ayuda.

Proteja al niño o niña de lesiones.

CONVULSIONES EPILEPTICAS

Son episodios de actividad eléctrica anormal en el cerebro que provocan movimientos involuntarios. Son un síntoma de la epilepsia.

Síntomas: movimientos involuntarios, rigidez muscular, perdida de la conciencia, pérdida del control de la función intestinal o vesical, babeo o espuma en la boca, gruñir y resoplar.

Acciones: pida ayuda.

Retire objetos de alrededor y proteja la cabeza de la víctima con elementos acolchados.

No sujete ni ponga nada en la boca.

Si sede la convulsión recuerde aplicar el método ABC.

Si respira, posición lateral de seguridad.

Si vomita, posición lateral de seguridad.

PERDIDA DE CONOCIMIENTO

También conocida como sincope o desmayo, es una perdida temporal de la conciencia. Puede ser parcial o total y ocurre cuando no llega suficiente sangre al cerebro.

Síntomas: mareos, vértigo, náuseas, piel fría y húmeda, sensación de desfallecimiento, palidez, pulso rápido e irregular, entre otros.

Acciones: método ABC.

Recostar al niño o niña y levantar sus piernas.

Aflojar la ropa.

Ventilar el ambiente.

Déjelo reposar hasta su recuperación total.

QUEMADURAS

Son lesiones en la piel causadas el contacto con calor, electricidad, radiación o sustancias químicas. La gravedad de la quemadura depende de su profundidad y el área del cuerpo afectada.

Síntomas: dolor, ampollas, hinchazón, perdida de piel, cicatrices.

Acciones: evaluar la causa y que no siga suponiendo un peligro.

Cubrir con una manta mojada.

Si la quemadura es pequeña lave con abundante agua fría.

No colocar ningún remedio sobre la quemadura. Solo utilizar productos específicos contra quemaduras.

HERIDAS O TRAUMATISMOS

HERIDAS: Son lesiones que rompen la piel u otros tejidos del cuerpo. Se clasifican en abiertas y cerradas; y pueden ser menores o serias.

TRAUMATISMOS: Son lesiones o daños que se producen en el cuerpo a causa de una fuerza externa. Puede ser causada por accidentes, caídas, golpes, o lesiones deportivas.

Acciones: utilizar protección cuando se va a estar en contacto con sangre.

Presionar con firmeza sobre la herida con un apósito, si la hemorragia no para colocar un segundo apósito sin retirar el primero.

Si es en miembros superiores o inferiores y no hay dolor elevarlo.

15. Formas de Evaluación de desempeño.

El objetivo de la evaluación es cuantificar el potencial con el que cuenta el personal en la organización, mejorar el desempeño y provocar el aumento de la productividad, oportunidades de crecimiento, participación de todos los miembros de la organización y definir la contribución de los empleados.

Por otra parte, se da a conocer al talento humano que mediante el transcurso del al año se evalúa el desempeño de cada trabajador por cada trabajador por prestación de servicios FUNDACIÓN FRATERNIDAD, permitiendo establecer acciones y planes de mejora en caso de ameritar, buscando estrategias de mejoramiento de calidad.

Y se procede a brindar los formatos de evaluación de desempeño para: Contratistas por prestación de servicios.

Aplicando los instrumentos de acuerdo con el tipo de contrato que tienen los integrantes de sus equipos de trabajo.

Se les explica que la evaluación del desempeño es el proceso por el cual se estima el rendimiento del talento humano, y por tal motivo debe desarrollarse de manera periódica y articulada entre la EAS o PDS y el coordinador de la UDS, este debe caracterizarse por ser riguroso, objetivo y transparente.

Los factores o criterios a evaluar deben ser coherentes con los roles y acciones que desempeña el talento humano y con los elementos que desde allí aportan de manera individual y grupal a la calidad de la atención, entre los que estarían: apropiación del sentido de la educación inicial en el marco de la atención integral, relación con el equipo de trabajo las niñas, los niños, sus familias y cuidadores; asistencia, puntualidad, entre otros.

16. **"Estándar 45. Documenta e implementa el Plan de Gestión de Riesgos de Desastres y plan de gestión de riesgos de accidentes**

    El plan de gestión de riesgos es un documento que describe cómo se identifican, evalúa, trata y monitorea los riesgos potenciales de desastres y accidentes que podrían afectar el buen desarrollo del servicio o la salud e integridad de los participantes y, promueven la protección y la seguridad de los participantes en el CDI y de todo el talento humano.

El objetivo del plan de Riesgo de Desastres es *definir los sistemas de organización y los procedimientos que abarcan las acciones para el conocimiento del riesgo asociado con las situaciones que puedan afectar la vida o integridad de los participantes y a los fenómenos de origen natural, socio-natural, antrópico (intencional y no intencional); su reducción, la preparación para la respuesta y la recuperación en casos de materializarse la emergencia o desastre.*

ALCANCE del Plan: *Durante el primer (1) mes a partir de la prestación del servicio, cada UDS debe contar con su propio plan para la gestión de riesgos de accidentes y situaciones que afecten la vida o integridad de los participantes, que responda al contexto de cada UDS.*

La gestión de riesgos es un proceso social que permite la planeación, ejecución, seguimiento y evaluación de acciones permanentes para contribuir con el bienestar, seguridad, calidad de vida y un desarrollo sostenible.

Define un plano de evacuación y un equipo de brigadistas para dinamizar la ruta de evacuación y atención para salvaguardar la vida e integridad de los participantes y el talento humano.

.

El plan de gestión de riesgos de accidentes *implica Identificar que accidentes pueden suceder en la infraestructura y los muebles y elementos del lugar, implica*

realizar un mapa de riesgos físicos y la señalización adecuada de peligro, acciones de mitigación o eliminación de riesgos.

Se debe tener en cuenta que los accidentes en la primera infancia son evitables, porque, aunque ocurren de manera repentina e independiente a la voluntad humana son consecuencia de factores de riesgo identificables que se pueden reducir.

También se debe hacer seguimiento a todas aquellas acciones y medidas que deben ser tenidas en cuenta para evitar potenciales accidentes algunas como: mantenimientos, detección permanente de posibles riesgos en la dotación, estado de muebles, de material didáctico e infraestructura.

Y finalmente implica una ruta de atención integral en caso de accidentes la cual indica los pasos a seguir para la atención médica, el reporte ante ICBF, y el seguimiento a casos.

17. "POLIZA DE SEGUROS: Amparos y el procedimiento para la activación de la póliza de seguros.

Se orienta al talento humano nuevo que todos los niños tienen un seguro integral estudiantil con SEGUROS DEL ESTADO desde el momento que ingresan al CDI.

Y se les menciona los amparos, Protocolo de activación y IPS en convenio para la atención en salud. Y se les comparte una infografía la cual debe socializarse continuamente con los padres grupos de WhatsApp

1. Muerte accidental
2. Auxilio funerario por muerte accidental
3. Auxilio funerario por muerte por cualquier causa
4. Auxilio por muerte accidental de docentes o personal administrativo

5. Gastos de traslado por accidente

6. Gastos de traslado por cualquier causa

7. Gastos médicos por accidente

8. Gastos médicos por enfermedades tropicales

9. Gastos médicos por reembolso por enfermedades amparadas

10. Incapacidad total y permanente por enfermedad no preexistente

11. Inhabilitación, invalidez, desmembración o incapacidad total y permanente por accidente

12. Muerte por cualquier causa

13. Reembolso por rehabilitación psicológica por abuso sexual

14. Rehabilitación integral por invalidez a causa de accidente

15. Renta diaria por hospitalización

16. Riesgo químico

17. Riesgos biológicos

También se debe tener en cuenta algunos puntos correspondientes a exclusiones en caso de:

1. Suicidio, tentativa de suicidio o lesión intencionalmente causada a sí mismo, ya sea en estado de cordura o demencia.

2. La participación en guerra interna, civil o internacional, motín, huelga, movimientos subversivos o al margen de la ley, conmociones civiles de cualquier clase.

3. Encontrarse el asegurado bajo la influencia de bebidas embriagantes o de drogas toxicas, heroicas o alucinógenas, siempre que tal circunstancia sea la causa del accidente.

4. Hernias de cualquier clase, eventraciones y oclusiones intestinales, roturas de aneurismas, los calambres, los ataques cardiacos, de apoplejía,

sincopes convulsiones, vértigos, crisis epilépticas, desmayos, lipotimia, epileptoides o sonambulismo.

5. Cuando el asegurado actúe como piloto o haga parte de la tripulación de una aeronave.

6. Los accidentes sufridos por el asegurado durante intervenciones quirúrgicas o

como consecuencia de ellas o los causados por tratamientos médicos de rayos x y choques eléctricos, salvo que obedezcan a la curación de lesiones producidas por un accidente amparado.

7. Entre otras.

• En adiciona las exclusiones aplicables a todos los amparos no se ampara la muerte por cualquier causa que sea consecuencia directa o indirecta de:

1. Enfermedades preexistentes a la fecha de ingreso a la póliza respectiva en la medida en que los hechos ciertos no son riesgos asegurables.

2. Enfermedades congénitas entendidas como aquellas que se manifiestan desde el nacimiento del asegurado respectivo ya sean producidas por un trastorno ocurrido durante el desarrollo embrionario durante el parto como consecuencia de un defecto hereditario.

RUTA PARA LA ACTIVACIÓN

En caso de algún acontecimiento de accidente del participante, se debe informar inmediatamente para su respectiva activación.

1. Padres de familia agentes educativos y auxiliares pedagógicos
2. Agentes educativos a apoyos psicosociales apoyos en salud y nutrición
3. Apoyos psicosociales y en salud a coordinación local
4. Coordinación local a coordinación general
5. Coordinación general a ICBF.

Exclusiones:

Es fundamental revisar las exclusiones de la póliza para conocer qué situaciones no están cubiertas.

.

Recomendaciones:

Leer detenidamente las condiciones generales de la póliza:

Es crucial entender qué cubre y qué no cubre la póliza y de ser necesario consultar con un asesor de seguros del estado.



18. SIGE – Sistemas de Integrado de Gestión – Ejes de calidad – Eje ambiental, eje seguridad de la información, eje seguridad y salud en el trabajo.

Sobre el SIGE – Sistema integrado de Gestión

En el espacio de inducción, se socializó ¿Qué es el SIGE? Para lo cual se enfatizó en que El Sistema Integrado de Gestión – SIGE, es una herramienta gerencial la cual tiene el propósito de promover y facilitar la mejora continua en la gestión del ICBF y AVOSS, orientada a lograr el impacto en los actuales y nuevos servicios que se prestan a los niños, niñas, adolescentes y familias.

Objetivos Específicos del Sistema Integrado de Gestión

Eje de calidad: Objetivo: Promover la mejora continua en la prestación del Servicio Público de Bienestar Familiar, fortaleciendo la operación de los procesos en todos los niveles de la entidad, la gestión de los riesgos y el cumplimiento de los requisitos legales y otros aplicables a nuestra labor.

Eje Ambiental: Objetivo: Prevenir los impactos ambientales generados por nuestra actividad, a través de:

- La Promoción de buenas prácticas ambientales en servidores públicos, contratistas y operadores.
- Consumo sostenible de los recursos agua, energía y papel.
- Eficiencia en el aprovechamiento de los residuos sólidos producidos por la Entidad

Eje Calidad: En el ICBF promovemos el desarrollo y la protección integral de los niños, niñas y adolescentes, fortaleciendo las capacidades de los jóvenes y las familias como actores clave de los entornos protectores y principales agentes de transformación social, en el marco de la garantía de derechos, la gestión de riesgos, la operación por procesos, la seguridad y privacidad de la información, la seguridad digital, la identificación y gestión de los aspectos e impactos ambientales; y la prevención de los incidentes, accidentes y enfermedades laborales en los niveles Nacional, Regional y Zonal.

Para ello promovemos una cultura basada en el servicio, la comunicación efectiva, la innovación, el control, la mejora continua y el desarrollo del talento humano con el

propósito de contribuir a la construcción de un país, donde los niños niñas y adolescentes puedan desarrollarse en condiciones de equidad y libres de violencias.

Eje seguridad y salud en el trabajo:

Objetivo: Fomentar ambientes de trabajo seguros y entornos saludables en el ICBF, gestionando las acciones definidas en el Plan de Trabajo Anual del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo-SGSST con el propósito de promover una cultura de autocuidado entre los colaboradores y partes interesadas, para prevenir la ocurrencia de incidentes, accidentes, lesiones y enfermedades laborales. Con todo lo anterior, el coordinador de la unidad de servicio realizó un juego de alcance una estrella, la cual tenía preguntas relacionadas a los ejes, cada persona mencionó acciones de la unidad de servicio que se relacionaban a cada eje que se les preguntó para lo cual se despejaron dudas y aclararon algunas situaciones del SIGE.

Adicionalmente, se les informó a los asistentes que fundación Fraternidad, implementará a lo largo de la ejecución del contrato un programa de cualificación al talento humano con temáticas relacionadas al SIGE con el fin de complementar los conocimientos en varios procesos priorizados.

Se brinda un espacio para dudas e inquietudes, y se les brinda recomendaciones generales para el buen desempeño y desarrollo de labores, para mantener buenas relaciones interpersonales con el talento humano y los padres de familia.

Se da por terminada la jornada siendo las 6:00pm y se procede a firmar la asistencia de la presente acta.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA DE EJECUCIÓN**
Ejecutar el Plan de Inducción al talento humano nuevos del contrato 86007362025	Coordinadora, Nutricionista y Apoyo Psicosocial – CDI Ternuritas I, MBD I y II	Permanente

REGISTRO FOTOGRAFICO





COORDINADOR GENERAL

PROFESIONAL EN SALUD Y NUTRICIÓN

Se anexa lista asistencia

FUNDACIÓN FRATERNIDAD	FUNDACIÓN FRATERNIDAD *"Servicio Social y Cumplimiento"*	VERSIÓN: 001-2016
	GESTIÓN DOCUMENTAL	CODIGO: F-GDO-001
	CONTROL DE ASISTENCIA	FECHA: 11-03-2016

Fecha: 6/04/2021	**Ciudad:** Puerto Asís	**Hora:** 8:00 Am
Programa: CDI - centro de desarrollo infantil — Institucional		
Tema: Proceso de inducción al talento humano - coord, Psicosocial - Admin		
Responsable: coordinadora General y Nutricionista.		

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FIRMA
1	Fernanda Benavides	Aux. Administrativo	Fernanda.
2	Leidy Johanna Torres	coordinadora	
3	Leidy Marcela Castro D.	A. Psicosocial.	Leidy M. Castro D.
4	Marcela Bubano Peter	Nutricionista	Marcela Bubon P.
5	Sandra P. Gomez R	coordinad	
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			

Fecha:	08 de abril del 2026
Lugar	CDI VILLA ROSA – Puerto Asís CDI MI BELLO DESPERTAR III – Vereda Carmelitas
Hora:	4:00pm a 6:00 pm

OBJETIVO	Realizar proceso de inducción a talento nuevo: MIGUEL LASSO, KAREN M, SINDY ESPAÑA, ALEJANDRA BENAVIDES que ingresa al programa modalidad Institucional -CDI Villa Rosa Ternuritas II y CDI Mi Bello Despertar III

PARTICIPANTES DE LA REUNIÓN	Talento humano nuevo al cargo de COORDINADOR -PSICO-SOCIAL -AGENTES EDUCATIVAS del CDI Villa Rosa -Mi Bello Despertar III y Ternuritas II- Fundación Fraternidad.

