

	FUNDACIÓN FRATERNIDAD "Servicio Social y Cumplimiento"	VERSIÓN: 001-2016
	ACTA DE REUNION	CODIGO: F-GDO-005
		FECHA: 12-04-2016

Fecha:	24/07/2026
Lugar	CDI CASITA FELIZ
Hora:	08:30 AM
Tema:	Resolución de conflictos y fortalecimiento del clima organizacional

OBJETIVO	Fortalecer las competencias del talento humano para la resolución constructiva de conflictos y la consolidación de un clima organizacional positivo, mediante el desarrollo de estrategias que promuevan la comunicación asertiva, el trabajo colaborativo, la convivencia armónica y la gestión oportuna de las diferencias, favoreciendo el bienestar laboral y la calidad de la atención integral brindada a los participantes y sus familias.
-----------------	---

PARTICIPANTES DE LA REUNIÓN	Talento Humano CDI SANTO ÁNGE-CDI CASITA FELIZ
------------------------------------	--

ORDEN DEL DIA	<ul style="list-style-type: none"> • Bienvenida e inicio de la jornada. • Socialización de los temas. • Desarrollo de actividad práctica y espacio de reflexión. • Cierre y compromisos.
----------------------	--

No.	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS
1.	Se da apertura al espacio de cualificación dirigido al talento humano del CDI Casita Feliz, resaltando la importancia de fortalecer permanentemente las competencias personales y profesionales que contribuyen a una convivencia laboral saludable y al cumplimiento de los objetivos institucionales. Como estrategia inicial se desarrolla una actividad de integración que favorece la participación de los asistentes y genera un ambiente de confianza, respeto y disposición para el desarrollo de la jornada. Posteriormente, se contextualizan los temas a abordar, enfatizando la importancia de la resolución adecuada de los conflictos y del fortalecimiento del clima organizacional como factores determinantes para la construcción de equipos de trabajo comprometidos, colaborativos y orientados a la atención integral de calidad.
2.	Durante la jornada se desarrolla la socialización de los temas "Resolución de conflictos" y "Fortalecimiento del clima organizacional", promoviendo la reflexión sobre la importancia de construir relaciones laborales fundamentadas en el respeto,

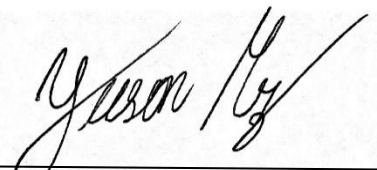
	FUNDACIÓN FRATERNIDAD "Servicio Social y Cumplimiento"	VERSIÓN: 001-2016
	ACTA DE REUNION	CODIGO: F-GDO-005
		FECHA: 12-04-2016

No.	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS
	<p>la comunicación efectiva y la corresponsabilidad. Se aborda el conflicto como una situación natural dentro de los equipos de trabajo que, cuando es gestionada de manera adecuada, puede convertirse en una oportunidad para fortalecer la cooperación, mejorar los procesos institucionales y favorecer el crecimiento personal y profesional.</p> <p>Asimismo, se presentan estrategias orientadas a fortalecer un clima organizacional positivo, resaltando la importancia de la escucha activa, la comunicación asertiva, la empatía, el respeto por las diferencias, la retroalimentación constructiva y el reconocimiento del aporte de cada integrante del equipo. De igual manera, se socializa la estrategia de los seis pasos para la resolución de conflictos, comprendida por: identificar la situación que origina el conflicto, escuchar activamente a las personas involucradas, reconocer las emociones y necesidades de cada una de las partes, construir conjuntamente alternativas de solución, establecer acuerdos claros y, finalmente, realizar seguimiento a los compromisos adquiridos para garantizar su cumplimiento y prevenir la recurrencia de situaciones similares.</p>
3.	<p>Como parte de la metodología participativa se desarrolla una dinámica lúdica mediante el juego "Tingo, Tingo, Tango", en la cual los participantes responden preguntas relacionadas con los contenidos abordados durante la cualificación, favoreciendo la apropiación de conceptos y el intercambio de conocimientos de manera dinámica. Posteriormente, se realiza el análisis de un estudio de caso basado en una situación de conflicto dentro de un equipo de trabajo, permitiendo a los asistentes aplicar los seis pasos para la resolución de conflictos e identificar estrategias orientadas a fortalecer el diálogo, la negociación y la construcción de acuerdos.</p> <p>Finalmente, se propicia un espacio de reflexión colectiva en el que el talento humano comparte experiencias y aprendizajes relacionados con la convivencia laboral, identificando acciones que favorecen el fortalecimiento del clima organizacional, la cooperación entre compañeros y la consolidación de relaciones interpersonales basadas en la confianza, el respeto y el trabajo colaborativo.</p>
4	<p>Se finaliza la jornada resaltando la importancia de aplicar los conocimientos adquiridos en las interacciones cotidianas, promoviendo una cultura organizacional fundamentada en el respeto, la comunicación asertiva y la resolución pacífica de los conflictos. Se reafirma el compromiso institucional de continuar fortaleciendo espacios de cualificación que contribuyan al bienestar del talento humano y al mejoramiento continuo de los procesos institucionales, reconociendo que un clima organizacional positivo repercute directamente en la calidad de la atención integral brindada a los participantes y sus familias.</p>

