ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N 1	
Hora: 7:00 am – 4:00 pm	**Fecha: 20/02/2026**
Lugar:	**Hogar Infantil Laureles**
Dependencia que Convoca:	**Componente de salud y nutrición**
Proceso:	**Mesa redonda: territorialización y alimentación Hogar Infantil Laureles**
Objetivo:	Realizar un diagnóstico de las costumbres y hábitos alimentarios de las familias y el talento humano de los usuarios. Conocer de una fuente primaria aquellos alimentos y preparaciones que puedan lograr mayor acogida en el consumo de los menús ofrecidos en el Hogar Infantil Realizar preguntas a los niños y niñas del Hogar Infantil para conocer que tanto les gusta la comida que se les ofrece en su jardín.

INTRODUCCIÓN

Análisis que se realiza a nivel cualitativo mediante mesa redonda, cuya metodología aplicada permite tener en cuenta los diferentes aspectos que puedan llevar a la consecución de conclusiones que serán insumo para reestablecer los menús que se están ofreciendo a la población beneficiaria de la UDS y de esta manera garantizar la ingesta total de las preparaciones ofrecidas durante los tres tiempos de alimentación, respetando hábitos, costumbres, cultura. Lo anterior, sin perder el enfoque nutricional para ofrecer una alimentación que garantice calidad e inocuidad en las cantidades recomendadas por la nueva minuta patrón de ICBF.

MARCO TEORICO

El Derecho Humano a la Alimentación Adecuada (DHAA) se encuentra reconocido en instrumentos internacionales como la Organización de las Naciones Unidas (ONU) a través del Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales, que en su Observación General Nº 12 define este derecho como el acceso físico y económico, en todo momento, a una alimentación adecuada o a medios para obtenerla. Asimismo, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) ha desarrollado lineamientos voluntarios para apoyar a los Estados en la realización progresiva de este derecho. Desde esta perspectiva, el DHAA no se limita a la ausencia de hambre, sino que implica calidad nutricional, pertinencia cultural, sostenibilidad ambiental y estabilidad en el acceso a los alimentos. En consecuencia, el marco teórico de un informe sobre guías basadas en la biodiversidad debe integrar el enfoque de derechos humanos con la dimensión ecológica y productiva de los sistemas alimentarios.

La biodiversidad constituye un pilar esencial para la seguridad y soberanía alimentaria. La diversidad genética de cultivos, especies animales, microorganismos y ecosistemas garantiza resiliencia frente a crisis climáticas, plagas y fluctuaciones del mercado. Organismos como la Convenio sobre la Diversidad Biológica han subrayado la importancia de conservar y utilizar sostenibilemente la diversidad biológica para asegurar el bienestar humano. En términos alimentarios, la biodiversidad permite dietas más variadas, nutritivas y culturalmente pertinentes, lo cual se vincula directamente con el cumplimiento del DHAA. Por tanto, las guías alimentarias basadas en biodiversidad no solo orientan hábitos saludables, sino que promueven sistemas productivos sostenibles y respetuosos del entorno natural.

Las guías alimentarias tradicionales se han enfocado principalmente en criterios nutricionales y epidemiológicos; sin embargo, en los últimos años ha emergido un enfoque integral que incorpora sostenibilidad y diversidad biocultural. La Organización Mundial de la Salud (OMS) ha señalado que las dietas saludables deben ser sostenibles desde el punto de vista ambiental. Bajo este paradigma, las guías basadas en la biodiversidad promueven el consumo de alimentos locales, de temporada y producidos mediante prácticas agroecológicas. Esto contribuye a reducir la huella ecológica del sistema alimentario, fortalecer economías locales y garantizar el acceso a alimentos culturalmente adecuados, elementos fundamentales del DHAA.

Desde una perspectiva jurídica, el DHAA impone a los Estados tres tipos de obligaciones: respetar, proteger y garantizar. Respetar implica no adoptar medidas que obstaculicen el acceso a la alimentación; proteger exige impedir que terceros vulneren este derecho; y garantizar supone adoptar políticas públicas que faciliten su realización progresiva. En este sentido, las guías

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

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

alimentarias basadas en biodiversidad pueden considerarse instrumentos de política pública que operacionalizan dichas obligaciones, al orientar programas de compras públicas, educación nutricional y apoyo a la agricultura familiar. Así, el vínculo entre biodiversidad y derechos humanos adquiere una dimensión normativa y programática que fortalece la coherencia entre desarrollo sostenible y justicia social.

Asimismo, la biodiversidad alimentaria se relaciona estrechamente con los conocimientos tradicionales y los sistemas alimentarios de pueblos indígenas y comunidades rurales. Estos grupos han conservado variedades locales y prácticas agrícolas adaptadas a ecosistemas específicos, contribuyendo significativamente a la diversidad genética global. El reconocimiento de estos saberes se encuentra respaldado por instrumentos internacionales como la Organización Internacional del Trabajo (OIT), particularmente en su Convenio 169 sobre pueblos indígenas y tribales. Integrar estos conocimientos en las guías alimentarias basadas en biodiversidad no solo fortalece la sostenibilidad ambiental, sino que también promueve la equidad, la participación y el respeto a la diversidad cultural, componentes esenciales del DHAA.