ORDEN DEL DIA	• Saludo y bienvenida por parte del coordinador • Presentación del equipo base y del talento humano nuevo • Introducción a los temas a abordar de acuerdo al Plan de Inducción y el manual operativo 1. Misión, visión y objetivos estratégicos de ICBF. 2. Misión y visión de la Fundación Fraternidad. 3. Socialización de la Ley 1804 de 2016 y sus fundamentos políticos técnicos y de gestión. 4. Sentido de la educación inicial. 5. Componentes de atención de Manual Operativo. 6. Lineamiento técnico administrativo de la ruta de actuaciones para el restablecimiento de derechos de niños, niñas y adolescentes. 7. "Modelo de Enfoque Diferencial de Derechos del ICBF. 8. "Herramientas, instrumentos o formatos para la prestación del servicio. 9. Socialización de la modalidad y servicio

	que se va adesarrollar 10. Socialización del contrato y funciones y Obligaciones de la empresa administradora del servicio. 11. Guía Proceso de Caracterización en los servicios de atención a la primera Infancia -"Estándar 2. Caracterización del grupo de familias o cuidadores y de las niñas, los niños. 12. "Técnicas adecuadas para la toma de peso, longitud/talla y perímetro braquial e identificación de signos físicos asociados a la desnutrición aguda severa y signos de alarma en personas en periodo de gestación, niñas y niños menores de cinco (5) años". 13. Minuta patrón y ciclos de menú. 14. "Primer respondiente con énfasis en niñas y niños en primera infancia. 15. Formas de Evaluación de desempeño. 16. "Estándar 45. Documenta e implementa el Plan de Gestión de Riesgos de Desastres. 17. "POLIZA DE SEGUROS: Amparos y el procedimiento para la activación de la póliza de seguros. 18. SIGE – Sistemas de Integrado de Gestión – Ejes de calidad – Eje ambiental, eje seguridad de la información, eje seguridad y salud en el trabajo. • Espacio para resolver dudas • Recomendaciones • Cierre

No.	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS
1.	La Coordinadora General en apoyo a la nutricionista del CDIVilla Rosa dio la bienvenidaoficialalasnuevasintegrantesdelequipodetalentohumano,quienes asumieron el cargo de Coordinador, Psicosocial y agentes educativas en estas UDS y da inicio con el primer tema. **1. Misión, visión y objetivos estratégicos de ICBF.** **MISIÓN** Liderar la protección integral de los derechos de la niñez, la adolescencia y las familias, a través de la articulación e implementación de las políticas públicas, el fortalecimiento de la oferta del servicio público de bienestar familiar para la promoción de su pleno desarrollo, la consolidación de proyectos de vida y el fortalecimiento de las capacidades de las familias, comunidades y territorios, promoviendo la equidad como expresión de justicia social y fundamento de la paz. **VISIÓN** En el 2030 el ICBF, como entidad articuladora de los diferentes sectores y actores territoriales que conforman el Sistema Nacional de Bienestar Familiar, consolidará la materialización de condiciones que permitan el desarrollo y la protección integral de los derechos de niñas, niños, adolescentes y familias, posicionándoles como la generación de la vida, la paz y la justicia social. **Objetivos estratégicos** 1. Fortalecer el desarrollo integral de niñas, niños y adolescentes a partir de una oferta que brinde oportunidades, experiencias y escenarios significativos encaminados a profundizar sus capacidades, habilidades, intereses, talentos y vocaciones, contribuya a la construcción de su identidad y de su liderazgo e incidencia en la transformación de sus comunidades y territorios. 2. Fortalecer la atención integral a la primera infancia, con énfasis en el mejoramiento de las condiciones de calidad, oportunidad y pertinencia de la educación inicial, aportando a su universalización y a la consolidación de transiciones armónicas en el sistema educativo bajo un enfoque territorial e intercultural. 3. Afianzar desde una perspectiva intercultural e inclusiva, las capacidades de cuidado y crianza de las familias, reconociéndolas como sujeto colectivo de derechos que en ejercicio de su rol como corresponsables en la garantía de los derechos de niñas, niños y adolescentes consolidan sus comunidades y territorios como escenarios de protección integral.

4. Implementar acciones interinstitucionales que favorezcan un adecuado estado nutricional en la niñez y aseguren a niñas, niños y adolescentes, de acuerdo con su momento de vida, la disponibilidad de alimentos, el acceso y consumo de los mismos en la cantidad y las condiciones de calidad e inocuidad necesarias, a partir del reconocimiento de saberes y prácticas alimenticias de las familias, comunidades y territorios.
5. Fortalecer la calidad de la gestión del proceso de restablecimiento de derechos y su oferta, para asegurar la humanización del servicio y la prevalencia de la atención integral de niñas, niños y adolescentes, con base en el reconocimiento de las características individuales, familiares, comunitarias, sociales y culturales.
6. Posicionar el Sistema Nacional de Bienestar Familiar como articulador de la gestión en el orden nacional y territorial que, garantiza condiciones políticas, sociales, éticas, técnicas y financieras para el ejercicio pleno de los derechos de la niñez y las familias con enfoque territorial, inclusivo y diferencial al servicio de la equidad y la justicia social.
7. Cualificar la capacidad institucional para identificar situaciones, condiciones o características particulares de las niñas, niños y adolescentes que demandan atenciones diferenciales garantizando los apoyos y ajustes para asegurar la inclusión, pertinencia y valoración del acervo cultural dentro del marco de la atención integral.
8. Consolidar una cultura organizacional basada en la calidad del servicio, el conocimiento, la innovación, la toma de decisiones a partir de evidencia, el autocuidado, la seguridad y privacidad de la información y la mitigación de los impactos ambientales, fomentando el bienestar, la mejora continua y el trabajo digno de su talento humano.
9. Modernizar la gestión de la entidad a través de la adecuación de la arquitectura institucional, infraestructura tecnológica y el rediseño de sus programas desde una perspectiva territorial, asegurando procesos técnicos y administrativos que soporten su gestión misional y garantizando el uso eficiente y transparente de los recursos

2. Misión y visión fundación fraternidad

MISIÓN

La fundación fraternidad, es una organización que orienta su trabajo a crear ambientes familiares saludables, armónicos y prósperos, a través de programas de salud, nutrición, educación coma generación de ingresos y protección del medio ambiente, dirigidos a las familias vulnerables colombianas, especialmente las que habitan en la región amazónica.

VISIÓN

Para el año 2026, seremos una organización colombiana ejemplar en el desarrollo de acciones sociales que permitan el bienestar integral de las familias y las comunidades vulnerables, dando acción prioritaria en apoyo psicosocial y nutricional a los niños niñas adolescentes y jóvenes.

3. **Socialización de la Ley 1804 de 2016 y sus fundamentos políticos técnicos y degestión.**

El congreso de la república crea la ley 1804 de 2016 por la cual se establece la política de Estado para el Desarrollo Integral de la Primera Infancia de Cero a Siempre y se dictan otras disposiciones

Propósito:

-Establecer la política de estado para el desarrollo integral a la primera infancia de Cero a Siempre

-Sienta las bases conceptuales, técnicas y de gestión para garantizar el desarrollo integral

-Busca fortalecer el marco institucional para el reconocimiento, la protección y la garantía de los derechos de los niños y las niñas de cero a seis años

Política de Cero a Siempre.

La política de "cero a siempre", en tanto política pública, representa la postura y comprensión que tiene el Estado colombiano sobre la primerainfancia, el conjunto de normas asociadas a esta población, los procesos, los valores,las estructuras y los roles institucionales y las acciones estratégicas lideradas por el Gobierno, que en corresponsabilidad con las familias y la sociedad, aseguran la protección integral y la garantía del goce efectivo de los derechos de la mujer en estado de embarazo y de los niños y niñas desde los cero (0) hasta los seis (6) años de edad.

Se desarrolla a través de un trabajo articulado e intersectorial que desde la perspectiva de derechos y con un enfoque de gestión basado en resultados, articula y promueve el conjunto de acciones intencionadas y efectivas encaminadas a asegurar que en cada uno de los entornos en los que transcurre la vida de las niñas y los niños existan las condiciones humanas, sociales y materiales para garantizar la promoción y potenciación de su desarrollo. Lo anterior a través de la atención integral que debe asegurarse a cada individuo de acuerdo con su edad, contexto y condición.

Articulo 4

- Conceptos propios de la primera infancia:

- 1. Atención Integral.
- 2. Ruta Integral de Atenciones (RIA).
- 3. Seguridad Alimentaria y Nutricional

Conceptos relativos a la gestión de la política:

- 1. Desarrollo integral
- 2. Realizaciones.
- 3. Entornos.

Articulo 5

Habla de la educación inicial como un derecho de los niños y niñas menores de seis (6) años de edad. Se concibe como un proceso educativo y pedagógico intencional, permanente y estructurado, a través del cual los niños y las niñas desarrollan su potencial, capacidades y habilidades en el juego, el arte, la literatura y la exploración del medio, contando con la familia como actor central de dicho proceso.

Articulo 6 ámbito de aplicación

Se deberá aplicar en todo el territorio nacional por cada uno de los actores oficiales y privados, tanto del orden nacional como local, que tienen incidencia en el proceso de desarrollo integral entre los cero (0) y los seis (6) años de edad

Articulo 7 gestión intersectorial para la atención integral

Es la acción organizada, concurrente y coordinada a través de la cual los sectores estatales de los órdenes nacional y local (educación, salud, cultura, recreación, bienestar, deportes, planeación, entre otros), así como otros actores de la sociedad (familias, comunidad, sociedad civil, academia, empresa privada, organizaciones no gubernamentales, entre otras.)

Artículo 8 Fases. la Política de Estado para el Desarrollo Integral de la Primera Infancia de Cero a Siempre, se deberá desarrollar en las siguientes fases:

No.	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS



Artículo 9. Líneas de acción. Requiere unas líneas estratégicas para dinamizar y dar sostenibilidad a su gestión. Estas son:

-Gestión territorial
-Calidad y pertinencia en las atenciones.

Seguimiento y evaluación de la Política de Estado para el Desarrollo Integral de la Primera Infancia de Cero a Siempre.
Artículo 10. Coordinación

Estará a cargo de la Comisión Intersectorial para la Atención Integral de la Primera Infancia, y su implementación territorial se realizará bajo los principios definidos en dicha Comisión, en el marco del Sistema Nacional de Bienestar Familiar, de acuerdo con el artículo 205 de la Ley 1098 de 2006 o la ley que la modifique.

Articulo 11 habla de los funcionarios que integra la comisión intersectorial
Artículo 12. Habla de las funciones de las entidades del orden nacional para la ejecución de la política.
Artículo 20. funciones de la unidad para la atención y reparación integral a las víctimas
Artículo 21. Funciones del departamento administrativo del deporte, la recreación, la actividad física y el aprovechamiento del tiempo libre.
Artículo 22. Implementación territorial de la política de estado para el desarrollo integral de la primera infancia de cero a siempre. Para el seguimiento y veeduría se

expone los siguientes artículos Artículo 23. Seguimiento.
Artículo 24. Veeduría.
Artículo 25. Financiación

4. Sentido de la educación inicial

Educación Inicial

Los fundamentos políticos constan en el reconocimiento de los beneficios de la inversión pública y privada en programas para el desarrollo de la educación inicial en la primera infancia es cada vez mayor, tanto en el ámbito internacional, como nacional,a nivel gubernamental y entre la sociedad civil. Las inversiones durante este período de la vida no solo benefician de manera directa, sino que sus réditos se verán en el transcurso de la vida, así como en el largo plazo beneficiando a la descendencia de esta población, haciendo de estas inversiones auto-sostenibles en el largo plazo y de máximo impacto. El camino para crear una "Cultura de la educación inicial" en el marco de la atención integral, es a través de cuatro actividades rectoras que además de ser actividades inherentes a los niños y las niñas, posibilitan aprendizajes por sí mismas.

5. Componentes de atención del Manual Operativo de la Modalidad Institucional:

Se da a conocer el manual operativo de la Modalidad Institucional, indicando que este servicio se brinda a población que cumple con unos criterios de focalización, además usuarios de continuidad del servicio; este servicio se brinda todos los días de la semana, con una duración de 8 horas diarias en el municipio de Puerto Asís Putumayo, con el acompañamiento de talento humano previamente seleccionado por sus capacidades, estudio y experiencia.
Los componentes del servicio responden de manera directa con el sentido y propósitos de la modalidad. Estos componentes son: Familia, comunidad y redes sociales; salud y nutrición; proceso pedagógico; talento humano; ambientes educativos y protectores; y administrativo y de gestión.

Componente familia, comunidad y redes sociales: A partir de lo dispuesto en la ley 1804 de 2016 en la cual se describen las realizaciones entendidas como, las "condiciones y estados que se materializan en la vida de cada niña y cada niño, y que hacen posible su desarrollo Integral", este componente en los servicios de educación inicial de la modalidad institucional moviliza acciones para que los participantes; "cuenten con padre, madre, familiares o cuidadoras principales que le acojan y pongan

en práctica pautas de crianza que favorezcan su desarrollo integral", "crezca en entornos que favorecen su desarrollo", "construya su identidad en un marco de diversidad" ,"exprese sentimientos, ideas y opiniones en sus entornos cotidianos y estos sean tenidos en cuenta", "crezcan en entornos que promocionen y garanticen sus derechos y actúen ante la exposición a situaciones de riesgo o vulneración", incorporando el principio de corresponsabilidad de las familias, que se establece en esta misma ley.

Componente salud y nutrición: A partir de lo dispuesto en la ley 1804 de 2016 en la cual se describen las realizaciones entendidas como, las "condiciones y estados que se materializan en la vida de cada niña y cada niño, y que hacen posible su desarrollo Integral", este componente en los servicios de educación inicial de la modalidad institucional moviliza acciones para que los participantes "vivan y disfruten del nivel más alto posible de salud y gocen y mantengan un estado nutricional adecuado", incorporando el principio de corresponsabilidad de las familias, que se establece en esta misma ley.

En línea con lo anterior, se busca que las experiencias educativas y pedagógicas, así como las acciones que se desarrollan en este componente generen espacios que promuevan los derechos de las mujeres y personas en estado de gestación, niñas y niños, incorporando estrategias que contribuyan a la garantía del Derecho a la Salud y el Derecho Humano a una Alimentación Adecuada – DHAA, mediante: la articulación para el acceso a las atenciones en salud, el suministro y adquisición de alimentos frescos naturales y culturalmente apropiados en toda la oferta de atención, el desarrollo de estrategias de Educación Alimentaria y Nutricional para el sostenimiento de una alimentación adecuada, saludable, pertinente y perdurable en el tiempo y la adopción de hábitos de vida saludable, que aporten al desarrollo integral de niñas y niños desde el reconociendo de las particularidades de los territorios, la cultura y las tradiciones.

Componente proceso pedagógico:

A partir de lo dispuesto en la ley 1804 de 2016 en la cual se describen las realizaciones entendidas como, las "condiciones y estados que se materializan en la vida de cada niña y cada niño, y que hacen posible su desarrollo Integral", este componente en los servicios de educación inicial de la modalidad institucional moviliza acciones para que los participantes; "crezca en entornos que favorecen su desarrollo", "construya su identidad en un marco de diversidad" "Exprese sentimientos, ideas y opiniones en sus entornos cotidianos y estos sean tenidos en cuenta", "crezcan en entornos que promocionen y garanticen sus derechos y actúen ante la exposición a situaciones de riesgo o vulneración", incorporando el principio de corresponsabilidad de las familias,

que se establece en esta misma ley.
Este componente parte de la concepción que la educación inicial en el marco de la atención integral es un derecho impostergable de la primera infancia, que busca potenciar su desarrollo y aprendizaje de manera armónica e integral a través de la promoción de ambientes pedagógicos, interacciones de calidad, oportunas y pertinentes en coherencia con las características y particularidades de las comunidades, sus territorios e identidad cultural.

Componente talento humano:
El adecuado desarrollo de la modalidad institucional requiere de un talento humano interdisciplinario cualificado, que garantice la implementación de las condiciones de calidad de cada uno de los componentes de la atención, materializando el sentido, los propósitos y las acciones definidas para los servicios; este componente orienta las acciones para garantizar la idoneidad, proporción, selección, inducción, reinducción, evaluación del desempeño y bienestar del talento humano a cargo de la atención.

Para la prestación del servicio, la EAS o PDS debe conformar equipos de trabajo con excelentes habilidades personales, profesionales y con conocimientos de las condiciones territoriales, contextuales de las mujeres y personas en estado de gestación, las niñas, los niños, sus familias, cuidadores y las comunidades con quienes desarrollan la atención.

Este componente también implica la cualificación del talento humano, lo que posibilita fortalecer sus prácticas laborales en la atención a los participantes, reconociendo, actualizando, ampliando y resignificando las concepciones, creencias y saberes que influyen en la promoción del desarrollo integral47, y el bienestar de las mujeres y personas en estado de gestación. En este sentido, desde el ICBF se vienen promoviendo procesos de formación y cualificación que se han convertido en una herramienta de transformación social dirigida a fortalecer las capacidades humanas, reconocer los saberes, experiencias y competencias laborales del talento humano, que contribuye a mejorar la calidad y pertinencia de la atención.

Componentes ambientes educativos y protectores: A partir de lo dispuesto en la ley 1804 de 2016 en la cual se describen las realizaciones entendidas como, las "condiciones y estados que se materializan en la vida de cada niña y cada niño, y que hacen posible su desarrollo Integral", este componente en los servicios de educación inicial de la modalidad institucional moviliza acciones para que los participantes; "crezcan en entornos que promocionen y garanticen sus derechos y actúen ante la exposición a situaciones de riesgo o vulneración". Desde este componente, se

identifican los espacios físicos y ambientes relacionales en los que transcurre la vida de las mujeres y personas en estado de gestación, las niñas y los niños; como aspectos centrales frente a la promoción de su desarrollo integral y su bienestar.