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA DE EJECUCIÓN
Implementar estrategias de comunicación asertiva y aplicar los seis pasos para la resolución de conflictos en las situaciones que se presenten en el entorno laboral, fortaleciendo el trabajo colaborativo y contribuyendo al mantenimiento de un clima organizacional positivo.	Talento humano	Permanente

REGISTRO FOTOGRÁFICO




Yeison Stiven Montoya Zabala
Apoyo Psicosocial



FUNDACIÓN FRATERNIDAD
"Servicio Social y Cumplimiento"

VERSIÓN: 001-2016

ACTA DE REUNION

CODIGO: F-GDO-005

FECHA: 12-04-2016



FUNDACIÓN FRATERNIDAD
"Servicio Social y Cumplimiento"

VERSIÓN: 001-2016

GESTIÓN DOCUMENTAL

CODIGO: F-GDO-001

CONTROL DE ASISTENCIA

FECHA: 11-03-2016

Fecha: 24/07/26	Ciudad: Puerto Asís.	Hora: 8:30 AM
Programa: Modalidad Institucional CDI casita feliz y Santo Ángel		
Tema: Resolución de conflictos y mejora del clima organizacional.		
Responsable:		

No	NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO	FIRMA
1	Eileen Jattin Condo Benardes	Agente Educativo	[Firma]
2	Magaly Meneses Pino	Agente Educativo	[Firma]
3	Maria Cecilia Cabrera A.	Agente Educativo	[Firma]
4	Ana Isabel Rozero Cabrera	Agente Educativo	[Firma]
5	Martha Erazo Andrade	Agente educativo	[Firma]
6	Diana Milena Caceres	Agente Educativo	[Firma]
7	Polina Carballo A.	Agente Educativo	[Firma]
8	Heidi Yurani Rodriguez	Agente Educativo	[Firma]
9	Maria Raquel Merino Velez	Auxiliar	[Firma]
10	Ana Erazo	Auxiliar de servicios	[Firma]
11	Yadira Arlondo S.C.	Asesora General	[Firma]
12	Limbani Vargas Pabon	S.G.	[Firma]
13	Claudia Juagibioy	Aux Pedagógico	[Firma]
14	Yisela Gomez	Agente Educativa	[Firma]
15	Claudia Andrea Parra	Servicio Generales	[Firma]
16	Luz Arango Caceres	Agente Educativa	[Firma]
17	Sandra Gomez Pizar	Coordinadora	[Firma]
18	Piero Fernando Escobar Lopez	Aux. Administrativo	[Firma]
19	Luz Stella B	Aux. Pedagógica	[Firma]
20	Justa Marley Ortiz Gualdo	Agente educativo	[Firma]
21	Marissa Negreiros	Auxiliar Pedagógica	[Firma]
22	Teresa Gilman M	A Educativa	[Firma]