En el contexto actual de cambio climático y degradación ambiental, la pérdida de biodiversidad representa una amenaza directa al derecho a la alimentación. La homogeneización de los sistemas agrícolas, el uso intensivo de agroquímicos y la expansión de monocultivos han reducido la diversidad genética disponible para la producción alimentaria. Esto incrementa la vulnerabilidad frente a fenómenos extremos y compromete la estabilidad del suministro de alimentos. Por ello, las guías basadas en biodiversidad deben entenderse como herramientas estratégicas para transitar hacia sistemas alimentarios resilientes, diversificados y sostenibles, capaces de garantizar el DHAA tanto para las generaciones presentes como futuras.

Finalmente, la articulación entre biodiversidad y DHAA exige un enfoque intersectorial que involucre políticas agrícolas, ambientales, sanitarias y educativas. La coherencia normativa y la participación ciudadana son fundamentales para asegurar que las guías alimentarias no queden en el plano declarativo, sino que se traduzcan en transformaciones estructurales de los sistemas alimentarios. En este marco teórico, la biodiversidad se configura no solo como un recurso natural, sino como un elemento constitutivo del derecho humano a la alimentación adecuada, en la medida en que posibilita dietas saludables, culturalmente pertinentes y ambientalmente sostenibles. Así, el reconocimiento y promoción de la biodiversidad en las políticas alimentarias se convierte en una condición indispensable para la realización plena del DHAA.

La Guía de Alimentación para la Población Colombiana basada en Biodiversidad y Alimentación Real representa una transformación paradigmática en la formulación de políticas alimentarias, pues supera una lógica centrada únicamente en nutrientes y factores biológicos para incorporar un enfoque sistémico que reconoce los sistemas alimentarios como ecosistemas interdependientes. Este enfoque resalta que la alimentación no es un acto aislado de consumo, sino un proceso que inicia desde la semilla, los suelos y los ecosistemas hasta llegar al cuerpo humano, integrando elementos culturales, ecológicos y sociales. Así, la guía propone que garantizar el derecho humano a la alimentación adecuada implica promover prácticas de alimentación sostenibles que respeten la biodiversidad, reconociendo la salud de los seres humanos y de los no humanos como elementos inseparables para el bienestar alimentario.

Un elemento central de la guía es la definición de “alimentación real”, que se contrapone a los productos comestibles y bebibles ultraprocesados, los cuales se asocian con el incremento de enfermedades crónicas como la diabetes, la hipertensión y la obesidad. La alimentación real se refiere al consumo privilegiado de alimentos naturales o mínimamente procesados que preservan su valor nutricional, cultural y ambiental. De esta manera, la guía sostiene que la sustitución de alimentos reales por productos ultraprocesados no solo compromete la salud individual, sino que también deteriora el medio ambiente y las prácticas alimentarias locales, lo que pone en riesgo el cumplimiento del DHAA y la sostenibilidad de los sistemas alimentarios.

Desde la perspectiva del Derecho Humano a la Alimentación Adecuada, la guía se posiciona como una herramienta para traducir obligaciones estatales en prácticas concretas orientadas a lograr el acceso a dietas saludables, culturalmente pertinentes y ecológicamente sostenibles. Al promover el uso responsable de la biodiversidad y la valoración de las cocinas territoriales, el documento contribuye a que las políticas públicas no solo garanticen disponibilidad y acceso a alimentos, sino también su aceptabilidad cultural, calidad sanitaria y sostenibilidad ambiental. En consecuencia, la guía alimentaria se convierte en un instrumento pedagógico y de gobernanza alimentaria que refuerza la implementación del DHAA en el contexto colombiano.

Además, la inclusión de conceptos como ecosistemas alimentarios y universos culinarios permite incorporar las dimensiones socioculturales de la alimentación, reconociendo que los hábitos alimentarios están profundamente arraigados en prácticas históricas, entornos ecológicos y relaciones comunitarias. Este enfoque reconoce que los conocimientos tradiciones, las técnicas culinarias y los usos locales de alimentos reales son componentes esenciales para la formación de hábitos saludables y

COPIA

sostenibles. Así, la guía fortalece la interrelación entre ciencia, saberes comunitarios y prácticas culturales, lo cual es clave para diseñar políticas alimentarias que sean pertinentes y efectivas en contextos territoriales diversos.

Desde la perspectiva ecológica, la promoción de la biodiversidad en la alimentación ayuda a mitigar los impactos ambientales negativos derivados de modelos agroalimentarios intensivos y homogeneizados. El reconocimiento de alimentos propios de cada territorio —frutas, tubérculos, leguminosas, plantas silvestres y otros— permite diversificar la dieta y reducir la dependencia de cultivos homogéneos que agotan los suelos y requieren mayores insumos externos. Esta diversificación nutricional y agrícola contribuye a la resiliencia frente al cambio climático, la conservación de la biodiversidad y la reducción de la huella ecológica de los sistemas alimentarios, aspectos esenciales para garantizar el DHAA de manera sostenible.