El componente Ambientes Educativos y Protectores implica, en primera instancia, las acciones correspondientes a garantizar la gestión de riesgos de accidentes y desastres, como proceso social, en el que confluye la participación de las mujeres y personas en estado de gestación, las niñas, los niños, las familias, cuidadores y las comunidades; además, de otras estrategias de seguridad desde el cuidado sensible.

En segunda instancia, para el desarrollo de la educación inicial en el marco de la atención integral, desde la modalidad se movilizan las condiciones físicas, ajustes razonables y de dotación para que los participantes gocen de espacios y materiales que posibiliten las experiencias pedagógicas, los encuentros con las familias y cuidadores y permitan el desarrollo de las acciones de salud y alimentación; a partir del reconocimiento de sus particularidades, las características familiares y culturales.

Componente administrativo y de gestión:
El componente administrativo y de gestión contempla actividades de planeación, organización, ejecución, seguimiento, y evaluación de los servicios, dirigidas a alcanzar los objetivos trazados por la modalidad, está asociado con la capacidad de gestión que tiene la EAS o PDS para definir y alcanzar sus propósitos haciendo uso adecuado de los recursos disponibles.

La administración y gestión en los servicios de educación inicial implica que las EAS o PDS asuman de manera rigurosa los procesos de gestión y organización de todos los componentes de la atención, tanto en lo externo con las entidades territoriales y otros actores del SNBF, como al interior de las mismas; esto incluye información actualizada, documentación del talento humano, niñas y niños participantes, sus familias y cuidadores.

6. Lineamiento técnico administrativo de la ruta de actuaciones para el restablecimiento de derechos de niños, niñas y adolescentes

El **Lineamiento Técnico para la Prevención de las Violencias contra Niñas y Niños en Primera Infancia**, desarrollado por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), es un marco orientador que busca proteger y garantizar los derechos de los niños y niñas desde sus primeros años de vida. Este documento establece estrategias

y acciones dirigidas a prevenir todas las formas de violencia—física, emocional, sexual y negligencia—que puedan afectar a la primera infancia.

El lineamiento enfatiza la importancia de crear entornos seguros, protectores y estimulantes, donde los niños y niñas puedan desarrollarse integralmente en condiciones de respeto, amor y cuidado. Además, promueve la participación activa de las familias, comunidades y entidades territoriales, fortaleciendo capacidades para identificar riesgos, promover prácticas de crianza positiva y brindar apoyo psicosocial cuando sea necesario.

Este instrumento técnico es fundamental para orientar a los profesionales y organizaciones que trabajan con la primera infancia, con el fin de implementar medidas preventivas efectivas y garantizar la protección integral de los derechos de los menores, promoviendo su bienestar y desarrollo en un ambiente libre de violencias.

7. Modelo de enfoque diferencial de derechos.

El **Modelo de Enfoque Diferencial** del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) es una herramienta estratégica diseñada para reconocer y atender las particularidades y diversidad de las personas y comunidades en función de sus condiciones sociales, culturales, étnicas, de género, edad, capacidades, y contextos específicos.

Este modelo promueve la garantía efectiva de los derechos de niñas, niños, adolescentes, familias y comunidades, al adaptar las acciones y servicios del ICBF para responder adecuadamente a las necesidades particulares de cada grupo poblacional. Busca evitar la discriminación, la exclusión y la homogenización, entendiendo que las condiciones de vulnerabilidad y las formas de riesgo pueden variar significativamente.

El enfoque diferencial permite una intervención integral, culturalmente pertinente y sensible, que respeta las identidades, fortalece las capacidades locales y contribuye a la inclusión social y el ejercicio pleno de los derechos. De esta manera, el ICBF asegura una atención justa y equitativa, reconociendo la diversidad como un elemento central para la promoción del bienestar y la protección integral.

8. Herramientas, instrumentos o formatos según lineamientos técnicos para el servicio.

El Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) cuenta con diversas herramientas, instrumentos y formatos que se utilizan según los lineamientos técnicos establecidos para garantizar la calidad y pertinencia en la prestación de sus servicios. Estos instrumentos están diseñados para facilitar la identificación, seguimiento, evaluación y atención de las niñas, niños, adolescentes, familias y comunidades en diferentes situaciones de vulnerabilidad.

Entre las principales herramientas se encuentran:

- **Formatos de valoración y diagnóstico**: Para evaluar las condiciones de bienestar, riesgos y necesidades de los usuarios, permitiendo diseñar planes de atención personalizados.
- **Instrumentos de seguimiento y monitoreo**: Que permiten hacer un control periódico de la evolución de los casos atendidos, asegurando la eficacia de las intervenciones.
- **Protocolos y guías de atención**: Que orientan el proceso de intervención, garantizando que se cumplan los estándares técnicos y se respeten los derechos de las personas atendidas.
- **Formatos para registro y reporte**: Que facilitan la sistematización de la información, asegurando la trazabilidad y la transparencia en la gestión del servicio.

Estos instrumentos están alineados con el marco normativo y los lineamientos técnicos del ICBF, y son esenciales para asegurar un servicio integral, oportuno, y basado en el respeto, la inclusión y la protección de los derechos de la población atendida.

REGISTRO RAM

Se aborda el tema de RAM destacando la importancia de este documento público, y su correcto manejo para evitar sanciones o procesos disciplinarios. Se expuso la ultima versión de la RAM, explicando detalladamente como diligenciarla, se les recordó que el formato de la RAM (registro de asistencia mensual) debe estar debidamente diligenciada con las asistencia e inasistencias INMEDIATAMENTE SE INICIE el servicio y de manera diaria, que los participantes que ingresen después del horario de entrada al CDI, deben registrarse en novedades, igualmente si el niño o niña es retirado antes de finalizar la jornada. Además, que los usuarios que ingresen después del primer día de servicio deben escribirse a lapicero, de forma legible, clara y correcta, teniendo

en cuenta como se escriben los nombres, apellidos y número de identificación de acuerdo al Registro civil.

Que la RAM por ningún motivo debe tener diligenciado los totales de asistencia, inasistencia o Cantidad total y/o clasificación del usuario, antes de finalizar el mes. Se orienta como realizar un nuevo ingreso a la Ram y cómo diligenciarla, sumar asistencia, inasistencias, cobertura y registrar los retiros y motivos de retiro.

Se les pide a las agentes educativas ser muy rigurosa con este procedimiento. No se recibirá RAM con tachones, ni enmendaduras o formatos ilegibles o maltratados o perforados. Se abordaron ejercicios de Registro de RAM a través de casos,

NOVEDADES

Este formato permite registrar cambios, situaciones especiales o hechos relevantes que afecten o modifiquen la situación de los niños, niñas, familias o del equipo de atención. Incluye novedades como ingresos, retiros, ausencias prolongadas, traslados o situaciones particulares que deban ser reportadas y atendidas oportunamente. Su objetivo es mantener actualizada la información y garantizar respuestas adecuadas por parte del equipo interdisciplinario.

ESCALAS

Es un instrumento que permite observar y valorar el desarrollo integral de los niños y niñas desde una perspectiva cualitativa, teniendo en cuenta aspectos como el desarrollo físico, emocional, social, cognitivo y comunicativo. A través de esta escala, el equipo pedagógico puede identificar avances, posibles rezagos o necesidades específicas, lo cual facilita la personalización de las actividades y el acompañamiento familiar.

SEGUIMIENTOS

Este instrumento permite realizar un seguimiento sistemático y continuo a los avances en el desarrollo de los niños y niñas. Se utiliza con base en la observación directa y el registro de evidencias en diferentes momentos del proceso pedagógico. Su propósito es identificar fortalezas, alertas tempranas y apoyar intervenciones oportunas en articulación con otros sectores si es necesario (salud, protección, etc.).

PLANEACIÓN

La planeación pedagógica es una herramienta estructurada que guía el diseño y ejecución de las experiencias educativas diarias. Se elabora teniendo en cuenta las características del grupo, los intereses de los niños y niñas, el contexto y los objetivos del desarrollo. Esta planeación se construye en coherencia con los lineamientos del ICBF y el enfoque de atención integral, y se evalúa constantemente para mejorar la calidad del proceso educativo.

9. Socialización de la modalidad y servicio que se va a desarrollar.

La modalidad institucional requiere de EAS o PDS que orienten su gestión de forma organizada, sistemática y coherente con una mirada estratégica, que tengan una clara visión y misión relacionadas con la implementación de políticas sociales, especialmente en procesos alrededor del desarrollo, aprendizaje y bienestar de las niñas y los niños, participantes, sus familias, cuidadores y comunidades. Así mismo, se relacionen con la comunidad y se transformen de acuerdo con las reflexiones que pedagógica y técnicamente van construyendo en el trabajo con la primera infancia.

10. Socialización del contrato y funciones y Obligaciones de la empresa administradora del servicio.

Lectura de contrato laboral y socialización de funciones

Se da lectura del contrato laboral, se socializan las obligaciones, compromisos y responsabilidades, así como cláusulas contractuales, posteriormente se hace entrega de su contrato con el objetivo de que se realice la revisión respectiva y poder responder a sus preguntas e inquietudes. Posteriormente se socializa las funciones del colaborador teniendo en cuenta el manual operativo, se aprueba y señala la importancia de apoyarse como equipo de trabajo, se recuerda la importancia en la utilización de formatos de manera adecuada sin alterarlos, se entrega en físico y en digital. Igualmente se presenta al equipo interdisciplinario informando sobre su apoyo en las acciones en la modalidad Institucional o familiar, se explica su objetivo y se menciona sobre el Sistema de Seguridad de la Información que se comenzara a implementar en las UDS.

OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD ADMINISTRADORA DEL SERVICIO

A. Brindar atención integral a los niños y niñas beneficiarios de las modalidades de atención

B. La gratuidad del servicio a todos los niños y niñas.
C. Facilitar procesos que se desarrollen para el fortalecimiento de la modalidad y propias del cargo.
D. Conservar en un estado la infraestructura donde se presta el servicio.
E. Abstenerse de realizar proselitismo político.

11. Guía Proceso de Caracterización en los servicios de atención a la primera Infancia -"Estándar 2. Caracterización del grupo de familias o cuidadores y de las niñas, los niños.

Sobre **El Proceso de Caracterización en los servicios de atención a la Primera Infancia**, se socializan los procedimientos, criterios y herramientas necesarios para realizar una caracterización efectiva de los niños, niñas y sus contextos familiares.

Este momento está dirigido a reconocer e identificar las condiciones vitales de las niñas, los niños, las mujeres y personas en estado de gestación, las formas como cada familia, cuidador y la comunidad viven su rol de cuidado y crianza, las oportunidades del territorio, los escenarios, recursos disponibles, saberes y experiencias familiares – comunitarias, además de las formas de interacción que inciden en el desarrollo y aprendizaje infantil y el bienestar de las mujeres y personas en estado de gestación. La caracterización es la base para la toma de decisiones frente a la planeación e implementación de las estrategias de atención y los seis (6) componentes de calidad; es transversal a toda la atención, requiere de un ejercicio interdisciplinar y articulado por parte del talento humano y, se concreta en ejercicios de indagación permanente a través de los instrumentos de recolección de información, consolidación, análisis y uso de la información. El detalle de su desarrollo se recoge en el estándar 2 del componente familia comunidad y redes sociales.

12. "Técnicas adecuadas para la toma de peso, longitud/talla y perímetro braquial e identificación de signos físicos asociados a la desnutrición aguda severa y signos de alarma en personas en periodo de gestación, niñas y niños menores de cinco (5) años".

La toma de medidas antropométricas es un proceso fundamental en la evaluación del estado nutricional y del crecimiento de las personas. Estas medidas proporcionan información valiosa sobre la composición corporal, el tamaño y la proporción de diferentes partes del cuerpo.

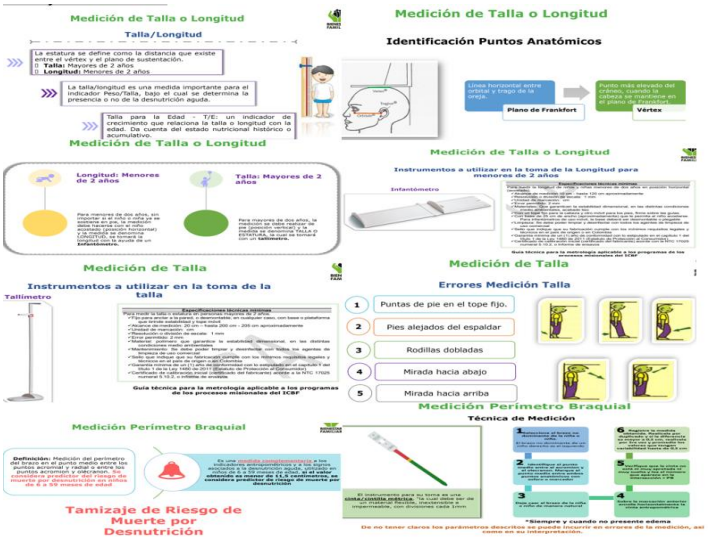
La importancia de la toma de medidas antropométricas radica en que permite:

a) Evaluar el estado nutricional: Las medidas antropométricas, como el peso, la talla y la circunferencia de la cintura, ayudan a determinar si una persona tiene un peso saludable o si presenta algún trastorno alimenticio.
b) Monitorear el crecimiento: En niños y adolescentes, las medidas antropométricas permiten evaluar el crecimiento y desarrollo, detectando posibles problemas de crecimiento o trastornos hormonales.
c) Identificar factores de riesgo: Las medidas antropométricas pueden ayudar a identificar factores de riesgo para enfermedades crónicas, como la obesidad, la diabetes y las enfermedades cardiovasculares.
d) Desarrollar planes de intervención: Con base en las medidas antropométricas, se pueden desarrollar planes de intervención para mejorar el estado nutricional y el crecimiento, y reducir el riesgo de enfermedades crónicas.

Algunas de las medidas antropométricas más comunes en lo menores de 5 años incluyen:

- Peso
- Talla
- Perímetro braquial

En resumen, la toma de medidas antropométricas es una herramienta fundamental para evaluar el estado nutricional y del crecimiento, y para desarrollar planes de intervención para mejorar la salud y el bienestar.



DESNUTRICIÓN AGUDA

El término «malnutrición» se refiere a las carencias, los excesos y los desequilibrios de la ingesta calórica o de nutrientes de una persona. Abarca tres grandes grupos de afecciones:

La desnutrición, que incluye la emaciación (un peso insuficiente respecto de la talla), el retraso del crecimiento (una talla insuficiente para la edad) y la insuficiencia ponderal (un peso insuficiente para la edad);

La malnutrición relacionada con los micronutrientes, que incluye las carencias de micronutrientes (la falta de vitaminas o minerales importantes) o su exceso; y el sobrepeso, la obesidad y las enfermedades no transmisibles relacionadas con la alimentación (como las cardiopatías, la diabetes y algunos tipos de cáncer).

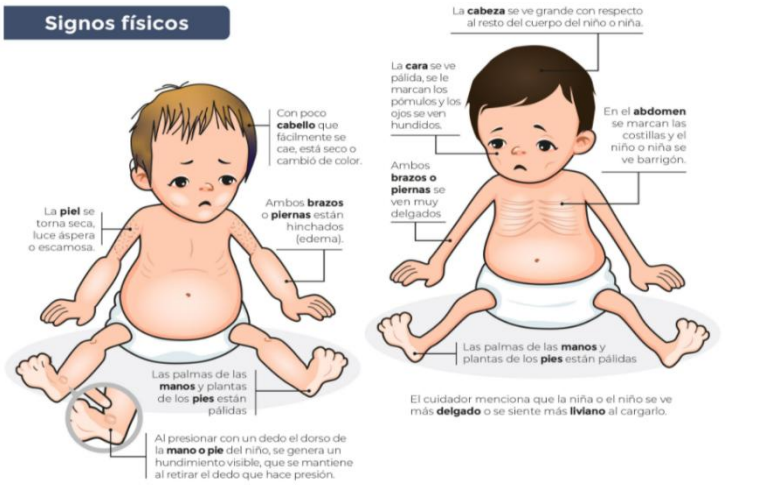
La desnutrición es "el estado patológico que resulta del consumo inadecuado de uno o más nutrientes esenciales y que se manifiesta o descubre clínicamente o por pruebas bioquímicas, de laboratorio o antropométricas".

TIPOS DE DESNUTRICIÓN

Kwashiorkor: Se caracteriza edema bilateral progresivamente ascendente. que inicia en pies y manos, acompañado de signos clínicos de deficiencias nutricionales específicas, que se reflejan en lesiones en la piel, cambios en el color del cabello, alopecia difusa, atrofia de las papilas gustativas y queilosis, entre otros.

Marasmo: Se caracteriza por delgadez extrema, dada por el agotamiento de las reservas muscular y grasa y pérdida de tejido celular subcutáneo; piel seca, opaca y quebradiza. Este cuadro clínico se asocia con ingesta deficitaria y continuada de proteínas, calorías no proteicas y micronutrientes en la dieta.