FUNDACIÓN FRATERNIDAD
"Servicio Social y Cumplimiento"

VERSIÓN: 001-2016

ACTA DE REUNION

CODIGO: F-GDO-005

FECHA: 12-04-2016



FUNDACIÓN FRATERNIDAD
"Servicio Social y Cumplimiento"

VERSIÓN: 001-2016

GESTIÓN DOCUMENTAL

CODIGO: F-GDO-001

CONTROL DE ASISTENCIA

FECHA: 11-03-2016

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FIRMA
27	Gilma Torm	Aux. S. general	Gilma Torm
28	Liliana P. Camacho D.	Agente Educativo	Liliana P. Camacho D.
29	Angela Castañeda	Agente Educativo	Angela Castañeda
30	Rosio López	Apoyo S y N	Rosio López
31	Yelson Steven Montoya Zabalá	Psicología	Yelson S.
32	Marlouy Cuchimba	Gestora de Alimentos	Marlouy Cuchimba
33	Arañave Salazar	Agente Educativo	Arañave
34	Fernando Rojas V	Gestora de Alimentos	Fernando R.
35	Rocio Rosero	Gestora de Alimentos	Rocio Rosero
36	Ana Maria Muñoz Muñoz	Gestora de Alimentos	Ana Maria Muñoz Muñoz
37	Ana Cuacedo	Servicios Generales	Ana Cuacedo
38	Doris Lopez	Aux. pedagógica	Doris Cuacedo Lopez
39	Emilce Calinday	Agente Educativo	Emilce
40			
41			
42			
43			
44			
45			
46			
47			
48			
49			
50			
51			
52			
53			
54			
55			
56			

	FUNDACIÓN FRATERNIDAD <i>"Servicio Social y Cumplimiento"</i>	VERSIÓN: 001-2016
	ACTA DE REUNION	CODIGO: F-GDO-005 FECHA: 12-04-2016

Fecha:	24 de julio de 2026
Lugar:	CDI VILLA ROSA
Hora:	08:00 AM

OBJETIVO	<ul style="list-style-type: none"> Fortalecer en el talento humano habilidades para la resolución pacífica de conflictos y el mejoramiento del clima organizacional. Sensibilizar a los agentes educativos y auxiliares pedagógicas en la importancia de generar ambientes educativos que vayan más allá de la decoración y así trascender en sus prácticas a la ambientación pedagógica y ambientes protectores que garanticen interacciones y espacios seguros.
-----------------	---

PARTICIPANTES DE LA REUNIÓN	Talento humano de los CDI VILLA ROSA, TERNURITAS II Y MI BELLO DESPERTAR III
------------------------------------	--

ORDEN DEL DÍA	<ol style="list-style-type: none"> Saludo Sensibilizar a las agentes educativas y auxiliares pedagógicas en la importancia de generar ambientaciones pedagógicas enriquecedoras y protectoras y fortalecer al talento humano en habilidades para la resolución pacífica de conflictos y mejora del clima laboral Cierre y compromisos
----------------------	--

No.	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS
1.	La jornada dio inicio a las 8:00 a.m. con un saludo de bienvenida dirigido a todo el talento humano, propiciando un ambiente de integración, participación y disposición para el aprendizaje. Durante este primer momento se resaltó la importancia de los espacios de cualificación permanente como estrategia para fortalecer la calidad de la atención integral a la primera infancia.
2.	<p>Posteriormente, en el marco de la jornada de reflexión pedagógica y cualificación al talento humano, se desarrolló un espacio de formación y participación dirigido al equipo de agentes educativas y personal del CDI, con el propósito de fortalecer las competencias relacionadas con la organización de ambientes pedagógicos y la convivencia laboral.</p> <p>Inicialmente, se abordó el tema de las ambientaciones pedagógicas, resaltando su importancia como escenarios intencionados que favorecen el aprendizaje, el desarrollo integral, la exploración y la participación de las</p>

	FUNDACIÓN FRATERNIDAD <i>"Servicio Social y Cumplimiento"</i>	VERSIÓN: 001-2016
	ACTA DE REUNION	CODIGO: F-GDO-005
		FECHA: 12-04-2016

niñas y los niños. Se reflexionó sobre la necesidad de que estos espacios respondan a las características, intereses y necesidades de los participantes, promoviendo ambientes seguros, inclusivos, organizados y enriquecidos con materiales pertinentes.