Finalmente, se invita a las comunidades, familias, instituciones y tomadores de decisiones a repensar la relación entre alimentación, cultura, ecosistemas y salud. Su enfoque integral refuerza la necesidad de sinergias entre entidades públicas, academia, sociedad civil y comunidades locales para implementar estrategias que garanticen el derecho a la alimentación adecuada. Así, la guía alimentaria basada en biodiversidad y alimentación real representa una propuesta innovadora que articula el conocimiento científico con la diversidad cultural y ecológica de Colombia, aportando a la construcción de sistemas alimentarios más justos, saludables y sostenibles.

METODOLOGÍA

Teniendo en cuenta la guía de alimentación para la población colombiana basada en Biodiversidad y Alimentación real y GUÍA PARA EL IMPULSO A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA POR EL DERECHO HUMANO A LA ALIMENTACIÓN ADECUADA EN LAS MODALIDADES Y SERVICIOS DEL ICBF se realiza mesa redonda de conversación con los padres de familias, talento humano, niños y niñas de la unidad de servicio, para conocer los alimentos y preparaciones que desearían se ofrecieran en el Hogar Infantil.

- Las preguntas son con base al hábito de las familias y en sus hogares tanto para los padres como para el talento humano

1. ¿Qué alimentos típicos relacionados con sus costumbres quieren compartir para el hogar infantil?

2. ¿Cuáles Alimentos o preparaciones que son consumidas en el hogar con frecuencia, desearía incluir en la alimentación del Hogar Infantil?

3. ¿Considera que su hijo o hija una alimentación suficiente, equilibrada y adecuada en el Hogar Infantil?

4. ¿Qué recomendaciones daría para fortalecer la alimentación en el Jardín?

5. ¿Qué alimentos típicos de su región hacen parte de su alimentación familiar?

- Conversatorio con los niños haciendo preguntas de la alimentación en el hogar infantil haciendo las siguientes preguntas:

1. ¿Te agrada el sabor y apariencia en general de todos los alimentos que te dan en tu jardín?

2. **¿Te agrada el sabor y apariencia de las Frutas que se ofrecen en tu jardín?**

3. ¿Te agrada el sabor y apariencia de las verduras que se ofrecen en tu jardín?

4. ¿Te agrada que a la hora del almuerzo se te ofrezca fruta y agua?

5. ¿Te agrada el sabor y apariencia de las carnes que se ofrecen en tu jardín?

RESULTADOS

PÚBLICA

De acuerdo con la mesa redonda tanto de familias como de talento humano, la dinámica estuvo propuesta por las diferentes posiciones con dialogo respetuoso y amable, donde se generalizo la respuesta de cada pregunta según lo expresado en la mesa redonda se generalizo las respuestas de la siguiente manera:

1. ¿Qué alimentos típicos relacionados con sus costumbres quieren compartir para el hogar infantil?

La mayoría de las familias y el talento humano valoramos profundamente los alimentos tradicionales que hacen parte de nuestra alimentación cotidiana y que, además, están alineados con los principios de alimentación. Muchas familias y talento humano relacionan que las preparaciones que se ofrecen en el hogar infantil como: ajiaco, caldo de pollo y caldo de carne, que son platos nutritivos, ricos en verduras, tubérculos y fuentes proteicas naturales; arroz acompañado de verduras y legumbres; casquitos de papa y maduro, que aportan energía y variedad de nutrientes; así como preparaciones como carne en cubos y pollo a la criolla en los refrigerios principales. Estos alimentos típicos no solamente reflejan nuestras costumbres culturales, sino que además están hechos con ingredientes naturales o mínimamente procesados que aportan a una alimentación, saludable, adecuada y equilibrada.

2. ¿Cuáles alimentos o preparaciones que son consumidas en el hogar con frecuencia, desearían incluir en la alimentación del Hogar Infantil?

Además de los platos típicos mencionados, nos gustaría que en la alimentación del hogar infantil se incluyan con regularidad preparaciones que consumimos en casa y que cumplen con los criterios de alimentación real y diversidad nutricional. Por ejemplo, sopas nutritivas con verduras variadas, arroces integrales acompañados de proteínas naturales como huevo, pollo o carne magra, guisos con vegetales, y frutas frescas de temporada como refrigerio o postre. Estas preparaciones fortalecen tanto el valor cultural de los alimentos como su aporte nutricional, evitando alimentos con sellos de exceso de azúcares, grasas o sodio, lo cual ya se está cumpliendo en la minuta aprobada el año pasado.

El Talento humano agrega que, se a evidenciado la gran acogida que los alimentos han tenido por parte de los niños, y que se evidencia muy poco descomide, ya que las preparaciones caseras como: amasijos, galletas caseras y la disminución de alimentos como galletas procesadas o con sellos ya no se presentan en la minuta, se ha visto un mejor avance a la hora de la alimentación de los niños y niñas, aprovechándose los alimentos con mejor eficiencia.

3. ¿Considera que su hijo o hija recibe una alimentación suficiente, equilibrada y adecuada en el Hogar Infantil?