Marasmo – Kwashiorkor: Se presenta cuando se acentúa la pérdida de albúmina y presión oncótica en un niño que cursa con emaciación extrema y desarrolla edema bilateral. Sucede porque se presenta una infección concurrente y se altera la relación proteica /calórica.



13. Minuta patrón y ciclos de menú.

La Minuta Patrón establecida para la modalidad institucional, centros de desarrollo infantil (CDI) estipula 3 tiempos de comidas diarios, entre los cuales se encuentran refrigerio de la mañana, almuerzo y refrigerio de la tarde, esto teniendo los grupos de edad de los niños y niñas en primera infancia, que de acuerdo al cual pertenezca, 6 a 8 meses con 29 días, 9 a 11 meses con 29 días, 1 a 2 años con 29 días y 3 a 5 años con 29 días, esto con el fin de garantizar una alimentación saludable y de calidad, además de cumplir con los requerimientos de energía y nutrientes para cada grupo de edad.

La minuta patrón además brinda ciertas orientaciones tales como:

a. La minuta patrón es una herramienta que permite orientar la planificación alimentaria en los territorios, a partir de esta, la derivación del ciclo de menús o de la lista de alimentos para entregar, se debe hacer acorde a la cultura alimentaria, la disponibilidad de los alimentos en el territorio y guiándose por los principios de variedad, equilibrio y placer que permita una alimentación saludable y promotora de sistemas sustentables y sostenibles.

b. La minuta patrón busca preservar y promover el consumo de alimentos naturales en todas sus variedades que sean propios de cada territorio y de producción nacional, favoreciendo los circuitos cortos de comercialización que buscan fortalecer la ACFC (Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria) y Étnica; por lo tanto, la elaboración del ciclo de menús, debe ser acordada con la comunidad teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos locales/nativos que se encuentren en cosecha, priorizando los cultivos que provengan de ecosistemas agrícolas sustentables y sostenibles. Es

posible la inclusión de sopas, jugos y sorbetes acorde a la cultura alimentaria, garantizando la variedad en texturas, sabores, aromas y consistencias.

c. La leche humana es el mejor alimento para las niñas y los niños, debe suministrarse de manera exclusiva durante los primeros 6 meses de vida y hasta los 2 años y más de manera complementaria con los demás alimentos. La leche de vaca entera líquida pasteurizada o UHT o en polvo solo puede ser suministrada en mayores de un año. No se debe incluir en los ciclos de menús fórmulas comerciales infantiles / preparaciones en polvo para lactantes, ni otro tipo de sucedáneos de la leche humana.

d. No se debe incluir productos comestibles y bebibles procesados y ultra procesados que tengan sellos frontales de advertencia establecidos según las Resoluciones 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 del Ministerio de Salud y Protección Social, con excepción del queso y cuajada empacado.

e. Seleccionar frutas y verduras nacionales que se encuentren en cosecha disponibles en el territorio. Se pueden incluir diferentes tipos / variedades, es importante tener en cuenta lo descrito en la Guía Orientadora de Gestión del Riesgo en la Primera Infancia, Anexo de Medidas de Reducción de Accidentes (Asfixia / Atragantamiento).

f. En el caso de los grupos étnicos en los cuales su costumbre alimentaria no incluye lácteos o huevos, la o el profesional en nutrición de la unidad de servicio debe redistribuir el aporte calórico en los otros componentes priorizando alimentos que tengan mayor aporte de proteína y se podrá incluir bebidas tradicionales a base de cereal - fruta - tubérculo según los acuerdos previos con la comunidad.

g. El peso servido es una aproximación de acuerdo al grupo de alimentos, estas varían según el alimento, tipo de preparación, por lo tanto, el peso servido debe ser el resultado del taller de estandarización de recetas y porciones. Se sugiere que el volumen servido para las sopas y jugos por grupo de edad sea: 100 ml para el grupo de 6 meses a 8 meses 29 días; 120 ml para el grupo de 9 meses a 11 meses 29 días; 150 ml para el grupo de 1 año a 2 años 11 meses 29 días; 180 ml para el grupo de 3 años a 5 años 11 meses 29 días.

h. Cuando se opte por leche de vaca entera en polvo, se debe hacer los cálculos de equivalencia según las instrucciones de reconstitución establecidas por el fabricante, para garantizar el volumen final establecido, utilizando agua segura para el consumo humano.
i. Podrá incluir huevos de codorniz si es acordado con la comunidad y si hay

disponibilidad en el territorio. Respetando la equivalencia en gramaje y aporte proteico-calórico con el huevo de gallina.

j. Se debe garantizar disponibilidad de agua segura para el consumo humano a libre demanda de acuerdo a la necesidad de hidratación referida por los participantes

k. Cuando se ofrece leguminosa en el menú, se debe entregar el 50% del peso neto de las carnes o vísceras.

Cada tiempo de comidas establece ciertos grupos de alimentos, los alimentos que componen a cada uno, el peso bruto, peso neto y porción servida de estos de acuerdo al grupo de edad según corresponda; en el caso de los niños menores de 1 año se debe tener en cuenta que se modifican las texturas o consistencias de alimentos suministrados como también las excepciones de ciertos alimentos debido a su potencial alergenicidad.

Tipo de complementación alimentaria: **Ración Preparada (RP) - 3 tiempos de alimentación**

Grupo de edad / Ciclos de vida: **Niñas y niños de 6 a 8 meses 29 días**

Tiempo de alimentación: **Refrigerio mañana**

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)		
		Peso bruto	Peso neto	Peso servido
Tubérculos - Raíz - Plátano - Amasijos - Cereal				
Árbol de pan - Malanga - Batata - Yuca (todas las variedades) - Ñame (todas las variedades) - Arracacha - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades), entre otros o mezcla de estos alimentos, **entre otros** o mezcla de estos alimentos. Almojábana - Pandebono - Mantecada - Envuelto (todas las variedades) - Arepa (todas las variedades) - Achiras - Pan (todas las variedades) - Bollo - Arroz - Maíz (todas las variedades), **entre otros**.	Todos los días	Tubérculos - Raíz - Plátano: 13 - 24 g Amasijos o similares: 13 g Maíz: 13 g Arroz: 13 g	13 g	Yuca-Ñame: cocida 11 - 14 g / frita 8 - 10 g Plátano: cocida 12 - 15 g / frita 4 -7 g Papa: cocida 11 - 13 g / frita 7 - 10 g Arracacha: cocida 11 - 13 g / frita 5 - 10 g Amasijos o similares: 13 g Arroz: 29-31 g
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 - Guayaba - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Sandía - Naranja - Mamey - Iguaraya, **entre otros** o mezcla de frutas	Todos los días	32 - 200 g	30 g	30 g
Lácteo				
Queso (campesino - doble crema - mozzarella - pasta hila) - Cuajada - Kumis - Yogurth, **entre otros**	Todos los días	Kumis - Yogurth: 30 ml Queso: 10 g	Kumis - Yogurth: 30 ml Queso: 10 g	Kumis - Yogurth: 30 ml Queso: 10 g
Proteína				
Carne de res - Carne de cerdo - Carne de chivo - Pollo (sin hueso) - Gallina - Pescado (diferentes variedades sin espinas), **entre otros** Huevo de gallina o codorniz	Todos los días	Carnes: 15 g Pollo - Gallina: 16 - 21 g Pescados: 16 - 28 g Huevos: 30 g	Carnes: 15 g Pollo - Gallina: 15 g Pescados: 15 g Huevos: 27 g	Carnes: 10 - 13 g Pollo - Gallina: 11 - 20 g Pescados: 11 - 20 g Huevos: 21 - 25 g

Tiempo de alimentación: **Almuerzo**

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)		
		Peso bruto	Peso neto	Peso servido
Cereal				
Maíz - Arroz - Casabe - Pasta, entre **otros**.	Todos los días	14 g	14 g	Maíz: 11-13 g Arroz: 32 - 34 g Pasta: 33 - 35 g
Tubérculo - Raíz - Plátano				
Árbol de pan - Malanga - Batata - Yuca (todas las variedades) - Ñame (todas las variedades) - Arracacha (todas las variedades) - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades), **entre otros** o mezcla de estos alimentos.	Todos los días	18 - 32 g	18 g	Yuca-Ñame: cocida 15- 19 g / frita 12 - 14 g Plátano: cocida 17 - 21 g / frita 6 - 10 g Papa: cocida 15 - 17 g / frita 10 - 14 g Arracacha: cocida 15 - 17 g / frita 4 - 14 g

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 - Guayaba - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Sandía - Naranja - Mamey - Iguaraya, **entre otros** o mezcla de frutas	Todos los días	32 - 200 g	30 g	30 g
Verdura				
Colinabo - Ruibarbo - 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) - Arveja verde - Haba verde - Fríjol verde - Balú o Chachafruto verde - Aguacate (todas las variedades), **entre otros** o mezcla de verduras.	Todos los días	20 - 50 g	20 g	Cruda: 19 - 20 g Cocida: 16 - 18 g
Proteína				
Fríjol (todas las variedades de producción nacional) - Lenteja - Garbanzo - Arveja seca - Haba seca, **entre otros.**	1-3 veces por semana	3 g	3 g	6 - 8 g
Carne de res - Carne de cerdo - Carne de chivo - Pollo (sin hueso) - Gallina - Pescado (diferentes variedades sin espinas) - Vísceras, **entre otros**.	Todos los días	Carnes: 20 g Pollo - Gallina: 21 - 27 g Pescados: 22 - 38 g Vísceras: 20- 22 g	Carnes: 20 g Pollo - Gallina: 20 g Pescados: 20 g Vísceras: 20 g	Carnes: 13 - 17 g Pollo - Gallina: 14 - 27 g Pescados: 16 - 26 g Vísceras: 14 - 27 g

Tiempo de alimentación: **Refrigerio tarde**

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)		
		Peso bruto	Peso neto	Peso servido
Tubérculos - Raíz - Plátano - Amasijos - Cereal				
Árbol de pan - Malanga - Batata - Yuca (todas las variedades) - Ñame (todas las variedades) - Arracacha - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades), entre otros o mezcla de estos alimentos, **entre otros** o mezcla de estos alimentos. Almojábana - Pandebono - Mantecada - Envuelto (todas las variedades) - Arepa (todas las variedades) - Achiras - Pan (todas las variedades) - Bollo - Maíz (todas las variedades), **entre otros**.	Todos los días	Tubérculos - Raíz - Plátano: 13 - 24 g Amasijos o similares: 13 g Maíz: 13 g Arroz: 13 g	13 g	Yuca-Ñame: cocida 11 - 14 g / frita 8 - 10 g Plátano: cocida 12 - 15 g / frita 4 -7 g Papa: cocida 11 - 13 g / frita 7 - 10 g Arracacha: cocida 11 - 13 g / frita 5 - 10 g Amasijos o similares: 13 g Arroz: 29-31 g
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 - Guayaba - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Sandía - Naranja - Mamey - Iguaraya, **entre otros** o mezcla de frutas	Todos los días	32 - 200 g	30 g	30 g
Lácteo				
Queso (campesino - doble crema - mozzarella - pasta hila) - Cuajada - Kumis - Yogurth, **entre otros**	Todos los días	Kumis - Yogurth: 30 ml Queso: 10 g	Kumis - Yogurth: 30 ml Queso: 10 g	Kumis - Yogurth: 30 ml Queso: 10 g

Otros componentes para incluir en el ciclo de menú

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)	
		Peso bruto	Peso neto
Bienestarina	Todos los días, para distribuir durante el día, según la necesidad en las diferentes preparaciones y usos en el territorio	15 g	15 g
Ingredientes culinarios naturales (Achiote, Ajo, Ají (todas las variedades), Cilantro, Limón, Pimentón, Cebolla (todas las variedades), Jengibre, Guascas, Orégano, Laurel, Tomillo, Albahaca, Romero, Cardamomo, Curry, Pimienta, Estragón entre otras o mezclas de sazonadores naturales)		2 - 6 g	2 g
Aceite de una sola fuente vegetal (soya - maíz - girasol - sacha inchi - seje)		12 ml	12 ml
Agua		Se debe garantizar el consumo de 3 vasos de agua - bebidas al día de acuerdo con los valores de Ingesta Adecuada establecidos por la Resolución 3803 de 2016. Se incluye el agua que hace parte de las preparaciones.	
Harina de maíz - Harina de quinua - Harina de avena - Harina de cebada - Harina de banano - Harina de chontaduro - Harina de achira - Harina de plátano - Harina de ahuyama - Harina de arracacha - Harina de papa - Harina de yuca- Harina de trupillo - Avena en hojuelas - Fariña - Cebada Perlada - Cuchuco de cebada o trigo, **entre otros** o mezcla de estas (se puede incluir en las preparaciones para aumentar consistencia y favorecer la textura grumosa de las preparaciones o para las bebidas a base de cereal)	1-2 veces por semana o según acuerdos	12 g	12 g

APORTE NUTRICIONAL PARA EL DÍA DE ATENCIÓN

	Calorías (cal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Vit. A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)
APORTE DE LA MINUTA PATRÓN	**515**	**18,7**	**20,5**	**61,8**	**286**	**278**	**4,6**	**4,1**	**162**
RIEN para el grupo de edad 6 meses a 8 meses 29 días	**652**	13,3	30,3	83,3	**UL= 600** **500**	**UL= 1500** **260**	**UL= 20** **6,9**	**UL= 5** **2,5**	**UL=** **370**
% DE CUBRIMIENTO RIEN	**79**	**141,0**	**67,6**	**74,2**	**57**	**107**	**66,7**	**164,4**	**44**

Fuente: Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC) 2018

Los requerimientos nutricionales se calcularon teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución 3803 de 2016. El cálculo de los macronutrientes se establece en RDA (Aporte Dietético recomendado) para niñas y niños de seis meses a once meses de edad y en AMDR (Rango Aceptable de Distribución de Macronutrientes) determinando el LI (Límite Inferior) y el LS (Límite Superior) para mayores de un año de edad.
Para los requerimientos de micronutrientes se calculan mediante promedio simple de los valores de referencia de cada nivel de ingesta, para cada micronutriente se indica el valor de UL (Nivel de Ingesta Máxima Tolerable). En niñas y niños de seis meses a once meses de edad se utiliza AI (Ingesta Adecuada) como valor de referencia para vitamina A, calcio y sodio, y EAR (Requerimiento Promedio Estimado) como valor de referencia para hierro y zinc. Para mayores de un año de edad se utiliza el EAR (Requerimiento Promedio Estimado) como valor de referencia, excepto para el sodio en donde se utiliza el AI (Ingesta Adecuada) como valor de referencia.

