ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ No. *236*		
Hora: *08:00am*	**Fecha:** *23 de Junio del 2026*	
Lugar:	*QUINTAS DE SANTA MARIA*	
Dependencia que Convoca:	*Corporación Huellas De Amor Para Tu Vida - CORHUELLAS*	
Proceso:	*Promoción y prevención*	
Objetivo:	Socializar la minuta establecida para el inicio de la vigencia 2026 del servicio de Centro de Desarrollo Infantil (CDI), garantizando la comprensión de su estructura, composición, frecuencia de alimentos, aporte nutricional y lineamientos técnicos, así como dar a conocer la minuta patrón, el análisis nutricional y las guías de preparación, con el propósito de asegurar su correcta implementación.	

Agenda:

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

Desarrollo:

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

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

3. Socialización de la temática

TEMA**: MINUTA:**

Durante la jornada, se presentó de manera detallada la minuta correspondiente al inicio de la vigencia 2026, explicando su estructura organizada por ciclos de menú, distribución de tiempos de comida y frecuencia semanal de los diferentes grupos de alimentos.

PÚBLICA

Sub-Proyecto:	CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS:	CORPORACIÒN HUELLAS DE AMOR PARA TU VIDA - CORHUELLAS
Grupo Étnico	Étnia _____ Sin pertenencia Étnica __X__ Afro ____ Raizal ____ ROM ____
GRUPO DE EDAD:	1 a 2 años 11 meses 3 a 5 años 11 meses

SEMANA No. 2

COMPONENTE	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
LACTEO /BEBIDA LACTEA ACOMPAÑADA CON FRUTA	SORBETE DE BANANO	COLADA CON BIENESTARINA	SORBETE DE GUAYABA		COLADA DE BIENESTARINA
CARNES O HUEVOS O	HUEVO DURO	QUESO	HUEVO REVUELTO	CHOCOLATE CON LECHE	TORTILLA DE HUEVO
CEREAL	ROSQUITAS FRITAS	PAN TAJADO TOSTADO	ARROZ BLANCO	HOJALDRE CON BIENESTARINA	DEDITOS DE MAIZ, QUESO Y BIENESTARINA
FRUTA		PIÑA EN CUADRITOS	NARANJA	MELON	SANDIA
ALMUERZO					
SOPA	SOPA DE CONCHAS			FRIJOL	SANCOCHO
CARNES Y LEGUMINOSAS	FILETE DE TILAPIA APANADO	CERDO ASADO	PECHUGA APANADA	FAJITAS DE CARNE	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS
CEREAL	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ AMARILLO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS O RAICES	YUCA DORADA	TAJADAS DE MADURO	PAPAS A LA FRANCESA	PATACONES	PAPA CRIOLLA FRITA
VERDURA/ENSALADA	LECHUGA, TOMATE, PEPINO, CILANTRO	ZANAHORIA, LECHUGA Y MANZANA	ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA, CILANTRO,	LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, CILANTRO Y	ENSALADA PEPINO, ZANAHORIA, CILANTRO Y
BEBIDA DE FRUTA O	SANDIA	JUGO DE MORA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE NARANJA	JUGO DE MANGO
REFRIGERIO DE LA TARDE					
LACTEO O DERIVADO	ARROZ CON LECHE	REFRESCO DE AVENA EN LECHE	YOGURT	KUMIS	REFRESCO DE AVENA EN LECHE
CEREAL/DERIVADO DE CEREAL/TUBER	MOGOLLA	CUCA	AREPA DE MAIZ ASADA	PONQUE SIN RELLENO	PAN COCO
FRUTA	MANZANA	MELON	PAPAYA	MANGO	RODAJA DE PIÑA

YURIELIS TAPIA GOMEZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1045712205

IVÁN CERÓN PORTILLA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 07386

Fecha de aprobaciòn: 08 de Abril 2025

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

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

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

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

- Respetar estrictamente los gramajes establecidos.

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

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

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

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

Durante el desarrollo de la jornada de socialización, los participantes demostraron un alto nivel de compromiso, interés y disposición para adquirir y compartir conocimientos relacionados con los temas expuestos. Así mismo, se promovió un ambiente de respeto y colaboración, lo que permitió el intercambio de experiencias entre los asistentes y enriqueció el aprendizaje.