Tanto los padres de familia como el talento humano consideran que sí. La alimentación que se está ofreciendo en el hogar infantil está compuesta por preparaciones típicas, naturales y diversas que se asemejan a lo que nuestros hijos consumen en casa y que además se ajustan a los principios de nuestras culturas, como son la prioridad en alimentos frescos, diversidad de fuentes nutritivas, y ausencia de productos con sellos de exceso como azúcares, grasas saturadas o sodio. Esto se traduce en una alimentación suficiente (aporta energía y nutrientes requeridos), equilibrada (incluye variedad de grupos alimentarios) y adecuada culturalmente para los niños y niñas, lo que contribuye a su crecimiento y bienestar.

El talento humano se siente satisfecho de observar como la nueva minuta a transformado el momento de la alimentación en el comedor, pues ya no se presenta tanto descomide, y los niños y niñas les agrada los alimentos preparados, acompañamiento de las comidas principales como el almuerzo con agua y fruta entera y también que no se pierdan las tradiciones que de vez en cuando se ofrezcan tortas caceras con bienestarina, sorbetes y jugos para seguir con los patrones culturales de muchas familias que comparten a manera general los mismos gustos.

4. ¿Qué recomendaciones daría para fortalecer la alimentación en el Jardín?

Para fortalecer aún más la alimentación en el jardín sugerimos las siguientes recomendaciones, alineadas con los principios de biodiversidad y alimentación real:

- Seguir Incorporando más frutas y verduras frescas de temporada como parte de las colaciones del día, garantizando variedad nutricional y sabores autóctonos;

PUBLICA

- Promover la participación de los niños en actividades educativas sobre alimentos reales, explicando por qué preferimos ingredientes naturales frente a productos ultraprocesados;

- Diversificar preparaciones con alimentos representativos de las regiones del país, reforzando el conocimiento de la biodiversidad alimentaria colombiana; y

- Limitar totalmente cualquier alimento con sellos de exceso, evitar productos ultraprocesados con excesos de azúcares, grasas o sodio, para proteger la salud a largo plazo.

5. ¿Qué alimentos típicos de su región hacen parte de su alimentación familiar?

En nuestra alimentación familiar incorporamos constantemente alimentos típicos de nuestra región que son parte de nuestra identidad culinaria. Entre ellos se encuentran platos como ajíaco tradicional, que combina tubérculos, pollo y hierbas propias de la región; caldos nutritivos de pollo y de carne, con vegetales frescos; arroz acompañado de legumbres o acompañamientos frescos; casquitos de papa y maduro, que aportan energía y sabor; y guisos de pollo a la criolla con ingredientes naturales. Estos alimentos representan la riqueza de nuestra biodiversidad y cultura alimentaria, reflejando prácticas de preparación que priorizan ingredientes reales y variados, y evitando los productos con procesamiento industrial que la guía clasifica como no recomendados

Conversatorio con los niños de prejardín y jardín haciendo preguntas de la alimentación en el hogar infantil haciendo las siguientes preguntas:

1. ¿Te agrada el sabor y apariencia en general de todos los alimentos que te dan en tu jardín?

“Sí, me gusta mucho la comida del jardín. Se ve bonita en el plato y huele rico. Me gusta cuando nos dan sopita, arroz y pollito porque sabe cómo la comida que hace mi mamá. Casi todo me lo como porque es rico y me gusta compartir con mis amigos.”

2. ¿Te agrada el sabor y apariencia de las frutas que se ofrecen en tu jardín?

“Sí, las frutas me gustan porque son dulces y jugosas. Me gusta cuando nos dan banano y otras frutas porque se ven de colores y saben ricas. A veces pido más porque me gustan mucho y son fresquitas.”

3. ¿Te agrada el sabor y apariencia de las verduras que se ofrecen en tu jardín?

“Sí, las verduras también me gustan. En la sopa saben ricas y no son amargas. A veces me gustan más cuando están mezcladas con arroz o con pollito. La mayoría sí me las como porque la profe dice que me ayudan a crecer fuerte.”

4. ¿Te agrada que a la hora del almuerzo se te ofrezca fruta y agua?

“Sí, me gusta tomar agua porque me quita la sed cuando termino de comer. También me gusta que nos den fruta después del almuerzo porque es como un postrecito natural y sabe dulce.”

5. ¿Te agrada el sabor y apariencia de las carnes que se ofrecen en tu jardín?