Tipo de complementación alimentaria: **Ración Preparada (RP) - 3 tiempos de alimentación**

Grupo de edad / Ciclos de vida: **Niñas y niños de 9 a 11 meses 29 días**

Tiempo de alimentación: **Refrigerio mañana**

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)		
		Peso bruto	Peso neto	Peso servido
Tubérculos - Raíz - Plátano - Amasijos - Cereal				
Árbol de pan - Malanga - Batata - Yuca (todas las variedades) - Ñame (todas las variedades) - Arracacha - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades), entre otros o mezcla de estos alimentos, **entre otros** o mezcla de estos alimentos. Almojábana - Pandebono - Mantecada - Envuelto (todas las variedades) - Arepa (todas las variedades) - Achiras - Pan (todas las variedades) - Bollo - Arroz - Maíz (todas las variedades), **entre otros**.	Todos los días	Tubérculos - Raíz - Plátano: 15 - 28 g Amasijos o similares: 15 g Maíz: 15 g Arroz: 15 g	15 g	Yuca-Ñame: cocida 13 - 16 g / frita 10 - 12 g Plátano: cocida 14 - 18 g / frita 5 - 9 g Papa: cocida 13 - 15 g / frita 8- 12 g Arracacha: cocida 13 - 16 g / frita 4- 12g Amasijos o similares: 15 g Arroz: 34-36 g
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 - Guayaba - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Sandía - Naranja - Mamey - Iguaraya, **entre otros** o mezcla de frutas	Todos los días	42 - 268 g	40 g	40 g
Lácteo				
Queso (campesino - doble crema - mozzarella - pasta hila) - Cuajada - Kumis - Yogurth, **entre otros**	Todos los días	Kumis - Yogurth: 50 ml Queso: 12 g	Kumis - Yogurth: 50 ml Queso: 12 g	Kumis - Yogurth: 50 ml Queso: 12 g
Proteína				
Carne de res - Carne de cerdo - Carne de chivo - Pollo (sin hueso) - Gallina - Pescado (diferentes variedades sin espinas), **entre otros** Huevo de gallina o codorniz	Todos los días	Carnes: 17 g Pollo - Gallina: 18 - 23 g Pescados: 18 - 32 g Huevos: 60 g	Carnes: 17 g Pollo - Gallina: 17 g Pescados: 17 g Huevos: 54 g	Carnes: 11 - 15 g Pollo - Gallina: 11 - 23 g Pescados: 13 - 23 g Huevos: 47 - 49 g

Tiempo de alimentación: **Almuerzo**

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)		
		Peso bruto	Peso neto	Peso servido
Cereal				
Maíz - Arroz - Casabe - Pasta, entre **otros**.	Todos los días	15 g	15 g	Maíz: 12- 14 g Arroz: 34 - 36 g Pasta: 35 - 37 g
Tubérculo - Raíz - Plátano				
Árbol de pan - Malanga - Batata - Yuca (todas las variedades) - Ñame (todas las variedades) - Arracacha (todas las variedades) - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades), **entre otros** o mezcla de estos alimentos.	Todos los días	18 - 32 g	18 g	Yuca-Ñame: cocida 17 - 19 g / frita 12 - 14 g Plátano: cocida 17 - 18 g / frita 6 - 10 g Papa: cocida 15 - 17 g / frita 10 - 14 g Arracacha: cocida 15 - 17 g / frita 4 - 14 g
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 - Guayaba - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Sandía - Naranja - Mamey - Iguaraya, **entre otros** o mezcla de frutas	Todos los días	42 - 268 g	40 g	40 g
Verdura				
Colinabo - Ruibarbo - 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) - Arveja verde - Haba verde - Fríjol verde - Balú o Chachafruto verde - Aguacate (todas las variedades), **entre otros** o mezcla de verduras.	Todos los días	25 - 62 g	25 g	Cruda: 24 - 25 g Cocida: 16 - 19 g
Proteína				
Fríjol (todas las variedades de producción nacional) - Lenteja - Garbanzo - Arveja seca - Haba seca, **entre otros.**	1-3 veces por semana	5 g	5 g	10 - 14 g
Carne de res - Carne de cerdo - Carne de chivo - Pollo (sin hueso) - Gallina - Pescado (diferentes variedades sin espinas) - Vísceras, **entre otros.**	Todos los días	Carnes: 20 g Pollo - Gallina: 21 - 27 g Pescados: 22 - 38 g Vísceras: 20- 22 g	Carnes: 20 g Pollo - Gallina: 20 g Pescados: 20 g Vísceras: 20 g	Carnes: 13 - 17 g Pollo - Gallina: 14 - 27 g Pescados: 17 - 26 g Vísceras: 14 - 28 g

Tiempo de alimentación: **Refrigerio tarde**

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)		
		Peso bruto	Peso neto	Peso servido
Tubérculos - Raíz - Plátano - Amasijos - Cereal				
Árbol de pan - Malanga - Batata - Yuca (todas las variedades) - Ñame (todas las variedades) - Arracacha - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades), entre otros o mezcla de estos alimentos, **entre otros** o mezcla de estos alimentos. Almojábana - Pandebono - Mantecada - Envuelto (todas las variedades) - Arepa (todas las variedades) - Achiras - Pan (todas las variedades) - Bollo - Maíz (todas las variedades), **entre otros**.	Todos los días	Tubérculos - Raíz - Plátano: 15 - 28 g Amasijos o similares: 15 g Maíz: 15 g Arroz: 15 g	15 g	Yuca-Ñame: cocida 13 - 16 g / frita 10 - 12 g Plátano: cocida 14 - 18 g / frita 5 - 9 g Papa: cocida 13 - 15 g / frita 8- 12 g Arracacha: cocida 13 - 16 g / frita 4- 12g Amasijos o similares: 15 g Arroz: 34-36 g
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 - Guayaba - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Sandía - Naranja - Mamey - Iguaraya, **entre otros** o mezcla de frutas	Todos los días	42 - 268 g	40 g	40 g

Lácteo				
Queso (campesino - doble crema - mozzarella - pasta hila) - Cuajada - Kumis - Yogurth, **entre otros**	Todos los días	Kumis - Yogurth: 50 ml Queso: 12 g	Kumis - Yogurth: 50 ml Queso: 12 g	Kumis - Yogurth: 50 ml Queso: 12 g

Otros componentes para incluir en el ciclo de menú

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)	
		Peso bruto	Peso neto
Bienestarina	Todos los días, para distribuir durante el día, según la necesidad en las diferentes preparaciones y usos en el territorio	15 g	15 g
Ingredientes culinarios naturales (Achiote, Ajo, Ají (todas las variedades), Cilantro, Limón, Pimentón, Cebolla (todas las variedades), Jengibre, Guascas, Orégano, Laurel, Tomillo, Albahaca, Romero, Cardamomo, Curry, Pimienta, Estragón entre otras o mezclas de sazonadores naturales)		2 - 6 g	2 g
Aceite de una sola fuente vegetal (soya - maíz - girasol - sacha inchi - seje)		12 ml	12 ml
Agua		Se debe garantizar el consumo de 3 vasos de agua - bebidas al día de acuerdo con los valores de Ingesta Adecuada establecidos por la Resolución 3803 de 2016. Se incluye el agua que hace parte de las preparaciones.	
Harina de maíz - Harina de quinua - Harina de avena - Harina de cebada - Harina de banano - Harina de chontaduro - Harina de achira - Harina de plátano - Harina de ahuyama - Harina de arracacha - Harina de papa - Harina de yuca- Harina de trupillo - Avena en hojuelas - Fariña - Cebada Perlada - Cuchuco de cebada o trigo, **entre otros** o mezcla de estas (se puede incluir en las preparaciones para aumentar consistencia y favorecer la textura grumosa de las preparaciones o para las bebidas a base de cereal)	1-2 veces por semana o según acuerdos	12 g	12 g

APORTE NUTRICIONAL PARA EL DÍA DE ATENCIÓN									
	Calorías (cal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Vit. A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)
APORTE DE LA MINUTA PATRÓN	**565**	**21,1**	**21,8**	**68,7**	**321**	**317**	**5,0**	**4,6**	**193**
RIEN para el grupo de edad 9 meses a 11 meses 29 días	**723**	15,2	30,0	95,0	UL= 600 500	UL= 1500 260	UL= 20 6,9	UL= 5 2,5	UL= 370
% DE CUBRIMIENTO RIEN	**78**	**138,9**	**72,6**	**72,4**	**64**	**122**	**72,2**	**182,7**	**52**

Fuente: Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC) 2018

Los requerimientos nutricionales se calcularon teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución 3803 de 2016. El cálculo de los macronutrientes se establece en RDA (Aporte Dietético recomendado) para niñas y niños de seis meses a once meses de edad y en AMDR (Rango Aceptable de Distribución de Macronutrientes) determinando el LI (Límite Inferior) y el LS (Límite Superior) para mayores de un año de edad.
Para los requerimientos de micronutrientes se calculan mediante promedio simple de los valores de referencia de cada nivel de ingesta, para cada micronutriente se indica el valor de UL (Nivel de Ingesta Máxima Tolerable). En niñas y niños de seis meses a once meses de edad se utiliza AI (Ingesta Adecuada) como valor de referencia para vitamina A, calcio y sodio, y EAR (Requerimiento Promedio Estimado) como valor de referencia para hierro y zinc. Para mayores de un año de edad se utiliza el EAR (Requerimiento Promedio Estimado) como valor de referencia, excepto para el sodio en donde se utiliza el AI (Ingesta Adecuada) como valor de referencia.

Tipo de complementación alimentaria: Ración Preparada (RP) - 3 tiempos de alimentación

Grupo de edad / Ciclos de vida: Niñas y niños de 1 a 2 años 11 meses

Tiempo de alimentación: Refrigerio mañana

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)		
		Peso bruto	Peso neto	Peso servido
Tubérculos - Raíz - Plátano - Amasijos - Cereal				
Árbol de pan - Malanga - Batata - Yuca (todas las variedades) - Ñame (todas las variedades) - Arracacha - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades), entre otros o mezcla de estos alimentos, **entre otros** o mezcla de estos alimentos. Almojábana - Pandebono - Mantecada - Envuelto (todas las variedades) - Arepa (todas las variedades) - Achiras - Pan (todas las variedades) - Bollo - Arroz - Maíz (todas las variedades), **entre otros**.	Todos los días	Tubérculos - Raíz - Plátano: 20 - 37g Amasijos o similares: 20 g Maíz: 20 g Arroz: 20 g	20 g	Yuca-Ñame: cocida 19 - 21 g / frita 13 - 15 g Plátano: cocida 19 - 23 g / frita 9 - 11 g Papa: cocida 17 - 20 g / frita 13 - 15 g Arracacha: cocida 17 - 19 g / frita 5 - 15 g Amasijos o similares: 20 g Arroz: 46-48 g
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 - Guayaba - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Sandía - Naranja - Mamey - Iguaraya, **entre otros** o mezcla de frutas	Todos los días	53 - 330 g	50 g	50 g
Lácteo				
Leche de vaca entera líquida pasteurizada - Queso (campesino - doble crema - costeño - mozzarella - pasta hila) - Cuajada - Kumis - Yogurth, entre otros	Todos los días	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 100 ml Queso: 16 g	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 100 ml Queso: 16 g	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 100 ml Queso: 16 g
Proteína				
Carne de res - Carne de cerdo - Carne de chivo - Pollo (sin hueso) - Gallina - Pescado (diferentes variedades sin espinas), **entre otros** Huevo de gallina o codorniz	Todos los días	Carnes: 20 g Pollo - Gallina: 21 - 27 g Pescados: 22 - 38 g Huevos: 60 g	Carnes: 20 g Pollo - Gallina: 20 g Pescados: 20 g Huevos: 54 g	Carnes: 13 - 17 g Pollo - Gallina: 15 - 27 g Pescados: 16 - 26 g Huevos: 47 - 49 g

Tiempo de alimentación: Almuerzo

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)		
		Peso bruto	Peso neto	Peso servido
Cereal				
Maíz - Arroz - Casabe - Pasta, entre **otros**.	Todos los días	18 g	18 g	Maíz: 15- 17 g Arroz: 41 - 43 g Pasta: 42 - 44 g
Tubérculo - Raíz - Plátano				
Árbol de pan - Malanga - Batata - Yuca (todas las variedades) - Ñame (todas las variedades) - Arracacha (todas las variedades) - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades), **entre otros** o mezcla de estos alimentos.	Todos los días	25 - 46 g	25 g	Yuca-Ñame: cocida 23 - 26 g / frita 17 - 19g Plátano: cocida 25 - 29 g / frita 9 - 14 g Papa: cocida 22 - 24 g / frita 14 - 19 g Arracacha: cocida 22 - 24 g / frita 7 - 19 g

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 - Guayaba - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Sandia - Naranja - Mamey - Iguaraya, **entre otros** o mezcla de frutas	Todos los días	53 - 330 g	50 g	50 g
Verdura				
Colinabo - Ruibarbo - Zapallo - Zanahoria - Aceliga - 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) - Arveja verde - Haba verde - Frijol verde - Baló o Chachafruto verde - Aguacate (todas las variedades), **entre otros** o mezcla de verduras.	Todos los días	30 - 76 g	30 g	Cruda: 29 - 30 g Cocida: 24 - 26 g
Proteina				
Frijol (todas las variedades de producción nacional) - Lenteja - Garbanzo - Arveja seca - Haba seca, **entre otros.**	1-3 veces por semana	7 g	7 g	13 - 19 g
Carne de res - Carne de cerdo - Carne de chivo - Pollo (sin hueso) - Gallina - Pescado (diferentes variedades sin espinas) - Vísceras, **entre otros.**	Todos los días	Carnes: 30 g Pollo - Gallina: 32 - 41 g Pescados: 33- 58 g Vísceras: 30- 33 g	Carnes: 30 g Pollo - Gallina: 30 g Pescados: 30 g Vísceras: 30 g	Carnes: 21 - 24 g Pollo - Gallina: 21 - 38 g Pescados: 25 - 38 g Vísceras: 23 - 40 g

Tiempo de alimentación: Refrigerio tarde

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)		
		Peso bruto	Peso neto	Peso servido
Tubérculos - Raíz - Plátano - Amasijos - Cereal				
Árbol de pan - Malanga - Batata - Yuca (todas las variedades) - Name (todas las variedades) - Arracacha - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades), entre otros o mezcla de estos alimentos, **entre otros** o mezcla de estos alimentos. Almojábana - Pandebono - Mantecada - Envuelto (todas las variedades) - Arepa (todas las variedades) - Achiras - Pan (todas las variedades) - Bollo - Maíz (todas las variedades), **entre otros.**	Todos los días	Tubérculos - Raíz - Plátano: 20 - 37g Amasijos o similares: 20 g Maíz: 20 g Arroz: 20 g	20 g	Yuca-Name: cocida 19 - 21 g / frita 13 - 15 g Plátano: cocida 19 - 23 g / frita 9 - 11 g Papa: cocida 17 - 20 g / frita 13 - 15 g Arracacha: cocida 17 - 19 g / frita 5 - 15 g Amasijos o similares: 20 g Arroz: 46-48 g
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 - Guayaba - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Sandia - Naranja - Mamey - Iguaraya, **entre otros** o mezcla de frutas	Todos los días	53 - 330 g	50 g	50 g
Lácteo				
Leche de vaca entera líquida pasteurizada - Queso (campesino - doble crema - costeño - mozzarella - pasta hila) - Cuajada - Kumis - Yogurth, entre otros	Todos los días	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 100 ml Queso: 16 g	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 100 ml Queso: 16 g	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 100 ml Queso: 16 g

Otros componentes para incluir en el ciclo de menú

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)	
		Peso bruto	Peso neto
Bienestarina	Todos los días, para distribuir durante el día, según la necesidad en las diferentes preparaciones y usos en el territorio	15 g	15 g
Ingredientes culinarios naturales (Achiote, Ajo, Ají (todas las variedades), Cilantro, Limón, Pimentón, Cebolla (todas las variedades), Jengibre, Guascas, Orégano, Laurel, Tomillo, Albahaca, Romero, Cardamomo, Curry, Pimienta, Estragón entre otras o mezclas de sazonadores naturales)		3 - 9 g	3 g
Sal		2 g	2 g
Aceite de una sola fuente vegetal (soya - maíz - girasol - sacha inchi - seje)		13 ml	13 ml
Panela - Azúcar - Miel - Chucula - Chocolate en bolas con panela - Chocolate amargo/negro		4 g	4 g
Agua		Se debe garantizar el consumo de 4 vasos de agua - bebidas al día de acuerdo con los valores de Ingesta Adecuada establecidos por la Resolución 3803 de 2016. Se incluye el agua que hace parte de las preparaciones.	
Harina de maíz - Harina de quinua - Harina de avena - Harina de cebada - Harina de banano - Harina de chontaduro - Harina de achira - Harina de plátano - Harina de ahuyama - Harina de arracacha - Harina de papa - Harina de yuca- Harina de trupillo - Avena en hojuelas - Fariña - Cebada Perlada - Cuchuco de cebada o trigo, **entre otros** o mezcla de estas (se puede incluir en las preparaciones para aumentar consistencia y favorecer la textura grumosa de las preparaciones o para las bebidas a base de cereal)	1-2 veces por semana o según acuerdos	10 g	10 g

APORTE NUTRICIONAL PARA EL DIA DE ATENCIÓN

	Calorías (cal)	Proteínas (g)		Grasas (g)		Carbohidratos (g)		Vit. A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)
APORTE DE LA MINUTA PATRÓN	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039
		LI	LS	LI	LS	LI	LS					
		19,1	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0					
RIEN para el grupo de edad 1 año a 2 años 11 meses	994	LI	LS	LI	LS	LI	LS	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
		24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	210	500	4,5	2,5	1000
% DE CUBRIMIENTO RIEN	77	111,6	55,8	86,4	64,8	76,4	58,8	211	84	147,7	222,8	104

Fuente: Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC) 2018

Los requerimientos nutricionales se calcularon teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución 3803 de 2016. El cálculo de los macronutrientes se establece en RDA (Aporte Dietético recomendado) para niñas y niños de seis meses a once meses de edad y en AMDR (Rango Aceptable de Distribución de Macronutrientes) determinando el LI (Límite Inferior) y el LS (Límite Superior) para mayores de un año de edad.
Para los requerimientos de micronutrientes se calculan mediante promedio simple de los valores de referencia de cada nivel de ingesta, para cada micronutriente se indica el valor de UL (Nivel de Ingesta Máxima Tolerable). En niñas y niños de seis meses a once meses de edad se utiliza AI (Ingesta Adecuada) como valor de referencia para vitamina A, calcio y sodio, y EAR (Requerimiento Promedio Estimado) como valor de referencia para hierro y zinc. Para mayores de un año de edad se utiliza el EAR (Requerimiento Promedio Estimado) como valor de referencia, excepto para el sodio en donde se utiliza el AI (Ingesta Adecuada) como valor de referencia.