Posteriormente, se trabajó el tema de la **resolución pacífica de conflictos** como estrategia para fortalecer el clima organizacional. Mediante actividades reflexivas y participativas, el equipo identificó la importancia de la comunicación asertiva, la escucha activa, la empatía, el respeto por las diferencias y la búsqueda de acuerdos como herramientas fundamentales para la prevención y el manejo adecuado de los conflictos en el entorno laboral.

La jornada permitió generar compromisos colectivos orientados al fortalecimiento del trabajo en equipo, la cooperación y la construcción de relaciones interpersonales basadas en el respeto y el buen trato, contribuyendo así al mejoramiento del clima organizacional y al fortalecimiento de las prácticas pedagógicas en beneficio de la atención integral a la primera infancia.

La jornada favoreció la reflexión sobre el papel que desempeña cada integrante del talento humano en la construcción de ambientes pedagógicos de calidad y en la consolidación de un clima organizacional positivo. Asimismo, permitió fortalecer herramientas para la resolución pacífica de conflictos y reafirmar el compromiso institucional con el trabajo colaborativo, la convivencia y el mejoramiento continuo de las prácticas educativas.

Durante este espacio se evidenció una participación activa y disposición del talento humano durante los espacios de reflexión, favoreciendo el intercambio de experiencias y la construcción colectiva de estrategias de mejora. Asimismo, el equipo reconoció la importancia de fortalecer las ambientaciones pedagógicas como escenarios intencionados que promueven el desarrollo integral, la autonomía y la participación de las niñas y los niños. Además, se identificó la necesidad de mantener una comunicación asertiva y respetuosa entre los integrantes del equipo de trabajo para prevenir conflictos y fortalecer las relaciones interpersonales.

La jornada permitió sensibilizar al talento humano sobre la importancia de la resolución pacífica de conflictos como herramienta para consolidar un clima organizacional positivo y un ambiente laboral basado en el respeto, la colaboración y el buen trato.

	FUNDACIÓN FRATERNIDAD <i>"Servicio Social y Cumplimiento"</i>	VERSIÓN: 001-2016
	ACTA DE REUNION	CODIGO: F-GDO-005
		FECHA: 12-04-2016

3. Cierre y conclusiones

La jornada favoreció la reflexión sobre el papel que desempeña cada integrante del talento humano en la construcción de ambientes pedagógicos de calidad y en la consolidación de un clima organizacional positivo.

Asimismo, permitió fortalecer herramientas para la resolución pacífica de conflictos y reafirmar el compromiso institucional con el trabajo colaborativo, la convivencia y el mejoramiento continuo de las prácticas educativas.

Una vez concluida la jornada, se dio un especial agradecimiento por la participación y se dio fin a la jornada.



FUNDACIÓN FRATERNIDAD
"Servicio Social y Cumplimiento"

VERSIÓN: 001-2016

ACTA DE REUNION

CODIGO: F-GDO-005

FECHA: 12-04-2016

COMPROMISO		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA DE EJECUCIÓN
<p>Diseñar y mantener m ambientacion es pedagógicas acordes con las característica s, intereses y necesidades de los participantes, garantizando espacios seguros, inclusivos y estimulantes.</p> <p>Implementar estrategias de comunicación asertiva, escucha activa y diálogo respetuoso en las relaciones laborales y en el trabajo cotidiano con las familias y los participantes.</p> <p>Aplicar mecanismos de resolución pacífica de conflictos priorizando el diálogo, la empatía y la búsqueda de acuerdos</p>	Talento Humano	Permanente