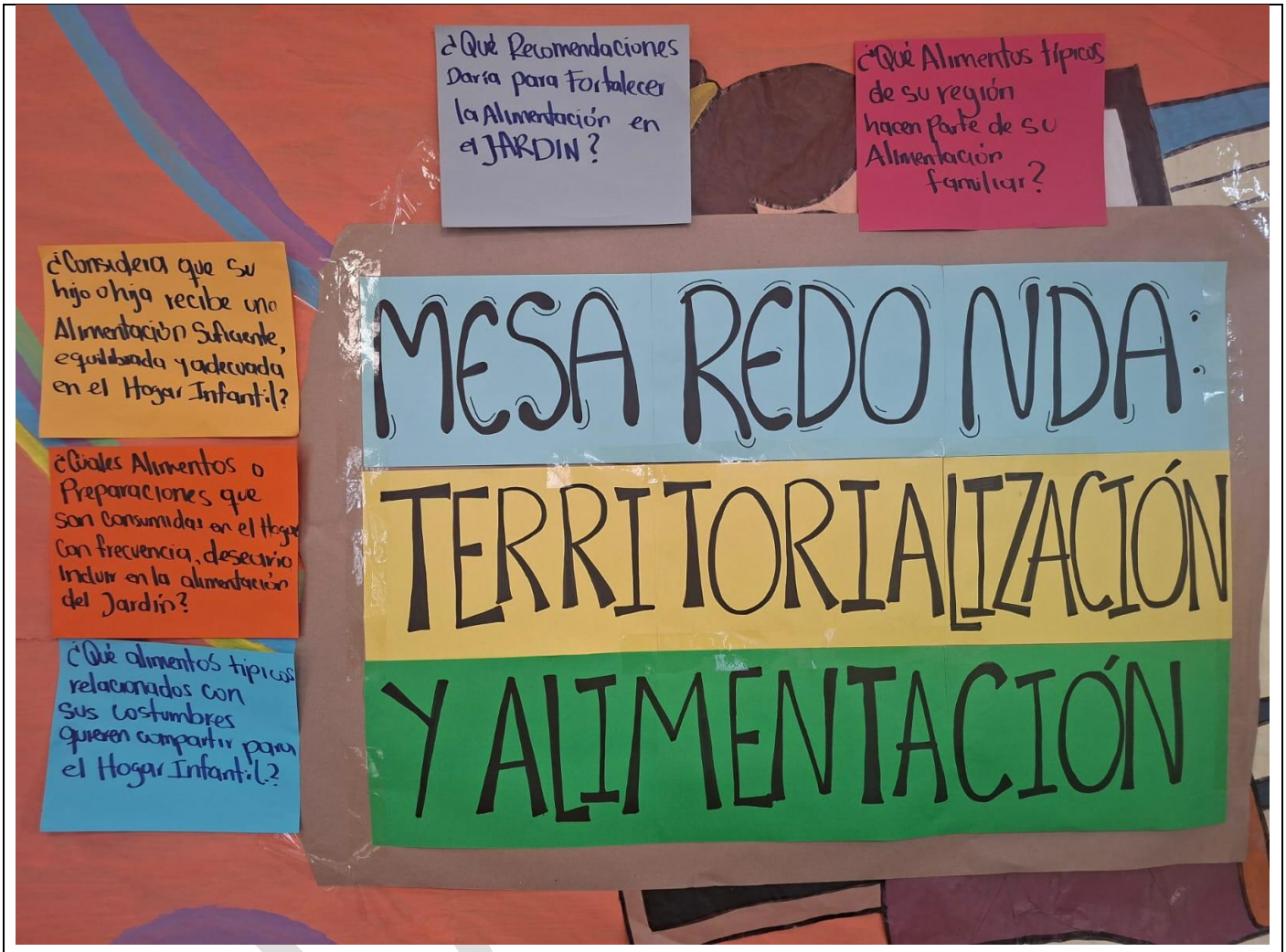
“Sí, me gusta el pollo y la carne porque son suaves y saben ricas. Me gusta cuando el pollo tiene salsita y cuando la carne viene en pedacitos pequeños porque es más fácil comerla. Casi todos mis amigos también se la comen.”

REGISTRO FOGRAFICO

MESA REDONDA: CON FAMILIAS

PÚBLICA


GRAN INVITACIÓN A TODAS LAS FAMILIAS...
MESA REDONDA: TERRITORIALIZACION - ALIMENTACION
Queremos conocer las preferencias, costumbres y cultura alimentaria de las familias vinculadas a la Unidad de Servicio Hogar Infantil Los Laureles, de acuerdo con el Derecho Humano a la Alimentación.
VIERNES 20 DE FEBRERO 2026
HORA: 3:00 pm
Esperamos de su participación!
COMPONENTE DE SALUD Y NUTRICION


¿Qué Recomendaciones Daría para Fortalecer la Alimentación en el JARDIN?
¿Qué Alimentos típicos de su región hacen Parte de su Alimentación familiar?
¿Considera que su hijo o hija recibe una Alimentación Suficiente, equilibrada y adecuada en el Hogar Infantil?
¿Cuales Alimentos o Preparaciones que son Consumidas en el Hogar con frecuencia, desearía Incluir en la alimentación del Jardín?
¿Qué alimentos típicos relacionados con sus costumbres quieren compartir para el Hogar Infantil?
MESA REDONDA:
TERRITORIALIZACIÓN
Y ALIMENTACIÓN



MESA REDONDA: CON LOS NIÑOS Y NIÑAS DEL HOGAR INFANTIL









MESA REDONDA: TALENTO HUMANO









CONCLUSIONES:

A partir de los resultados obtenidos en la mesa redonda con familias y talento humano, se concluye que existe una valoración positiva y compartida frente a la alimentación que se ofrece en el Hogar Infantil. Las preparaciones tradicionales como el ajiaco, los caldos, el arroz, la changua, con acompañamientos naturales y las carnes preparadas de manera casera no solo representan las costumbres culturales de las familias, sino que además cumplen con criterios de alimentación saludable, equilibrada y basada

en ingredientes frescos o mínimamente procesados. Esto demuestra coherencia entre las prácticas alimentarias del hogar y las del jardín infantil, fortaleciendo la identidad cultural y nutricional de los niños y niñas.