Tipo de complementación alimentaria: Ración Preparada (RP) - 3 tiempos de alimentación

Grupo de edad / Ciclos de vida: Niñas y niños de 3 a 5 años 11 meses

Tiempo de alimentación: Refrigerio mañana

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)		
		Peso bruto	Peso neto	Peso servido
Tubérculos - Raíz - Plátano - Amasijos - Cereal				
Árbol de pan - Malanga - Batata - Yuca (todas las variedades) - Ñame (todas las variedades) - Arracacha - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades), entre otros o mezcla de estos alimentos, **entre otros** o mezcla de estos alimentos. Almojábana - Pandebono - Mantecada - Envuelto (todas las variedades) - Arepa (todas las variedades) - Achiras - Pan (todas las variedades) - Bollo - Arroz - Maíz (todas las variedades), **entre otros**.	Todos los días	Tubérculos - Raíz - Plátano: 25 - 45 g Amasijos o similares: 25 g Maíz: 25 g Arroz: 25 g	25 g	Yuca-Ñame: cocida 23 - 26 g / frita 17 - 19g Plátano: cocida 25 - 29 g / frita 9 - 14 g Papa: cocida 22 - 24 g / frita 14 - 19 g Arracacha: cocida 22 - 24 g / frita 7 - 19 g Amasijos o similares: 25 g Arroz: 58-60 g
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 - Guayaba - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Sandía - Naranja - Mamey - Iguaraya, **entre otros** o mezcla de frutas	Todos los días	63 - 397 g	60 g	60 g
Lácteo				
Leche de vaca entera líquida pasteurizada - Queso (campesino - doble crema - costeño - mozzarella - pasta hila) - Cuajada - Kumis - Yogurth, entre otros	Todos los días	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 150 ml Queso: 20 g	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 150 ml Queso: 20 g	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 150 ml Queso: 20 g
Proteína				
Carne de res - Carne de cerdo - Carne de chivo - Pollo (sin hueso) - Gallina - Pescado (diferentes variedades sin espinas), **entre otros** Huevo de gallina o codorniz	Todos los días	Carnes: 25 g Pollo - Gallina: 27-34 g Pescados: 27-48 g Huevos: 60 g	Carnes: 25 g Pollo - Gallina: 25 g Pescados: 25 g Huevos: 54 g	Carnes: 18 - 20 g Pollo - Gallina: 18 - 32 g Pescados: 21-32 g Huevos: 47 - 49 g

Tiempo de alimentación: Almuerzo

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)		
		Peso bruto	Peso neto	Peso servido
Cereal				
Maíz - Arroz - Casabe - Pasta, entre **otros**.	Todos los días	23 g	23 g	Maíz: 19 - 21 g Arroz: 53 - 55 g Pasta: 54 - 56 g
Tubérculo - Raíz - Plátano				
Árbol de pan - Malanga - Batata - Yuca (todas las variedades) - Ñame (todas las variedades) - Arracacha (todas las variedades) - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades), **entre otros** o mezcla de estos alimentos.	Todos los días	30 - 55 g	30 g	Yuca-Ñame: cocida 26 - 31 g/frita 20 - 22g Plátano: cocida 31 - 34 g / frita 11 - 17 g Papa: cocida 26 - 28 g / frita 17 - 22 g Arracacha: cocida 26 - 28 g / frita 8 - 22 g
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 - Guayaba - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Sandía - Naranja - Mamey - Iguaraya, **entre otros** o mezcla de frutas	Todos los días	63 - 397 g	60 g	60 g
Verdura				
Colinabo - Ruibarbo - 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) - Arveja verde - Haba verde - Fríjol verde - Balú o Chachafruto verde - Aguacate (todas las variedades), **entre otros** o mezcla de verduras.	Todos los días	40 - 100 g	40 g	Cruda: 39 - 40 g Cocida: 32 - 34 g
Proteína				
Fríjol (todas las variedades de producción nacional) - Lenteja - Garbanzo - Arveja seca - Haba seca, **entre otros.**	1-3 veces por semana	10 g	10 g	20 - 25 g
Carne de res - Carne de cerdo - Carne de chivo - Pollo (sin hueso) - Gallina - Pescado (diferentes variedades sin espinas) - Vísceras, **entre otros.**	Todos los días	Carnes: 40 g Pollo - Gallina: 43- 55 g Pescados: 44-77 g Vísceras: 40- 44 g	Carnes: 40 g Pollo - Gallina: 40 g Pescados: 40 g Vísceras: 40 g	Carnes: 28 - 32 g Pollo - Gallina: 28 - 51 g Pescados: 33 - 51 g Vísceras: 31 - 54 g

Tiempo de alimentación: Refrigerio tarde

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)		
		Peso bruto	Peso neto	Peso servido
Tubérculos - Raíz - Plátano - Amasijos - Cereal				
Árbol de pan - Malanga - Batata - Yuca (todas las variedades) - Ñame (todas las variedades) - Arracacha - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades), entre otros o mezcla de estos alimentos, **entre otros** o mezcla de estos alimentos. Almojábana - Pandebono - Mantecada - Envuelto (todas las variedades) - Arepa (todas las variedades) - Achiras - Pan (todas las variedades) - Bollo - Maíz (todas las variedades), **entre otros**.	Todos los días	Tubérculos - Raíz - Plátano: 25 - 45 g Amasijos o similares: 25 g Maíz: 25 g Arroz: 25 g	25 g	Yuca-Ñame: cocida 23 - 26 g / frita 17 - 19g Plátano: cocida 25 - 29 g / frita 9 - 14 g Papa: cocida 22 - 24 g / frita 14 - 19 g Arracacha: cocida 22 - 24 g / frita 7 - 19 g Amasijos o similares: 25 g Arroz: 58-60 g
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 - Guayaba - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Sandía - Naranja - Mamey - Iguaraya, **entre otros** o mezcla de frutas	Todos los días	63 - 397 g	60 g	60 g

Lácteo				
Leche de vaca entera líquida pasteurizada - Queso (campesino - doble crema - costeño - mozzarella - pasta hila) - Cuajada - Kumis - Yogurth, entre otros	Todos los días	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 150 ml Queso: 20 g	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 150 ml Queso: 20 g	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 150 ml Queso: 20 g

Otros componentes para incluir en el ciclo de menú

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)	
		Peso bruto	Peso neto
Bienestarina	Todos los días, para distribuir durante el día, según la necesidad en las diferentes preparaciones y usos en el territorio	15 g	15 g
Ingredientes culinarios naturales (Achiote, Ajo, Ají (todas las variedades), Cilantro, Limón, Pimentón, Cebolla (todas las variedades), Jengibre, Guascas, Orégano, Laurel, Tomillo, Albahaca, Romero, Cardamomo, Curry, Pimienta, Estragón entre otras o mezclas de sazonadores naturales)		3 - 9 g	3 g
Sal		3 g	3 g
Aceite de una sola fuente vegetal (soya - maíz - girasol - sacha inchi - seje)		14 ml	14 ml
Panela - Azúcar - Miel - Chucula - Chocolate en bolas con panela - Chocolate amargo/negro		6 g	6 g
Agua		Se debe garantizar el consumo de 4 a 6 vasos de agua - bebidas al día de acuerdo con los valores de Ingesta Adecuada establecidos por la Resolución 3803 de 2016. Se incluye el agua que hace parte de las preparaciones.	
Harina de maíz - Harina de quinua - Harina de avena - Harina de cebada - Harina de banano - Harina de chontaduro - Harina de achira - Harina de plátano - Harina de ahuyama - Harina de arracacha - Harina de papa - Harina de yuca- Harina de trupillo - Avena en hojuelas - Fariña - Cebada Perlada - Cuchuco de cebada o trigo, **entre otros** o mezcla de estas (se puede incluir en las preparaciones para aumentar consistencia y favorecer la textura grumosa de las preparaciones o para las bebidas a base de cereal)	1-2 veces por semana o según acuerdos	10 g	10 g

APORTE NUTRICIONAL PARA EL DÍA DE ATENCIÓN

	Calorías (cal)	Proteínas (g)		Grasas (g)		Carbohidratos (g)		Vit. A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)
APORTE DE LA MINUTA PATRÓN	927	34,7		34,0		116,2		568	515	8,0	6,6	1500
		LI	LS	LI	LS	LI	LS					
		23,2	46,4	25,8	36,1	115,9	150,6					
RIEN para el grupo de edad 3 años a 5 años 11 meses	1247	LI	LS	LI	LS	LI	LS	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
		31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	253	700	5,6	2,8	1133
% DE CUBRIMIENTO RIEN	74	111,3	55,6	98,3	70,2	74,6	57,3	224	74	142,2	237,3	132

Fuente: Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC) 2018

Los requerimientos nutricionales se calcularon teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución 3803 de 2016. El cálculo de los macronutrientes se establece en RDA (Aporte Dietético recomendado) para niñas y niños de seis meses a once meses de edad y en AMDR (Rango Aceptable de Distribución de Macronutrientes) determinando el LI (Límite Inferior) y el LS (Límite Superior) para mayores de un año de edad.
Para los requerimientos de micronutrientes se calculan mediante promedio simple de los valores de referencia de cada nivel de ingesta, para cada micronutriente se indica el valor de UL (Nivel de Ingesta Máxima Tolerable). En niñas y niños de seis meses a once meses de edad se utiliza AI (Ingesta Adecuada) como valor de referencia para vitamina A, calcio y sodio, y EAR (Requerimiento Promedio Estimado) como valor de referencia para hierro y zinc. Para mayores de un año de edad se utiliza el EAR (Requerimiento Promedio Estimado) como valor de referencia, excepto para el sodio en donde se utiliza el AI (Ingesta Adecuada) como valor de referencia.

CONTROL DE CAMBIOS

Fecha	Versión	Descripción del Cambio
N/A	N/A	N/A

A partir de lo establecido en la minuta patrón se formulan los ciclos de menú bajo aprobación del Centro zonal Puerto Asís para el suministro de los 3 tiempos de comida a cada grupo de edad.

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN
Formato Ciclo de Menús

F2.G6.PP
Versión 3
Página 1 de 1
23/05/2023
Clasificación de la Información
Publica

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera infancia
Sub-Proyecto: Modalidad Institucional
Nombre EAS: Fundación Fraternidad
Unidad de Servicio: Centro de Desarrollo Infantil

GRUPO ÉTNICO : Indigena ___ (étnia _____) Afro ____ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD: 6 A 8 MESES

SEMANA No. 1					
COMPONENTE	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
Tubérculos - Raíz - Plátano - Amasijos - Cereal	PANCAKE DE HARINA DE TRIGO Y BIENESTARINA CON QUESO	PURE DE PAPA AMARILLA	AREPA DE MAIZ CON BIENESTARINA Y QUESO	ARROZ BLANCO	PAPA EN EL CALDO
Fruta	MANDARINA EN GAJOS	JUGO DE MORA	NARANJA EN GAJOS	JUGO DE MANGO CON BIENESTARINA	PAPILLA DE MANGO CON BIENESTARINA
Lacteo	QUESO EN EL PANCAKE	TAJADA DE QUESO	QUESO EN LA AREPA	TAJADA DE QUESO	KUMIS
Proteina	HUEVO COCIDO	TROCITOS DE PECHUGA CON GUISO	HUEVO PERICO	HUEVO REVUELTO	CALDO DE VISCERAS CON PAPA
			VASO CON AGUA		
ALMUERZO					
		LENTEJAS GUISADAS CON BIENESTARINA	SOPA DE LETRAS	CREMA AHUYAMA	CAZUELA DE FRIJOLES
Cereal	ARROZ BLANCO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CABELLO ANGEL	ARROZ BLANCO
Tuberculo-Raiz-Platano	MADURO COCIDO	PURE DE YUCA	TACACHO	PAPA AL VAPOR	PAPA CRIOLLA DORADA
Fruta	PURE DE PAPAYA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MORA	JUGO DE MARACUYA
Verdura	RODAJAS DE TOMATE	PURE DE AGUACATE	ZANAHORIA RALLADA	LUNAS DE PEPINO	PICO DE GALLO DE CEBOLLA, TOMATE, CILANTRO
Proteina	HIGADO GUISADO TIPO PURE	GOULASH DE CARNE DE RES	FAJITAS DE PECHUGA A LA PLANCHA	TROCITOS DE CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	PECHUGA DE POLLO EN TIRAS
	VASO DE AGUA				
REFRIGERIO DE LA TARDE					
Tubérculos - Raíz - Plátano - Amasijos - Cereal	BOLITAS DE ARROZ CON QUESO RALLADO	BOWL DE KUMIS, MANGO Y AVENA EN HOJUELAS	PAN DE DULCE	GALLETA CUCA	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO CON QUESO
Fruta	PURE DE BANANO	MANGO EN EL BOWL	JUGO DE LULO	MANDARINA EN GAJOS	JUGO DE MORA
Lacteo	QUESO EN LAS BOLITAS DE ARROZ	KUMIS EN EL BOWL	TAJADA DE QUESO	YOGUR ENTERO	QUESO EN LA TORTILLA

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1.123.315.541 - 1123315181

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 9821

Fecha de aprobación: 14/03/2025

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN
Formato Ciclo de Menús

F2.G6.PP
Versión 3
Página 1 de 1
23/05/2023
Clasificación de la Información
Pública

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera infancia
Sub-Proyecto: Modalidad Institucional
Nombre EAS: Fundación Fraternidad
Unidad de Servicio: Centro de Desarrollo Infantil
GRUPO ÉTNICO : Indigena ___ (étnia _____) Afro ____ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica __X__
GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS

SEMANA No. 1

COMPONENTE	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
Tubérculos - Raiz - Plátano - Amasijos - Cereal	PANCAKE DE HARINA DE TRIGO Y BIENESTARINA CON QUESO	PURE DE PAPA AMARILLA	AREPA DE MAIZ CON BIENESTARINA Y QUESO	ARROZ BLANCO	PAPA EN EL CALDO
Fruta	MANDARINA EN GAJOS	JUGO DE MORA	NARANJA EN GAJOS	JUGO DE MANGO CON BIENESTARINA	TROZOS DE MANGO
Lacteo	QUESO EN EL PANCAKE	TAJADA DE QUESO	QUESO EN LA AREPA	TAJADA DE QUESO	CHOCOLATE CON BIENESTARINA Y LECHE
Proteina	HUEVO COCIDO	TROCITOS DE PECHUGA CON GUISO	HUEVO PERICO	HUEVO REVUELTO	CALDO DE VISCERAS CON PAPA
			VASO CON AGUA		
ALMUERZO					
		LENTEJAS GUISADAS CON BIENESTARINA	SOPA DE LETRAS	CREMA AHUYAMA	CAZUELA DE FRIJOLES
Cereal	ARROZ BLANCO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CABELLO ANGEL	ARROZ BLANCO
Tuberculo-Raiz-Platano	TROCITOS DE MADURO COCIDO	YUCA COCIDA	TACACHO	PAPA AL VAPOR	PAPA CRIOLLA DORADA
Fruta	PAPAYA EN CUBOS	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MORA	JUGO DE MARACUYA
Verdura	RODAJAS DE TOMATE	ENSALADA DE TOMATE Y AGUACATE	ZANAHORIA RALLADA	LUNAS DE PEPINO	PICO DE GALLO DE CEBOLLA, TOMATE, CILANTRO
Proteina	HIGADO GUISADO	GOULASH DE CARNE DE RES	FAJITAS DE PECHUGA A LA PLANCHA	TROCITOS CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	PECHUGA DE POLLO EN TIRAS
	VASO DE AGUA				
REFRIGERIO DE LA TARDE					
Tubérculos - Raiz - Plátano - Amasijos - Cereal	ARROZ CON LECHE	BOWL DE KUMIS, MANGO Y AVENA EN HOJUELAS	PAN DE DULCE	GALLETA CUCA	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO CON QUESO
Fruta	PORCION DE BANANO	MANGO EN EL BOWL	JUGO DE LULO	MANDARINA EN GAJOS	JUGO DE MORA
Lacteo		KUMIS EN EL BOWL	TAJADA DE QUESO	YOGUR ENTERO	QUESO EN LA TORTILLA

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1.123.315.541 - 1123315181

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 9821

Fecha de aprobación: 14/03/2025

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERAN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN
Formato Ciclo de Menús

Versión 3
Página 1 de 1
23/05/2023
Clasificación de la Información
Pública

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera infancia
Sub-Proyecto: Modalidad Institucional
Nombre EAS: Fundación Fraternidad
Unidad de Servicio: Centro de Desarrollo Infantil
GRUPO ÉTNICO : Indigena ___ (étnia _____) Afro ____ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica __X__
GRUPO DE EDAD: 6 A 11 MESES