FUNDACIÓN FRATERNIDAD
"Servicio Social y Cumplimiento"

VERSIÓN: 001-2016

ACTA DE REUNION

CODIGO: F-GDO-005

FECHA: 12-04-2016

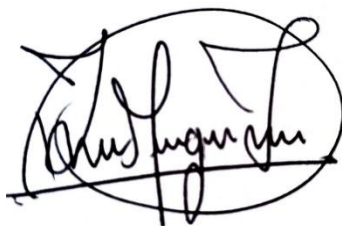
antes de
recurrir a
otras formas
de
intervención.

Fortalecer el
trabajo
colaborativo
mediante el
apoyo mutuo,
el respeto por
las
diferencias y
la
corresponsab
ilidad en el
cumplimiento
de las metas
institucionale
s.

	FUNDACIÓN FRATERNIDAD "Servicio Social y Cumplimiento"	VERSIÓN: 001-2016
	ACTA DE REUNION	CODIGO: F-GDO-005 FECHA: 12-04-2016

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



MIGUEL LASSO D
Apoyo Psicosocial EAS
FUNDACION FRATERNIDAD



FUNDACIÓN FRATERNIDAD
"Servicio Social y Cumplimiento"

VERSIÓN: 001-2016

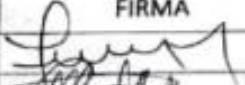
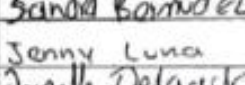
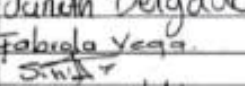
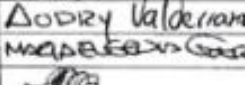
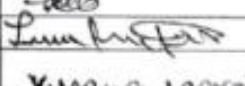
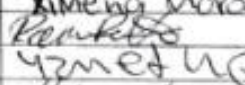
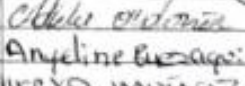
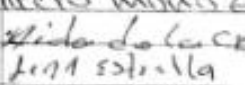
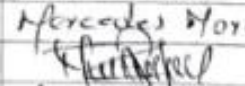
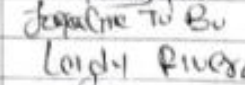
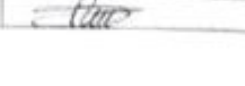
ACTA DE REUNION

CODIGO: F-GDO-005

FECHA: 12-04-2016

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

Fecha: 24/04/2016	Ciudad: Puerto Asís.	Hora: 08:00 AM
Programa: Modalidad Institucional – CDI VILLA ROSA-TERNURITAS II- MI BELLO DESPERTAR III		
Tema: JORNADA DE REFLEXIÓN PEDAGÓGICA Y CALIFICACIÓN AL TALENTO HUMANO AMBIENTACIÓN PEDAGÓGICA Y RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS PARA MEJORAR EL CLIMA LABORAL.		
Responsable: APOYO PSICOSOCIAL		