Asimismo, se evidencia un consenso en torno a la importancia de mantener y fortalecer una minuta que priorice alimentos reales, variados y nutritivos. La inclusión de sopas con verduras, proteínas naturales, frutas frescas de temporada y preparaciones caseras ha generado una transformación positiva en el momento de la alimentación. El talento humano resalta la disminución significativa del descomide y la mayor aceptación de los alimentos por parte de los niños, lo cual refleja que las decisiones tomadas en la planeación del menú han sido acertadas y responden tanto a las necesidades nutricionales como a las preferencias culturales.

Otro aspecto relevante es la percepción favorable de las familias frente a la suficiencia, equilibrio y adecuación cultural de la alimentación ofrecida. Padres, madres y cuidadores reconocen que los niños reciben los aportes energéticos y nutricionales necesarios para su crecimiento y bienestar, al tiempo que se evita la presencia de productos ultraprocesados con sellos de exceso. Esto refuerza la confianza de la comunidad educativa en el servicio alimentario y evidencia un compromiso institucional con la salud a largo plazo de los niños y niñas.

Las recomendaciones planteadas permiten proyectar acciones de mejora continua. Se destaca la importancia de seguir incorporando frutas y verduras frescas de temporada, promover experiencias pedagógicas relacionadas con la educación alimentaria, diversificar preparaciones representativas de distintas regiones y mantener la eliminación de productos ultraprocesados. Estas acciones no solo fortalecen la calidad nutricional, sino que también fomentan el reconocimiento de la biodiversidad alimentaria y la construcción de hábitos saludables desde la primera infancia.

Finalmente, el conversatorio con los niños confirma la efectividad de la propuesta alimentaria implementada. Sus respuestas evidencian agrado por el sabor, la apariencia y la presentación de los alimentos, así como una aceptación positiva de frutas, verduras, carnes, agua y acompañamientos naturales. La asociación que hacen entre la comida del jardín y la comida del hogar refleja coherencia cultural y seguridad alimentaria. En conclusión, los resultados muestran que la alimentación en el Hogar Infantil no solo cumple con criterios nutricionales adecuados, sino que también promueve bienestar, aceptación, identidad cultural y hábitos saludables en los niños y niñas.

DECISIONES:

- El talento humano tiene como finalidad acompañar permanentemente el tiempo de la alimentación de los niños y las niñas, para lograr una mayor aceptabilidad y garantizar buen estado nutricional de los participantes del Hogar Infantil.

- Se decide por parte de la EAS presentar los soportes de paquete de minutas según lo refiere la guía operativa de ICBF para ser presentados y puedan ser aprobados por la nutricionista del Centro Zonal Tunjuelito, implementada desde el año pasado, la cual ha tenido éxito entre los participantes de acuerdo a lo relacionado anteriormente.

NOTA:

Se anexan los listados de familias y talento humano, con los cuales se garantiza la participación en la mesa redonda: territorialización y alimentación por parte del componente de salud y nutrición.

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Enviar documentos correspondientes a las derivaciones de paquetes de minutas, de acuerdo con la guía operativa.	Nutricionista de la EAS	25/02/2026
Hacer lectura de los ciclos de menú y conocer las preparaciones que se le están ofreciendo a sus hijos e hijas, los cuales reciben el	Padres de familia y/o acudientes	13/02/2026

PÚBLICA

70% de la alimentación al día en el hogar infantil.		

FIRMA ASISTENTES			
Nombre	**Cargo o rol / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**
Magda Lorena Barrios Villamizar	Nutricionista de la EAS	Corporación Educativa Minuto de Dios	
Próxima reunión	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
	N/A	N/A	N/A
Colaborador que elabora el acta:	Magda Lorena Barrios Villamizar- Nutricionista de la EAS		

PÚBLICA

	CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS HOGARES INFANTILES Y CDI FORMATO ACUSO DE RECIBIDO Y/O ASISTENCIA PADRES	VERSIÓN: 2010 CÓDIGO:

COMPONENTE: Salud y Nutrición
ASUNTO Y/O TEMA: Tamborralización y Alimentación: Horticultura
NIVEL: Caminadores
FECHA: 20/02/2026 No. ACTA
UNIDAD DE SERVICIO: Hogar Infantil Laureles

No.	NOMBRES Y APELLIDOS DEL NIÑO	NOMBRE PADRE, MADRE, TUTOR Y/O ACUDIENTE	N° CEDULA	FIRMA
1	Adith Samantha Cely	Libardo Suarez	4897041	
2	Salomon Bermudez	Johana Chacon	1061764987	
3	Liam Becerra	Andrea Barragán	1010096706	
4	Ian Gonzalez Lucas	Sofia Lucas	1010133619	
5	Erick Damian Riaño	Jennifer Castellanos	1033175324	
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

AUTORIZACIÓN PARA EL TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES. El titular de la información autoriza expresamente a la CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS en adelante LA CEMID como responsable de la información, a obtener, usar, almacenar, administrar la información personal para llevar el registro, control y seguimiento de las reuniones, capacitaciones y en general, registro de asistencia, o control de entrega de información. LA CEMID informa que el titular de la información tiene derecho de solicitar la actualización, rectificación y/o supresión de los datos personales recolectados o la revocatoria de la autorización otorgada, lo cual puede solicitar mediante un correo electrónico enviado a habeasdata@colegiosminutodedios.edu.co o una comunicación dirigida a la dirección: Transversal 74 N° 81 C-00, Bogotá.
La política de Protección de Datos Personales, se encuentra disponible en www.colegiosminutodedios.edu.co

