ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N°	
Hora: Hora: 11:00 am	**Fecha:** 26 de junio del 2026
Lugar:	UCA SEMILLITAS DE VIDA
Dependencia que Convoca:	Corporación Huellas De Amor Para Tu Vida- CORHUELLAS
Proceso:	Promoción y Prevención
Objetivo:	Socializar con el talento humano de la UCA de Servicio la minuta patrón y las Raciones Para Preparar (RPP) establecidas para los participantes de la modalidad propia e intercultural según los grupos de edad, con el fin de garantizar la adecuada entrega, preparación y distribución de los alimentos, dando cumplimiento a los lineamientos técnicos y nutricionales establecidos por el ICBF.

Agenda:

1. Bienvenida
2. Socialización de la temática MINUTA RLC Y RPP
3. Conclusión
4. Cierre
5. Compromisos

DESARROLLO

1. **<u>Bienvenida:</u>**

La Se da una cordial bienvenida a todos los participantes, agradeciendo su presencia y disposición para compartir este espacio de aprendizaje y reflexión. Se invita a iniciar el encuentro con una actitud abierta, de respeto y colaboración, reconociendo la importancia del trabajo conjunto en la construcción de entornos seguros, saludables y favorables para el bienestar y desarrollo integral de los niños y niñas, se resalta la importancia de promover información adecuada sobre la lactancia materna y sus beneficios para la salud de la madre y el bebé.

2. **<u>Socialización de la temática:</u>**

MINUTA RLC Y RPP

Durante la jornada se realizó la presentación de la minuta patrón vigente y de las Raciones Para Preparar (RPP), enfatizando en las cantidades, tipos de alimentos y frecuencias de entrega definidas para cada grupo poblacional atendido.

PÚBLICA

se realizó la socialización del ciclo de menú correspondiente a la **Ración Lista para el Consumo (RLC)** establecida para los encuentros grupales de la modalidad Educación Inicial en el Hogar, de acuerdo con el ciclo de menús aprobado para la EAS CORHUELLAS. Durante la actividad se explicó al talento humano que esta ración constituye un complemento alimentario diseñado para aportar energía y nutrientes de acuerdo con la edad y condición fisiológica de los participantes, garantizando variedad, aceptabilidad y cumplimiento de los requerimientos nutricionales establecidos por el ICBF.

Se presentó la estructura del ciclo de menús organizado por semanas y encuentros, indicando las preparaciones, grupos de alimentos incluidos y las porciones definidas para los participantes de 6 a 11 meses, niños y niñas de 1 a 2 años 11 meses, niños y niñas de 3 a 5 años 11 meses, así como para mujeres gestantes y en periodo de lactancia. Se enfatizó en la importancia de respetar las porciones, frecuencias y sustituciones autorizadas, con el fin de asegurar el aporte nutricional esperado en cada encuentro grupal.

Asimismo, se recordó que la entrega y suministro de la RLC debe realizarse bajo condiciones adecuadas de higiene e inocuidad, verificando la calidad de los alimentos, las fechas de vencimiento y las condiciones de almacenamiento y transporte. De igual manera, se orientó al talento humano sobre la necesidad de promover el consumo completo de la ración por parte de los participantes y realizar el registro correspondiente de las entregas efectuadas durante cada encuentro.

Se generó un espacio para resolver inquietudes relacionadas con la programación del ciclo de menús, las características de las preparaciones, el manejo de novedades alimentarias y el cumplimiento de los lineamientos técnicos establecidos para la atención alimentaria de los usuarios de la modalidad.

Adicionalmente se explica cómo está compuesta la RPP Se explicó que para los participantes de **6 a 11 meses de edad** la ración contempla alimentos como arroz blanco, harina de maíz, papa pastusa, mango, tomate de larga vida en estado verde, huevo, fríjol, aceite de soya y Bienestarina Más, en cantidades previamente establecidas para contribuir al adecuado crecimiento y desarrollo infantil.

Posteriormente se socializó la composición de la ración correspondiente a los participantes de **1 año a 2 años y 11 meses**, destacando la inclusión de alimentos como arroz, pasta alimenticia, harina de maíz, papa, mango, tomate chonto, leche entera líquida, queso doble crema, huevo, fríjol, lenteja, aceite de soya, panela y Bienestarina Más. Se indicó la importancia de respetar las cantidades definidas para cada producto con el fin de asegurar el cumplimiento de los requerimientos nutricionales establecidos.

De igual manera se presentó la RPP correspondiente a los participantes de **3 a 5 años**, resaltando las cantidades asignadas de cereales, tubérculos, leguminosas, frutas, lácteos, proteínas de

PÚBLICA

origen animal y complementos nutricionales. Se enfatizó en la correcta preparación de los alimentos y en la necesidad de verificar permanentemente la calidad e inocuidad de los productos entregados.

Finalmente, se socializó la ración dirigida a **mujeres gestantes y en periodo de lactancia**, explicando que debido a sus mayores requerimientos nutricionales se incluyen cantidades superiores de algunos grupos de alimentos, especialmente lácteos, proteínas, leguminosas, frutas y cereales, con el propósito de favorecer el adecuado estado nutricional de la madre y contribuir al bienestar del niño o niña.

Durante la actividad también se recordó la importancia de realizar una adecuada conservación de los alimentos, verificar fechas de vencimiento, mantener prácticas higiénicas durante la manipulación y promover el aprovechamiento total de los productos suministrados. Asimismo, se aclararon inquietudes relacionadas con la entrega de las raciones, el almacenamiento de los alimentos y el cumplimiento de las especificaciones establecidas en la minuta patrón.

