ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N°	
Hora: 2:00 pm	**Fecha:** 2 marzo 2026
Lugar:	CZ El Carmen de Bolívar
Dependencia que Convoca:	CZ El Carmen de Bolívar
Proceso:	Promoción y Prevención – Primera Infancia
Objetivo:	Realizar revisión y aprobación de fichas técnicas de los productos a entregar en las Raciones Para Preparar.

Agenda:

1. Revisión fichas técnicas de alimentos.

Desarrollo:

1. Revisión fichas técnicas de productos a entregar en las RPP.

El 2 de marzo 2026, la EAS ASOCIACION POR LOS DERECHOS DE LAS COMUNIDADES NEGRAS DE LA ZONA SUR-ORIENTAL realiza cargue en el One Drive dispuesto de las fichas técnicas de los alimentos que hacen parte de la RPP en la vigencia 2026.

Producto	**Revisión**	
	Cumple	**No cumple**
Pastas alimenticias molinos del atlántico (LA NIEVE, ÉXITO, ALBERTINI FOOD, SABROSINI, MEDALLA DE ORO, LA INSUPERABLE) Humedad máxima 13 Ceniza máxima 1 Proteína fracción de masa en base seca 10.5	X	
Pastas alimenticias RIOKA. **VARIEDADES: ESPAGUETI; MACARRÓN CORTO, FIDEOS, CONCHA, CABELLO DE ÁNGEL** Humedad Máximo: 13% Proteína Mínimo: 10.5% Cenizas Máximo: 0.8%	X	
Lenteja verde entera BJ Humedad: Max 13% Tipo 1 grado 1	X	
Arveja verde entera BJ Humedad: Max 13% Tipo 1 grado 2	X	
Harina de Maíz Molinos del Atlántico (Arepanieve, Arepa La Nieve, Masapán La NieveLa Insuperable) Humedad en % masa - 13.0 Proteína (N x 6,25), en base seca % masa mínima 6.0 Grasas en % 3 Cenizas en % masa máxima 1.2 Índice de absorción a 25°C mínima 4.5	X	
Haría de trigo molinos del atlántico (LA NIEVE, ESPIGA ANTIOQUEÑA, LA INSUPERABLE) Humedad Máx. 14.5% Niacina Min. 55 Hierro Min. 44 Vitamina B1. Min 6 Vitamina B2 Min 4 Ácido fólico Min 1.54	X	

CLASIFICADA

Aceite IDEAL Densidad relativa a 20 °C g/ml 0.919 0.925 Índice de refacción a 40ºC 1.466 1.470 Índice de saponificación (mgKOH/g de aceite) 189 195 Índice de yodo (Cg l2/g) 124 139 Materia insaponificable g/kg <15	X	
Lenteja CAYETANA Tipo 1 Grado 1 Humedad 13	X	
Harina de trigo LA MONJITA Vitamina B3 - Niacina Mínimo: 55.0 Hierro Mínimo: 44.0 Vitamina B1 - Tiamina Mínimo: 6.0 Vitamina B2 – Riboflavina Mínimo: 4.0 Vitamina B9 – Ácido Fólico Mínimo: 1.54	X	
Frijol Zaragoza LA CASA DEL GRANO Humedad: Max 14.3% Tipo 1 grado 1	X	
Garbanzo BJ Humedad: Max 14% Tipo 1 grado 1	X	
Lenteja LA CASA DEL GRANO		X
Frijol caraota BJ Humedad: Max 15% Tipo 1 grado 1	X	
Frijol cabeza negra LA CASA DEL GRANO Humedad: Max 15% Tipo 1 grado 1	X	
Frijol cabeza negra BJ Humedad: Max 15% Tipo 2 grado 1	X	
Frijol palomo BJ Humedad: Max 15% Tipo 1 grado 2	X	
Lenteja verde LA SOBERANA Tipo 2 grado 2 Humedad máxima 13%		X
Harina precocida de maíz AREPAREPA, CHOICE, CUSCO, ÉXITO, GRAN AREPA, INKAREPA, JUANA, LA CRIOLLA, LA OZ, LA SOBERANA, LA VEGA, MAISSÍSIMO, MEDALLA DE ORO, MERCALDAS, MIDÍA, MORIXE, OLIMPICA, QUICKSY, RINDEAREPA, SURTIMAX, TA RIKO, TA'RIKO, UNIDOS, DEL COSTAL, M, M (MENOR PRECIO X UNIDAD MÁS FELICIDAD), MUA, SAVORIA, 24/7, 24/7 (VEINTICUATRO 7), LA MANTUANA, 24/7 PRIME, FRESCAMPO, FRESH TROPICAL EUROMARKET Humedad en fracción de masa (%): 13.0 % Máximo Proteína, en fracción de masa en base seca (%): 6.0 % Mínimo Grasa, en fracción de masa en base seca (%): 2.3 % Máximo Cenizas, en fracción de masa en base seca (%): 1.2 % Máximo Índice de absorción de agua (cm^3/g) a 25ºC 4.5 Mínimo	X	
Aceite de Soya LA CASA DEL GRANO DENSIDADRELATIVA °C AGUA A 20°C 0,919 0.923 INDICE DE SAPONIFICACION (mg de KOH/ Gr de ACETE 190 195 INDICEDE REFRACCION A 40°C 1,468 1,473 INDICE DE YODO 124 139	X	

CLASIFICADA

Harina de Maiz AREPASAN Humedad Máximo: 13.0% Proteína Mínimo: 6.0% Grasa Máximo: 2.3% Cenizas Máximo: 1.2% Índice Absorción Mínimo: 4.5%	X	
Arroz AGUA BLANCA		Ficha técnica con información insuficiente
Arroz DELI ARROZ		Ficha técnica con información insuficiente
Avena en hojuelas SARVEL Humedad 11.5 % Máximo Proteinas 10,5 % Mínimo Fibra cruda (base seca) 8,0 % Máximo Cenizas 2,0 % Máximo Grasa total 10,5 % Máximo	X	
Avena en hojuelas BJ Humedad (%) - 11.5 Proteína (%) 10.5 - Cenizas(%) - 2.1	X	
Panela DULCINA Humedad 4% Cenizas 1% Azucares totales 82% Azucares reductores 7%	X	

Decisiones:

Se aprueban fichas técnicas de alimentos que hacen parte de la Minuta ofrecida en la vigencia 2026.

Se deja claridad que cualquier cambio en las marcas comerciales a utilizar debe ser aprobado por Centro Zonal.

Se deja claridad que nunca las presentaciones comerciales de los productos pueden ser menor a lo contemplado en la minuta patrón.

Compromisos / tareas	**Responsable(s): Nombre / Cargo o rol**	**Fechas**

FIRMA ASISTENTES

Nombre	**Cargo o rol / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**
Raquel Sofía Manjarrez Kamell	Profesional universitario	ICBF	Raquel Manjarrez

Próxima reunión	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
	N/A	N/A	N/A
Colaborador que elabora el acta:	Raquel Sofía Manjarrez Kamell		

CLASIFICADA