Revisó y Vo.Bo. Dirección General

CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS DIRECCIÓN GENERAL
HOGARES INFANTILES Y CDI

Powered by CamScanner

	CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS HOGARES INFANTILES Y CDI FORMATO ACUSO DE RECIBIDO Y/O ASISTENCIA PADRES	VERSIÓN: 2010 CÓDIGO:

COMPONENTE: Salud y Nutrición
ASUNTO Y/O TEMA: Temperatura corporal y Alimentación: Clase Pedida
NIVEL: Párvulos
FECHA: 20/02/2026 No. ACTA
UNIDAD DE SERVICIO: HI Laurel

No.	NOMBRES Y APELLIDOS DEL NIÑO	NOMBRE PADRE, MADRE, TUTOR Y/O ACUDIENTE	N° CEDULA	FIRMA
1	Amalia Ivana Murcia	Angela Paola Soto	1077871185	Angela Soto
2	Blanca E González	Mariluz Romero	41793.810	Blancaeg.
3	Yolanda Gabriela Gaitán	Hannah. Salome	42.094.026	Yolanda.
4	KEYLOR CASTELLANOS	melissa pando	1001343664	Mel-29
5	Thiago Christancho	Yasnid Becerra	1090334322	Yasnid Becerra
6	Helen Garcia G.	Yudy Andrea G.	1006632522	Yudy G.
7	Alejandro	Elfida Maria P.	1066721372	Elfida P.
8	David Alejandro G	Daniela Bowlo	1036909161	Daniela B.C
9	Emiliano Zapata	Catalina Morris	1013639526	
10	Eidan Jacob			
11	CRISTOFER MORA H	CRISTIAN M	1003070803	
12	Nathan Chantre Gutierrez	Angie Gutierrez	1023010860	Angie G.
13	Eydan Julian castro	Andrea castillo	1070935[illegible]	Andrea.
14	Kala Andrea Morales Velez	Jonathan Felipe Fuliano	1001795[illegible]	Kala M
15	estevan narvaez	[illegible]	1045772[illegible]	
16	Sol Emmily Bayona	Angie Rodriguez	1007372971	Angie R.
17	Jeronimo Lizarazo	Tatiana Escobar	1002800631	Tatiana E.
18	[illegible] Zambrano Sanchez	Zuly Sanchez	1014227746	Alejandro.
19				
20				
21				
22				
23				

AUTORIZACIÓN PARA EL TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES. El titular de la información autoriza expresamente a la CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS en adelante LA CEMID como responsable de la información, a obtener, usar, almacenar, administrar la información personal para llevar el registro, control y seguimiento de las reuniones, capacitaciones y en general, registro de asistencia, o control de entrega de información. LA CEMID informa que el titular de la información tiene derecho de solicitar la actualización, rectificación y/o supresión de los datos personales recolectados o la revocatoria de la autorización otorgada, lo cual puede solicitar mediante un correo electrónico enviado a habeasdata@colegiosminutododios.edu.co o una comunicación dirigida a la dirección: Transversal 74 N° 81 F-60, Bogotá.
La política de Protección de Datos Personales, se encuentra disponible en www.colegiosminutododios.edu.co

Revisó y Vo.Bo Dirección General

Powered by CamScanner

	CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS HOGARES INFANTILES Y CDI FORMATO ACUSO DE RECIBIDO Y/O ASISTENCIA PADRES	VERSIÓN: 2010 CÓDIGO:

COMPONENTE: Salud y Nutrición
ASUNTO Y/O TEMA: Terminalización y Alimentación: Alex Rodado
NIVEL: Pre-Jardín I.
FECHA: 20/02/2026 No. ACTA
UNIDAD DE SERVICIO: HI los Laureles

No.	NOMBRES Y APELLIDOS DEL NIÑO	NOMBRE PADRE, MADRE, TUTOR Y/O ACUDIENTE	Nº CEDULA	FIRMA
1	Milan Isaza G	Elizabeth G	7054557884	Elizabeth G
2	Evelet Castañeda	Nazly Lozano	1007424414	Nicol O.
3	Geronimo Ortiz	Daniela Muñoz	1040748769	Daniela M.
4	Thiago Mathias Salgado	Diana Henao	1033737501	Diana Henao
5	Julian Villanueva Cases	Wendy Cases	1176369143	Wendy Cases
6	Samuel Ramirez Moreno	Angela Moreno	1033731476	Angela Moreno
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

AUTORIZACIÓN PARA EL TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES. El titular de la información autoriza expresamente a la CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS en adelante LA CEMID como responsable de la información, a obtener, usar, almacenar, administrar la información personal para llevar el registro, control y seguimiento de las reuniones, capacitaciones y en general, registro de asistencia, o control de entrega de información. LA CEMID informa que el titular de la información tiene derecho de solicitar la actualización, rectificación y/o supresión de los datos personales recolectados o la revocatoria de la autorización otorgada, lo cual puede solicitar mediante un correo electrónico enviado a habeasdata@colegiosminutodedios.edu.co o una comunicación dirigida a la dirección: Transversal 74 Nº 81 - 308 Bogotá.
La política de Protección de Datos Personales, se encuentra disponible en www.colegiosminutodedios.edu.co