SEMANA No. 2

COMPONENTE	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
Tubérculos - Raiz - Plátano - Amasijos - Cereal	CHORREADAS DE HARINA DE TRIGO CON BIENESTARINA	PORCION DE MADURO COCIDO	AREPA ASADA	AREPUELA DE HARINA DE TRIGO	ARROZ
Fruta	PAPAYA EN CUBOS	JUGO DE NARANJA	MANGO EN CUBOS	JUGO DE MORA CON BIENESTARINA	JUGO DE GUAYABA
Lacteo	PORCION DE QUESO	PORCION DE CUAJADA	QUESO EN TAJADAS	PORCION DE CUAJADA	PORCION DE CUAJADA
Proteina	FAJITAS DE TORTILLA DE HUEVO	CARNE DE RES EN CUBOS SALTEADA	HUEVO REVUELTO	MOLLEJAS PICADAS GUISADAS	HUEVO PERICO
			COLADA DE BIENESTARINA SIN LECHE		
ALMUERZO					
	SOPA DE PASTA	FRIJOLES CON GUISO Y BIENESTARINA	SOPA DE VERDURAS		CREMA DE ZANAHORIA CON BIENESTARINA
Cereal	ARROZ BLANCO	ARROZ CABELLO DE ANGEL	ARROZ CON ZANAHORIA	PASTAS TORNILLO CON GUISO	ARROZ CON ESPINACA
Tuberculo-Raiz-Platano	PURE DE PAPA COMUN	PAPA COMUN COCIDA	PORCION DE YUCA FRITA	PURE DE PAPA AMARILLA	MONEDITAS DE PLATANO VERDE
Fruta	PORCION DE BANANO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON BIENESTARINA	MANDARINA EN GAJOS	JUGO DE PAPAYA	JUGO DE LULO
Verdura	ENSALADA DE CUBITOS DE TOMATE EN CUBOS, ZANAHORIA RAYADA Y LIMON	ENSALADA DE PEPINO, LECHUGA, TOMATE Y CILANTRO EN TROCITOS	ZANAHORIA RAYADA	PEPINO EN CUBITOS	GUACAMOLE CON AGUACATE,TOMATE Y CEBOLLA
Proteina	TROCITOS DE PECHUGA CON GUISO Y BIENESTARINA	HIGADO DE RES A LA PLANCHA	CUBOS DE CARNE DE CERDO CON GUISO Y BIENESTARINA	ALBONDIGAS GUISADAS CON BIENESTARINA	CUBOS DE PECHUGA SALTEADA
	VASO DE AGUA		VASO DE AGUA		
REFRIGERIO DE LA TARDE					
Tubérculos - Raiz - Plátano - Amasijos - Cereal	PAN DE SAL	PAN DULCE	GALLETA CUCA	REFRESCO DE AVENA CON KUMIS	PAN ROLLITO
Fruta	BATIDO DE MANGO CON KUMIS	TROZOS DE SANDIA	BANANO PICADO	PAPAYA EN CUBOS	JUGO DE MANGO
Lacteo	KUMIS EN EL BATIDO	PORCIÓN DE CUAJADA	YOGURT		TAJADA DE QUESO

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1.123.315.541 - 1123315181

Nutricionista Dietista ICBF
T.P 9821

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERAN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN
Formato Ciclo de Menús

F2.G6.PP
Versión 3
Página 1 de 1
23/05/2023
Clasificación de la Información
Pública

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera infancia
Sub-Proyecto: Modalidad Institucional
Nombre EAS: Fundación Fraternidad
Unidad de Servicio: Centro de Desarrollo Infantil
GRUPO ÉTNICO : Indigena ___ (étnia _____) Afro ____ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica __X__
GRUPO DE EDAD: 1 A 5 AÑOS

SEMANA No. 2

COMPONENTE	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
Tubérculos - Raiz - Plátano - Amasijos - Cereal	CHORREADAS DE HARINA DE TRIGO CON BIENESTARINA	PORCION DE MADURO COCIDO	AREPA ASADA	AREPUELA DE HARINA DE TRIGO	ARROZ
Fruta	PAPAYA EN CUBOS	PORCION DE NARANJA	MANGO EN CUBOS	JUGO DE MORA CON BIENESTARINA	BANANO EN PORCIÓN
Lacteo	PORCION DE QUESO	AGUA PANELA CON LECHE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	PORCION DE CUAJADA	CHOCOLATE CON LECHE
Proteina	FAJITAS DE TORTILLA DE HUEVO	CARNE DE RES EN CUBOS SALTEADA	HUEVO REVUELTO	MOLLEJAS PICADAS GUISADAS	HUEVO PERICO
ALMUERZO					
	SOPA DE PASTA	FRIJOLES CON GUISO Y BIENESTARINA	SOPA DE VERDURAS		CREMA DE ZANAHORIA CON BIENESTARINA
Cereal	ARROZ BLANCO	ARROZ CABELLO DE ANGEL	ARROZ CON ZANAHORIA	PASTAS TORNILLO CON GUISO	ARROZ CON ESPINACA
Tuberculo-Raiz-Platano	PAPAS FRITAS	PAPA COMUN COCIDA	PORCION DE YUCA FRITA	PURE DE PAPA AMARILLA	MONEDITAS DE PLATANO VERDE
Fruta	PORCION DE BANANO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON BIENESTARINA	MANDARINA EN GAJOS	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE LULO
Verdura	ENSALADA DE CUBITOS DE TOMATE EN CUBOS, ZANAHORIA RAYADA Y LIMON	ENSALADA DE PEPINO, LECHUGA, TOMATE Y CILANTRO EN TROCITOS	ZANAHORIA RAYADA	PEPINO EN CUBITOS	GUACAMOLE CON AGUACATE,TOMATE Y CEBOLLA
Proteina	TROCITOS DE PECHUGA CON GUISO Y BIENESTARINA	HIGADO DE RES A LA PLANCHA	CUBOS DE CARNE DE CERDO CON GUISO Y BIENESTARINA	ALBONDIGAS GUISADAS CON BIENESTARINA	CUBOS DE PECHUGA SALTEADA
	VASO CON AGUA		VASO DE AGUA		
REFRIGERIO DE LA TARDE					
Tubérculos - Raiz - Plátano - Amasijos - Cereal	PAN DE SAL	PAN DULCE	GALLETA CUCA	REFRESCO DE AVENA EN LECHE	PAN ROLLITO
Fruta	BATIDO DE MANGO CON LECHE	TROZOS DE SANDIA	CREMA DE BANANO CON LECHE	PAPAYA EN CUBOS	JUGO DE MANGO EN LECHE
Lacteo	LECHE EN EL BATIDO	VASO DE LECHE	LECHE EN LA CREMA	LECHE EN LA AVENA	LECHE EN EL JUGO

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1.123.315.541 - 1123315181

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.9821

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERAN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

14. "Primer respondiente con énfasis en niñas y niños en primera infancia.

La protección de las niñas y los niños contra los peligros físicos es un derecho impostergable de la primera infancia, por lo tanto es importante tener en cuenta que los accidentes no son consecuencia de hechos fortuitos o hechos asociados al azar; los accidentes en la primera infancia son evitables y por esta razón pueden ser catalogados como una forma de violencia no intencional, ya que aunque ocurren de manera repentina e independiente a la voluntad humana, son consecuencia de factores de riesgo identificables que se pueden reducir y en la mayoría de veces se relacionan con factores ambientales y con la falta de percepción de los riesgos de los agentes educativos, su desconocimiento para evitarlos y la impericia para reaccionar en caso de la ocurrencia del accidente.

Para el conocimiento de los riesgos de accidentes es necesario primero entender los riesgos como la posibilidad de sufrir un daño físico o psicológico futuro e hipotético que se puede manifestar en cualquier momento durante la realización de actividades cotidianas de las niñas y los niños y esas posibilidades aumentan o disminuyen de acuerdo con que los factores de los riesgos son múltiples y se relacionan entre sí (cadena de eventos) generando los accidentes (materialización de los riesgos).

A tener en cuenta:

-Identificar que el accidente a ocurrido y comprenden todas las acciones que se realicen para atender el accidente (Brindar los Primeros Auxilios, activar la póliza de seguro contra accidentes y remitir a un centro de atención en salud), es necesario evaluar las causas que generaron el accidente y hacer las correcciones necesarias para evitar que vuelva a ocurrir.

- En caso de ocurrir un accidente a un niño o niña, cualquiera sea su gravedad dentro de la modalidad, se debe privilegiar la atención inmediata, brindando los Primeros Auxilios que sean necesarios según sea el caso a través de la brigada de salud conformada por el talento humano, de acuerdo a lo establecido en los manuales de operación:

a. Asegurar la atención en Primeros Auxilios del niño(a) con o sin lesión aparente.

b. Decidir el traslado del niño(a) lesionado(a) a una Institución Prestadora de Servicios de Salud.

c. En caso de presentarse lesiones como las que se describen a continuación, se debe llamar de inmediato al servicio de urgencias de su territorio e informar al Centro Zonal y solicitar servicio de ambulancia si es necesario o pedir orientación médica:

d. Asignar a una persona en representación de la unidad de servicio para permanecer en la Institución Prestadora de Servicios de Salud, hasta conocer el diagnóstico de la

niña o niño lesionado.

e. Informar el lugar de atención y estado de salud de la niña o niño al padre, madre o acudiente del niño(a) para que se acerque a la Institución Prestadora de Servicios de Salud.

f. Informar sobre el lugar de atención y estado de salud del niño(a) al Centro Zonal que corresponda la modalidad de acuerdo a su ubicación.

g. Hacer seguimiento a la evolución del niño(a) y reincorporarlo al Servicio Social una vez se haya recuperado de la lesión.

h. En caso de no haber requerido traslado a una Institución Prestadora de Servicios de Salud, se debe informar al padre, madre o acudiente del niño(a) todo acerca de la ocurrencia del accidente y registrarlo en el libro de novedades.

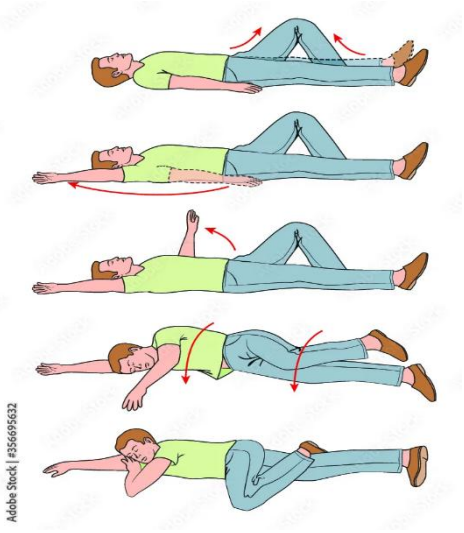
La brigada de primeros auxilios o el agente educativo capacitado en primeros auxilios debe realizar el seguimiento e indagación del accidente, en ningún momento debe desarrollarse con el deseo de encontrar culpables o responsables para castigarlos, de ser así no tendrá éxito en la investigación del accidente. Utilice la siguiente secuencia para efectuar el seguimiento e indagación del accidente:

- Acuda al lugar del accidente lo más pronto posible.
- Hable con los testigos del hecho o cualquier persona que pueda conocer las circunstancias del suceso.
- Indague acerca de las actividades que realizaba el niño(a), descripción del accidente, tipo de lesión, la parte del cuerpo afectada, el agente que ocasionó el accidente (elemento que causó la lesión) y otras circunstancias relevantes del accidente.
- Escuche las posibles causas que originaron el accidente, las cuales se clasifican en Acciones inseguras (cuando una persona realiza una acción que origina un accidente) y/o Condiciones inseguras (cuando las causas del accidente son provocadas por elementos o condiciones inseguras del entorno), preguntar sobre el porqué de cada uno de los hechos, así como de sus antecedentes llegando a determinar las causas principales desencadenantes del accidente.
- Anime a las personas a aportar ideas para prevenir futuros accidentes.
- Concrete una posible solución; tal vez el problema ya ha sido solucionado por alguien.
- Asegure que las condiciones sean corregidas. Si no pueden corregirse inmediatamente, reporte a todas las personas que les concierne.
- Publique la acción correctiva que fue tomada, para que todo el Talento Humano de la Modalidad se beneficie de la experiencia.
- Analice las posibles causas (acciones y condiciones inseguras).

PRIMEROS AUXILIOS EN PEDIATRÍA

- **¿QUÉ SON LOS PRIMEROS AUXILIOS?**

Son las medidas iniciales que se realizan a víctimas de accidentes o de enfermedades repentinas hasta la llegada de los profesionales de salud o la asistencia a un centro hospitalario, con el fin de facilitar su recuperación.



TENGA SIEMPRE LA SIGUIENTE INFORMACIÓN A LA MANO

- Un listado actualizado de los teléfonos de las madres o padres sustitutos, de cuidadores, de los agentes educativos comunitarios y de los familiares de los niños y niñas y personas vinculadas al Hogar o a la modalidad de atención integral dentro del programa.
- Un listado de teléfonos de las instituciones cercanas para la atención de emergencias que están presentes en su territorio, región o localidad:
  - Bomberos
  - Defensa Civil
  - Cruz Roja
  - Hospitales
  - Centros de salud
  - EPS, IPS
  - Policía

PÚBLICA

ES NECESARIO SABER:

1. Actuar con prudencia (posición de seguridad).

2. Ejercer el autocontrol.
3. Evaluar la escena: ¿qué ha pasado?, ¿cómo ha sucedido?, ¿cuándo ha pasado?
4. Pedir ayuda cuando:
4.1 No se sepa que hacer o si hay peligro.
4.2 Cuando no responda bien o respire mal.
4.3 Cuando se trata de un traumatismo, electrocución, quemaduras, entre otros.

¿Qué decir?

5. Número de teléfono.
6. Lugar del suceso.
7. Lo que ha pasado.
8. Si está consciente y si respira.

MANIOBRAS EN SITUACIONES DE EMERGENCIA

POSICION LATERAL DE SEGURIDAD: Esta postura se utiliza cuando la persona esta inconsciente, pero respira, y se realiza con el fin de evitar que la persona se atragante o respire vómitos.

Maniobra de Heimlich en Pediatría

Se realiza para ayudar a un niño o niña que está atragantándose.

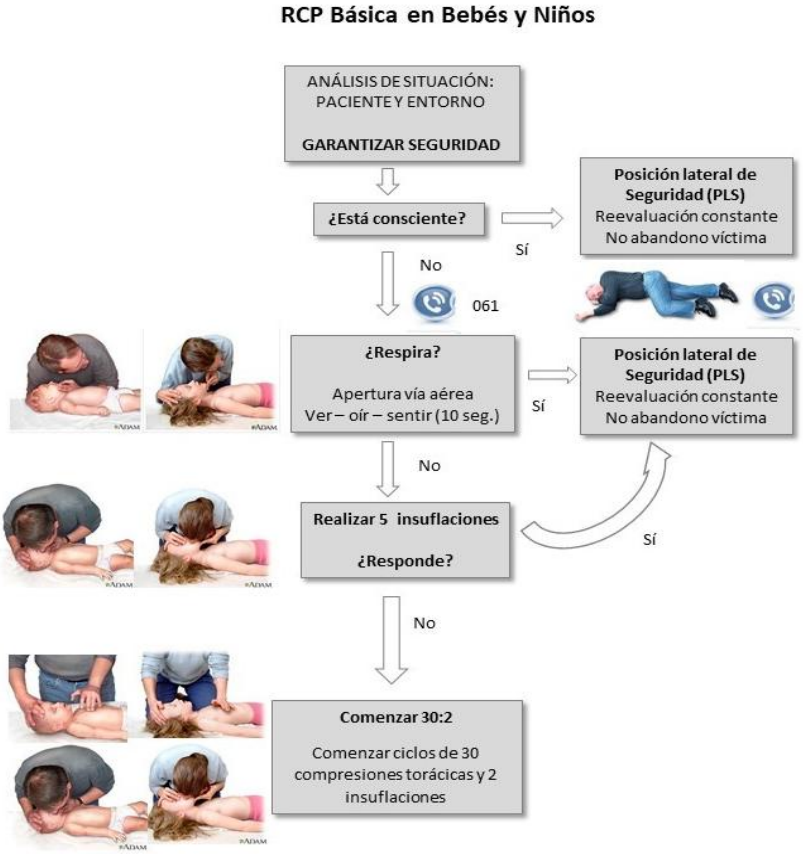




REGLA DEL ABC

Es una técnica que se utiliza para evaluar y tratar a una persona herida o enferma; traduce vía aérea, respiración y circulación.
VIA AÉREA: verificar que tenga una vía aérea libre, es decir, que su lengua no obstruya la respiración.