4. Decisiones

Como resultado de la socialización realizada, se acordó continuar con la implementación de la minuta correspondiente a la vigencia 2026 de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos, garantizando el cumplimiento de las porciones, frecuencias y combinaciones de alimentos definidas en la minuta patrón. Asimismo, se determinó que todo el talento humano involucrado en los procesos de recepción, almacenamiento, preparación y suministro de alimentos deberá aplicar las orientaciones brindadas durante la jornada, especialmente aquellas relacionadas con el respeto de los gramajes establecidos, las técnicas adecuadas de preparación y las condiciones higiénico-sanitarias requeridas para la inocuidad alimentaria. Se estableció que cualquier ajuste o sustitución de alimentos deberá contar previamente con la validación y aprobación del profesional responsable del componente de nutrición, evitando modificaciones no autorizadas que puedan afectar el cumplimiento de los requerimientos nutricionales. Finalmente, se determinó continuar promoviendo estrategias que favorezcan la aceptación de los alimentos y el fortalecimiento de hábitos alimentarios saludables tanto en los usuarios como en sus familias.

PÚBLICA

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Ser agentes veedores de que todos los procesos descritos en la socialización se cumpla a cabalidad.	*TALENTO HUMANO*	*Siguientes meses*
Aplicar de manera permanente los principios básicos de las BPM	*TALENTO HUMANO*	*Siguientes meses*
Cumplir estrictamente con las normas de higiene personal	*TALENTO HUMANO*	*Siguientes meses*
Reportar cualquier anomalía que coloque en riesgo la inocuidad de los alimentos y que afecten los buenos procesos en el servicio.	*TALENTO HUMANO*	*Siguientes meses*

FIRMA ASISTENTES			
Nombre	**Cargo o rol / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**
Yurielis Tapia Gómez	**Profesional en salud y Nutrición**	**CORHUELLAS**	

Próxima reunión	**Fecha**	**Hora**	**Próxima reunión**
	Por definir	Por definir	Por definir
Colaborador que elabora el acta:	Yurielis Tapia Gómez		

PÚBLICA

EVIDENCIAS

PÚBLICA

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

FS.P1.MI	12/05/2024
Versión 9	Página 1 de 1
Clasificación de la información: Pública	

ACTIVIDAD: Capacitación al Talento Humano

FECHA 23-06-2026

HORA INICIAL: 08:00 am

HORA FINAL: 01:30pm

LUGAR Quintas de Santa María

DEPENDENCIA LIDER: Corporación huellas de amor Puesto de Vida

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	YENI ALEXANDRA TORRES ACOSTA	1024553029	AGENTE EDUCATIVA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3128709676	yeni.013@hotmail.com		
2	MARTHA CECILIA ARDILA PERDOMO	26471838	AGENTE EDUCATIVA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3132506693	ardila.maria@yahoo.com.co		
3	MARIA ALEJANDRA GUALI OTECA	1075297713	AGENTE EDUCATIVA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3227787840	alejandra012017@gmail.com		
4	YURIELIS TAPIA GOMEZ	1045712206	PROFESIONAL EN SALUD Y NUTRICION	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3184556819	yurielistapiagomez@gmail.com		
5	LUCY PAOLA TORRES	55130447	AUXILIA DE ENFERMERIA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	313 2130846	Lucytorresmuyto@hotmail.es		
6	FLOR IMELDA CHIMBACO PEREZ	26473981	AUXILIAR PEDAGOGICO	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3106070541	florimeldachimbaco07@gmail.com		
7	ALBA LUCIA VELASQUEZ PEÑA	26473982	GESTORA DE ALIMENTOS	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3200871993	avepe21@hotmail.es		
8	MEYLIN PERDOMO CEBALLOS	1084577094	SERVICIOS GENERALES	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3124552722	meylinperdomo300@gmail.com		
9	DANIELA VILLAQUIRA YUCUMA	1010024430	AGENTE EDUCATIVA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3134228690	danielavilaquira27@gmail.com		
10	CLAUDIA XIMENA BRAND YASNO	26472344	AUXILIA DE ENFERMERIA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3508190366	gaelbrand@gmail.com		
11	YOLIMA QUINTERO CASSO	1081419020	COORDINADORA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3204310426	yolmaq15@gmail.com		
12	YOLIMA QUINTERO CASSO	1081419020	PROFESIONAL PSICOSOCIAL	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3204310426	yolmaq15@gmail.com		
13												
14												
15												
16												
17												
18												
20												

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

Scanned with CamScanner