Revisó y Vo.Bo. Dirección General

Powered by CamScanner

	CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS HOGARES INFANTILES Y CDI FORMATO ACUSO DE RECIBIDO Y/O ASISTENCIA PADRES	VERSIÓN: 2010 CÓDIGO:

COMPONENTE: Salud y Nutrición
ASUNTO Y/O TEMA: Tamizalización y Alimentación: Flor rodeck
NIVEL: Pre-Jardín 2
FECHA: 20/02/2026 No. ACTA
UNIDAD DE SERVICIO: Ht Los Laureles

No.	NOMBRES Y APELLIDOS DEL NIÑO	NOMBRE PADRE, MADRE, TUTOR Y/O ACUDIENTE	N° CEDULA	FIRMA
1	Sara Catalina Delgado P	Jessica Paz	1033744175	
2	Geronimo Peña	Jaqueline Sepulveda	1033722515	
3	Logan Gaen Gonzalez	Lina Gonzalez	1033791824	
4	Juan Felipe Arias	Mª Teresa Rocha	39801720	
5	Juancarlo Hernandez Marquez	Wendy Marquez	1033777438	Wendy Marquez
6	Emma Lemus	Sara Perdomo	1069357493	
7	Emily Gonzalez	Danny Diaz	1062314101	
8	Valery Gonzalez	Danny Chacon	1062314101	
9	Dalya Lucia Ordoñez	Angelica Hernandez	1070615974	Angelica Hernandez
10	Yustiden Cuenda	Diego A. Medina	1143347830	
11	Tan Andres Arcila	Daniela Arcila	1018445004	
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

AUTORIZACIÓN PARA EL TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES. El titular de la información autoriza expresamente a la CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS en adelante LA CEMID como responsable de la información, a obtener, usar, almacenar, administrar la información personal para llevar el registro, control y seguimiento de las reuniones, capacitaciones y en general, registro de asistencia, o control de entrega de información. LA CEMID informa que el titular de la información tiene derecho de solicitar la actualización, rectificación y/o supresión de los datos personales recolectados o la revocatoria de la autorización otorgada, lo cual puede solicitar mediante un correo electrónico enviado a habeasdata@colegiosminutodedios.edu.co o una comunicación dirigida a la dirección: Transversal 74 N° 81 [illegible]
La política de Protección de Datos Personales, se encuentra disponible en www.colegiosminutodedios.edu.co

Revisó y Vo.Bo. Dirección Sectorial

	CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS HOGARES INFANTILES Y CDI FORMATO ACUSO DE RECIBIDO Y/O ASISTENCIA TALENTO HUMANO	VERSIÓN:2010 CÓDIGO:

COMPONENTE: Slud y Nutrición

TEMA Y/O ACTIVIDAD: Tamizalización y Alimentación: Mes rotado

FECHA: 20/02/2026 No. ACTA

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD DE SERVICIO	N° CEDULA	FIRMA
1	Ruby Stella Jaimes	H.I Laureles	52714004	Ruby J
2	Laura Gonzales Toro	H.I Laureles	1125472311	Laura Gonzales
3	Maricela Cavadia Solis	H.I Laureles	1003944444	
4	Maira Ines Rego	H.I Laureles	52049448	
5	Catherine Riveros B	H.I Laureles	1082436567	
6	Yury tatiana Patiño	H.I Laureles	1033744334	
7	Yuli Daniela Leguizamon	H.I Laureles	1023027089	
8	Dayana Lizeth de la Ossa	H.I Laureles	1116806031	Dayana Lizeth V.
9	Beatriz Andrea Lopez M.	H.I Laureles	1013618246	Beatriz Lopez
10	Leidy Carolina Camacho L.	H.I Laureles	1030625092	
11	Xiomara Murcia	H.I Laureles	1033677420	
12	Paola Lucia Barrios	H.I Laureles	1099735178	
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

AUTORIZACIÓN PARA EL TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES. El titular de la información autoriza expresamente a la CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS en adelante LA CEMID como responsable de la información, a obtener, usar, almacenar, administrar la información personal para llevar el registro, control y seguimiento de las reuniones, capacitaciones y en general, registro de asistencia, o control de entrega de información. LA CEMID informa que el titular de la información tiene derecho de solicitar la actualización, rectificación y/o supresión de los datos personales recolectados o la revocatoria de la autorización otorgada, lo cual puede solicitar mediante un correo electrónico enviado a habeasdata@colegiosminutodedios.edu.co o una comunicación dirigida a la dirección Transversal 74 N° 81 C – 05, Bogotá.
La política de Protección de Datos Personales se encuentra disponible en www.colegiosminutodedios.edu.co

Revisó y Vo.Bo Dirección General.

CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS DIRECCIÓN GENERAL
HOGARES INFANTILES Y CDI

Powered by CamScanner