3. **Conclusiones:**

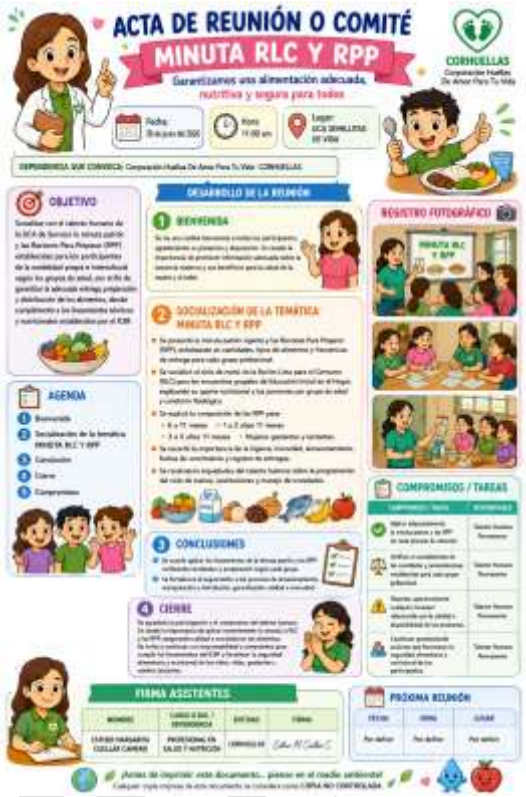
Se acordó que todo el talento humano continuará aplicando los lineamientos establecidos en la minuta patrón y las Raciones Para Preparar (RPP), verificando que la entrega y preparación de los alimentos se realice conforme a las cantidades definidas para cada grupo de atención. Asimismo, se determinó fortalecer el seguimiento a los procesos de almacenamiento, manipulación y distribución de los alimentos, garantizando el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad requeridas.

4. **Cierre**:

Se dio por finalizada la jornada agradeciendo la participación, el compromiso y la disposición del talento humano durante el desarrollo de la capacitación. Se resaltó la importancia de aplicar correctamente los lineamientos establecidos en la minuta patrón, la Ración Lista para el Consumo (RLC) y las Raciones para Preparar (RPP), garantizando el cumplimiento de las cantidades, porciones y especificaciones definidas para cada grupo poblacional. Asimismo, se reiteró la necesidad de fortalecer las buenas prácticas en el almacenamiento, manipulación, preparación y distribución de los alimentos, asegurando su calidad e inocuidad. Finalmente, se invitó a los participantes a continuar desarrollando sus funciones con responsabilidad y compromiso, contribuyendo al cumplimiento de los lineamientos técnicos del ICBF y al fortalecimiento de la seguridad alimentaria y nutricional de los niños, niñas, mujeres gestantes y madres en período de lactancia atendidos por la UCA.

PUBLICA

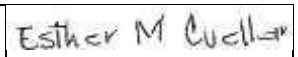
Registro fotográfico:



Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Aplicar adecuadamente la minuta patrón y las RPP en cada proceso de atención.	Talento Humano	Permanente
Verificar el cumplimiento de las cantidades y presentaciones establecidas para cada grupo poblacional.	Talento Humano	Permanente
Reportar oportunamente cualquier novedad relacionada con la calidad o disponibilidad de los productos.	Talento Humano	Permanente
Continuar promoviendo acciones que favorezcan la seguridad alimentaria y nutricional de los participantes.	Talento Humano	Permanente

FIRMA ASISTENTES			
Nombre	**Cargo o rol / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**

PÚBLICA

ESTHER MARGARITA CUELLAR CAMERO	PROFESIONAL EN SALUD Y NUTRICIÓN	CORHUELLAS	
Próxima reunión N/A	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
	Por definir	Por definir	Por definir
Colaborador que elabora el acta:	ESTHER MARGARITA CUELLAR CAMERO		

PÚBLICA

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

F9.P1.MI | 13/05/2024
Versión 9 | Página 1 de 1
Clasificación de la Información: Pública

ACTIVIDAD: Socialización Minuta RIC y EPP — FECHA: 26 JUNIO 2026
HORA INICIAL: 11:00 Am — HORA FINAL: 12:00 pm — LUGAR: UCA Semillitas de Vida
DEPENDENCIA LIDER: Corhuellas - Salud y nutrición

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	YULY EDITH CASAMACHIN RUIZ	55131978	COORDINADORA PEDAGOGICA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3204059305	yocar06@yahoo.es		
2	ESTHER MARGARITA CUELLAR CAMERO	1082870568	GESTOR SALUD Y NUTRICIÓN	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3128644484	1008margara@gmail.com		
3	FRANCYLIANA MESA CHINDICUE	1062084196	AGENTE EDUCATIVO	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3147720636	fmacyliana05@gmail.com		
4	DINA MARCELA CHINDICUE CAINAS	1004491570	PROFESIONAL PEDAGOGICO	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3177435811	dinamarcelachindicue9@gmail.com		
5	JUDITH MAGALY LIPONSE VIQUEZ	1019120844	SABEDOR CULTURAL	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3173324755	judithliponse@gmail.com		
6	ROSALIA CAYAPU ANDELA	25564735	GESTOR DE ALIMENTOS	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3166893677	rosaliacayapu85@.com		
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												

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

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