RESPIRACIÓN: verificar si la persona está respirando. Se debe observar, escuchar y sentir la respiración durante no más de 10 segundos.
CIRCULACIÓN: verificar si hay circulación. Si no hay pulso, se debe comenzar hacer RCP.



RECUPERACIÓN CARDIO PULMONAR- RCP
Consiste en 30 compresiones de pecho seguidas de 2 insuflaciones y repetir este ciclo hasta que el niño respire normalmente o llegue la ayuda médica.

SITUACIONES MAS FRECUENTES EN NIÑOS Y NIÑAS QUE REQUIEREN PRIMEROS AUXILIOS
1. Atragantamientos
2. Convulsiones febriles
3. Convulsiones epilépticas
4. Perdidas de conocimiento
5. Quemaduras
6. Heridas y traumatismos

ASFIXIA – AHOGAMIENTO O ATRAGANTAMIENTO

Cuando alguien no puede respirar debido a que un alimento u objeto está obstruyendo la vía respiratoria; la obstrucción puede ser leve o grave.

Obstrucción leve: los síntomas son que emite sonidos y puede toser, en este caso debemos dejar toser y animar hacerlo.

Obstrucción grave: los síntomas son no puede toser, tos débil, no puede hablar ni emite sonidos y los labios se le pueden colocar morados.

Acciones:

A. Actuar con rapidez.

B. Hacer la maniobra de Heimlich.

C. Llamar a emergencias.

CONVULSIONES FEBRILES

Son episodios convulsivos que ocurren en niños y niñas cuando tienen fiebre.

Síntomas: aumento de temperatura, piernas y brazos con movimientos sin control o extremidades rígidas, duración de segundos hasta 10 minutos, somnolencia o confusión posterior.

Acciones: si no sabe qué hacer, pida ayuda.

Proteja al niño o niña de lesiones.

CONVULSIONES EPILEPTICAS

Son episodios de actividad eléctrica anormal en el cerebro que provocan movimientos involuntarios. Son un síntoma de la epilepsia.

Síntomas: movimientos involuntarios, rigidez muscular, perdida de la conciencia, pérdida del control de la función intestinal o vesical, babeo o espuma en la boca, gruñir y resoplar.

Acciones: pida ayuda.

Retire objetos de alrededor y proteja la cabeza de la víctima con elementos acolchados.

No sujete ni ponga nada en la boca.

Si sede la convulsión recuerde aplicar el método ABC.

Si respira, posición lateral de seguridad.

Si vomita, posición lateral de seguridad.

PERDIDA DE CONOCIMIENTO

También conocida como sincope o desmayo, es una perdida temporal de la conciencia. Puede ser parcial o total y ocurre cuando no llega suficiente sangre al cerebro.

Síntomas: mareos, vértigo, náuseas, piel fría y húmeda, sensación de desfallecimiento, palidez, pulso rápido e irregular, entre otros.

Acciones: método ABC.

Recostar al niño o niña y levantar sus piernas.

Aflojar la ropa.

Ventilar el ambiente.

Déjelo reposar hasta su recuperación total.

QUEMADURAS

Son lesiones en la piel causadas el contacto con calor, electricidad, radiación o sustancias químicas. La gravedad de la quemadura depende de su profundidad y el área del cuerpo afectada.

Síntomas: dolor, ampollas, hinchazón, perdida de piel, cicatrices.

Acciones: evaluar la causa y que no siga suponiendo un peligro.

Cubrir con una manta mojada.

Si la quemadura es pequeña lave con abundante agua fría.

No colocar ningún remedio sobre la quemadura. Solo utilizar productos específicos contra quemaduras.

HERIDAS O TRAUMATISMOS

HERIDAS: Son lesiones que rompen la piel u otros tejidos del cuerpo. Se clasifican en abiertas y cerradas; y pueden ser menores o serias.

TRAUMATISMOS: Son lesiones o daños que se producen en el cuerpo a causa de una fuerza externa. Puede ser causada por accidentes, caídas, golpes, o lesiones deportivas.

Acciones: utilizar protección cuando se va a estar en contacto con sangre.

Presionar con firmeza sobre la herida con un apósito, si la hemorragia no para colocar un segundo apósito sin retirar el primero.

Si es en miembros superiores o inferiores y no hay dolor elevarlo.

15. Formas de Evaluación de desempeño.

El objetivo de la evaluación es cuantificar el potencial con el que cuenta el personal en la organización, mejorar el desempeño y provocar el aumento de la productividad, oportunidades de crecimiento, participación de todos los miembros de la organización y definir la contribución de los empleados.

Por otra parte, se da a conocer al talento humano que mediante el transcurso del al año se evalúa el desempeño de cada trabajador por cada trabajador por prestación de servicios FUNDACIÓN FRATERNIDAD, permitiendo establecer acciones y planes de mejora en caso de ameritar, buscando estrategias de mejoramiento de calidad.

Y se procede a brindar los formatos de evaluación de desempeño para: Contratistas por prestación de servicios.

Aplicando los instrumentos de acuerdo con el tipo de contrato que tienen los integrantes de sus equipos de trabajo.

Se les explica que la evaluación del desempeño es el proceso por el cual se estima el rendimiento del talento humano, y por tal motivo debe desarrollarse de manera

periódica y articulada entre la EAS o PDS y el coordinador de la UDS, este debe caracterizarse por ser riguroso, objetivo y transparente.

Los factores o criterios a evaluar deben ser coherentes con los roles y acciones que desempeña el talento humano y con los elementos que desde allí aportan de manera individual y grupal a la calidad de la atención, entre los que estarían: apropiación del sentido de la educación inicial en el marco de la atención integral, relación con el equipo de trabajo las niñas, los niños, sus familias y cuidadores; asistencia, puntualidad, entre otros.

16. **"Estándar 45. Documenta e implementa el Plan de Gestión de Riesgos de Desastres y plan de gestión de riesgos de accidentes**

    El plan de gestión de riesgos es un documento que describe cómo se identifican, evalúa, trata y monitorea los riesgos potenciales de desastres y accidentes que podrían afectar el buen desarrollo del servicio o la salud e integridad de los participantes y, promueven la protección y la seguridad de los participantes en el CDI y de todo el talento humano.

El objetivo del plan de Riesgo de Desastres es *definir los sistemas de organización y los procedimientos que abarcan las acciones para el conocimiento del riesgo asociado con las situaciones que puedan afectar la vida o integridad de los participantes y a los fenómenos de origen natural, socio-natural, antrópico (intencional y no intencional); su reducción, la preparación para la respuesta y la recuperación en casos de materializarse la emergencia o desastre.*

ALCANCE del Plan: *Durante el primer (1) mes a partir de la prestación del servicio, cada UDS debe contar con su propio plan para la gestión de riesgos de accidentes y situaciones que afecten la vida o integridad de los participantes, que responda al contexto de cada UDS.*

La gestión de riesgos es un proceso social que permite la planeación, ejecución, seguimiento y evaluación de acciones permanentes para contribuir con el bienestar, seguridad, calidad de vida y un desarrollo sostenible.

Define un plano de evacuación y un equipo de brigadistas para dinamizar la ruta de evacuación y atención para salvaguardar la vida e integridad de los participantes y el talento humano.

.

El plan de gestión de riesgos de accidentes *implica Identificar que accidentes pueden suceder en la infraestructura y los muebles y elementos del lugar, implica realizar un mapa de riesgos físicos y la señalización adecuada de peligro, acciones de mitigación o eliminación de riesgos.*

Se debe tener en cuenta que los accidentes en la primera infancia son evitables, porque, aunque ocurren de manera repentina e independiente a la voluntad humana son consecuencia de factores de riesgo identificables que se pueden reducir.

También se debe hacer seguimiento a todas aquellas acciones y medidas que deben ser tenidas en cuenta para evitar potenciales accidentes algunas como: mantenimientos, detección permanente de posibles riesgos en la dotación, estado de muebles, de material didáctico e infraestructura.

Y finalmente implica una ruta de atención integral en caso de accidentes la cual indica los pasos a seguir para la atención médica, el reporte ante ICBF, y el seguimiento a casos.

17. "POLIZA DE SEGUROS: Amparos y el procedimiento para la activación de la póliza de seguros.

Se orienta al talento humano nuevo que todos los niños tienen un seguro integral estudiantil con SEGUROS DEL ESTADO desde el momento que ingresan al CDI.

Y se les menciona los amparos, Protocolo de activación y IPS en convenio para la atención en salud. Y se les comparte una infografía la cual debe socializarse continuamente con los padres grupos de WhatsApp

1. Muerte accidental
2. Auxilio funerario por muerte accidental
3. Auxilio funerario por muerte por cualquier causa
4. Auxilio por muerte accidental de docentes o personal administrativo
5. Gastos de traslado por accidente
6. Gastos de traslado por cualquier causa
7. Gastos médicos por accidente
8. Gastos médicos por enfermedades tropicales
9. Gastos médicos por reembolso por enfermedades amparadas
10. Incapacidad total y permanente por enfermedad no preexistente

11. Inhabilitación, invalidez, desmembración o incapacidad total y permanente por accidente
12. Muerte por cualquier causa
13. Reembolso por rehabilitación psicológica por abuso sexual
14. Rehabilitación integral por invalidez a causa de accidente
15. Renta diaria por hospitalización
16. Riesgo químico
17. Riesgos biológicos

También se debe tener en cuenta algunos puntos correspondientes a exclusiones en caso de:

1. Suicidio, tentativa de suicidio o lesión intencionalmente causada a sí mismo, ya sea en estado de cordura o demencia.
2. La participación en guerra interna, civil o internacional, motín, huelga, movimientos subversivos o al margen de la ley, conmociones civiles de cualquier clase.
3. Encontrarse el asegurado bajo la influencia de bebidas embriagantes o de drogas toxicas, heroicas o alucinógenas, siempre que tal circunstancia sea la causa del accidente.
4. Hernias de cualquier clase, eventraciones y oclusiones intestinales, roturas de aneurismas, los calambres, los ataques cardiacos, de apoplejía, sincopes convulsiones, vértigos, crisis epilépticas, desmayos, lipotimia, epileptoides o sonambulismo.
5. Cuando el asegurado actúe como piloto o haga parte de la tripulación de una aeronave.
6. Los accidentes sufridos por el asegurado durante intervenciones quirúrgicas o como consecuencia de ellas o los causados por tratamientos médicos de rayos x y choques eléctricos, salvo que obedezcan a la curación de lesiones producidas por un accidente amparado.
7. Entre otras.

• En adiciona las exclusiones aplicables a todos los amparos no se ampara la muerte por cualquier causa que sea consecuencia directa o indirecta de:

1. Enfermedades preexistentes a la fecha de ingreso a la póliza respectiva en la medida en que los hechos ciertos no son riesgos asegurables.
2. Enfermedades congénitas entendidas como aquellas que se manifiestan desde el nacimiento del asegurado respectivo ya sean producidas por un trastorno ocurrido

durante el desarrollo embrionario durante el parto como consecuencia de un defecto hereditario.

RUTA PARA LA ACTIVACIÓN

En caso de algún acontecimiento de accidente del participante, se debe informar inmediatamente para su respectiva activación.

1. Padres de familia agentes educativos y auxiliares pedagógicos
2. Agentes educativos a apoyos psicosociales apoyos en salud y nutrición
3. Apoyos psicosociales y en salud a coordinación local
4. Coordinación local a coordinación general
5. Coordinación general a ICBF.

Exclusiones:

Es fundamental revisar las exclusiones de la póliza para conocer qué situaciones no están cubiertas.

.

Recomendaciones:

Leer detenidamente las condiciones generales de la póliza:

Es crucial entender qué cubre y qué no cubre la póliza y de ser necesario consultar con un asesor de seguros del estado.



18. SIGE – Sistemas de Integrado de Gestión – Ejes de calidad – Eje ambiental, eje seguridad de la información, eje seguridad y salud en el trabajo.

Sobre el SIGE – Sistema integrado de Gestión

En el espacio de inducción, se socializó ¿Qué es el SIGE? Para lo cual se enfatizó en que El Sistema Integrado de Gestión – SIGE, es una herramienta gerencial la cual tiene el propósito de promover y facilitar la mejora continua en la gestión del ICBF y AVOSS, orientada a lograr el impacto en los actuales y nuevos servicios que se prestan a los niños, niñas, adolescentes y familias.

Objetivos Específicos del Sistema Integrado de Gestión

Eje de calidad: Objetivo: Promover la mejora continua en la prestación del Servicio Público de Bienestar Familiar, fortaleciendo la operación de los procesos en todos los niveles de la entidad, la gestión de los riesgos y el cumplimiento de los requisitos legales y otros aplicables a nuestra labor.

Eje Ambiental: Objetivo: Prevenir los impactos ambientales generados por nuestra actividad, a través de:

- La Promoción de buenas prácticas ambientales en servidores públicos, contratistas y operadores.
- Consumo sostenible de los recursos agua, energía y papel.
- Eficiencia en el aprovechamiento de los residuos sólidos producidos por la Entidad

Eje Calidad: En el ICBF promovemos el desarrollo y la protección integral de los niños, niñas y adolescentes, fortaleciendo las capacidades de los jóvenes y las familias como actores clave de los entornos protectores y principales agentes de transformación social, en el marco de la garantía de derechos, la gestión de riesgos, la operación por procesos, la seguridad y privacidad de la información, la seguridad digital, la identificación y gestión de los aspectos e impactos ambientales; y la prevención de los incidentes, accidentes y enfermedades laborales en los niveles Nacional, Regional y Zonal.

Para ello promovemos una cultura basada en el servicio, la comunicación efectiva, la innovación, el control, la mejora continua y el desarrollo del talento humano con el propósito de contribuir a la construcción de un país, donde los niños niñas y adolescentes puedan desarrollarse en condiciones de equidad y libres de violencias.

Eje seguridad y salud en el trabajo:

Objetivo: Fomentar ambientes de trabajo seguros y entornos saludables en el ICBF, gestionando las acciones definidas en el Plan de Trabajo Anual del Sistema de Gestión

de Seguridad y Salud en el Trabajo-SGSST con el propósito de promover una cultura de autocuidado entre los colaboradores y partes interesadas, para prevenir la ocurrencia de incidentes, accidentes, lesiones y enfermedades laborales. Con todo lo anterior, el coordinador de la unidad de servicio realizó un juego de alcance una estrella, la cual tenía preguntas relacionadas a los ejes, cada persona mencionó acciones de la unidad de servicio que se relacionaban a cada eje que se les preguntó para lo cual se despejaron dudas y aclararon algunas situaciones del SIGE.

Adicionalmente, se les informó a los asistentes que fundación Fraternidad, implementará a lo largo de la ejecución del contrato un programa de cualificación al talento humano con temáticas relacionadas al SIGE con el fin de complementar los conocimientos en varios procesos priorizados.

Se brinda un espacio para dudas e inquietudes, y se les brinda recomendaciones generales para el buen desempeño y desarrollo de labores, para mantener buenas relaciones interpersonales con el talento humano y los padres de familia.

Se da por terminada la jornada siendo las 6:00pm y se procede a firmar la asistencia de la presente acta.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA DE EJECUCIÓN**
Ejecutar el Plan de Inducción al talento humano nuevos del contrato 86003762025	Coordinadora, Nutricionista y Apoyo Psicosocial – CDI Villa Rosa	Permanente

REGISTRO FOTOGRAFICO



VILLA ROSA



MI BELLO DESPERTAR III

COORDINADOR GENERAL

PROFESIONAL SALUD YNUTRICION

FUNDACIÓN FRATERNIDAD	FUNDACIÓN FRATERNIDAD *"Servicio Social y Cumplimiento"*	VERSIÓN: 001-2016
	GESTIÓN DOCUMENTAL	CODIGO: F-GDO-001
	CONTROL DE ASISTENCIA	FECHA: 11-03-2016

Fecha: 08/04/2016	**Ciudad:** Puerto Asís.	**Hora:** 4:00 PM
Programa: Modalidad Institucional – CDI VILLA ROSA - MI BELLO DESPERTAR III		
Tema: INDUCCIÓN A TALENTO HUMANO NUEVO ABRIL		
Responsable: Coordinadora general y Nutricionista.		

No	NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO	FIRMA
1	LUIS MIGUEL LASSO DELGADO	COORDINADOR PEDAGOGICO	
2	KAREN JOHANA MOSQUERA BENAVIDES	APOYO PSICOSOCIAL	Karen Mosquera
3	SINDY BELLANITH ESPAÑA YELA	AGENTE EDUCATIVO	
4	MARLY ALEJANDRA BENAVIDES CADENA	AGENTE EDUCATIVA	Alejandra Benavides
5	NATHALY DELGADO	SALUD Y NUTRICION	
6	SANDRA GOMEZ	COORDINADORA GENERAL	

PUBLICA