No	NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO	FIRMA
1	LUZ CELY MORALES SANTANDER	COORDINADORA	
2	ANGGIE NATHALY DELGADO ACOSTA	PROFESIONAL EN SALUD Y NUTRICIÓN	
3	LUIS MIGUEL LASSO DELGADO	PROFESIONAL PSICOSOCIAL	
4	SANDRA MILENA BERMUDEZ TORRES	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	
5	JENNY ARGENIS LUNA GUZMAN	AGENTE EDUCATIVO	
6	DEIVY JANETH DELGADO ORTEGA	AGENTE EDUCATIVO	
7	FABIOLA VEGA CUPITRA	AGENTE EDUCATIVO	
8	SINDY BELLANITH ESPAÑA YELA	AGENTE EDUCATIVO	
9	AUDRIYUSNEIDY VALDERRAMA TORRES	AGENTE EDUCATIVO	
10	MARIA EUGENIA GUERRA RODRIGUEZ	AGENTE EDUCATIVO	
11	ROSALBA CANENCIO	AGENTE EDUCATIVO	
12	LUZ ERIKA ALOMIA SUAREZ	AGENTE EDUCATIVO	
13	MILEIDY XIMENA MORALES SANTANDER	AUXILIAR PEDAGOGICA	
14	STELLA ROCIO PRIETO PANTOJA	AUXILIAR PEDAGOGICA	
15	YANETH AGUSTINA GUIVIÑA ORTIZ	AUXILIAR PEDAGOGICA	
16	ADIELA ORDOÑEZ GUERRERO	GESTOR DE ALIMENTOS	
17	ANYELINE BUESAQUILLO ALVAREZ	GESTOR DE ALIMENTOS	
18	NELFY LUCERO ZAMBRANO MUÑOZ	GESTOR DE ALIMENTOS	
19	AIDA YANETH DE LA CRUZ CARRERA	SERVICIOS GENERALES	
20	LEDY DIANA ESTRELLA	SERVICIOS GENERALES	
21	MERCEDES MORENO SILVA	AGENTE EDUCATIVO	
22	ROSA MONICA RIVERA JACANAMEJOY	AGENTE EDUCATIVO	
23	JAQUELINE TORIJANO BOTINA	AUXILIAR PEDAGOGICA	
24	LEIDY MARITZA RIVERA PETEVI	GESTOR DE ALIMENTOS	
25	ALEYDA CRISTINA GENOY RIVERA	SERVICIOS GENERALES	

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

No	NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO	FIRMA
26	ANYOLINA DEL SOCORRO YAQUENO	AGENTE EDUCATIVO	Anyolina Yaqueno
27	MARLY ALEJANDRA BENAVIDES CADENA	AGENTE EDUCATIVO	Marly Benavides
28	LILIANA JANETH HIDALGO MORA	AUXILIAR PEDAGOGICA	Liliana Hidalgo
29	DORA INES SEGURA TEJADA	GESTOR DE ALIMENTOS	Dora Ines Segura
30	MARLEN MADROÑERO CASTRO	SERVICIOS GENERALES	Marlen Madroñero

	FUNDACIÓN FRATERNIDAD "Servicio Social y Cumplimiento"	VERSIÓN: 001-2016
	ACTA DE REUNION	CODIGO: F-GDO-005
		FECHA: 12-04-2016

Fecha:	24/07/2026
Lugar	CDI Ternuritas I – Barrio La Montañita
Hora:	09:00 a.m.

OBJETIVO	Capacitar al talento humano en resolución y manejo de conflictos con el propósito de brindar herramientas para prevenir, mediar y resolver conflictos en las relaciones interpersonales, fomentando el intercambio de ideas creativas para la resolución de problemas.
-----------------	--

Participantes de la reunión	Talento Humano CDI Mi Bello Despertar I y II, CDI Ternuritas I
------------------------------------	--

Orden del día	<ul style="list-style-type: none"> • Saludo y actividad de bienvenida. • Promover estrategias para fortalecer la resolución de conflictos dentro del entorno laboral y social • Cierre
----------------------	---

No.	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS
1.	<p>Se dio inicio a la jornada de cualificación con el Talento Humano, agradeciendo la puntualidad e invitándolos a mantener una actitud de disposición, participación y apertura durante el desarrollo de la actividad, resaltando que los temas abordados contribuirían al fortalecimiento de las habilidades sociales y al trabajo en equipo.</p> <p>Como actividad de apertura, se desarrolló un rompehielo en el que se invitó a los participantes a formar un círculo. El propósito de la dinámica fue fortalecer la escucha activa, la atención y la coordinación grupal. La consigna consistía en realizar la acción contraria; por ejemplo, si este daba un paso hacia atrás, debían avanzar hacia adelante.</p> <p>La dinámica se realizó en varias rondas, incrementando progresivamente el nivel de dificultad. Durante el ejercicio se evidenciaron algunas equivocaciones por parte del talento humano, lo que permitió reflexionar sobre la importancia de prestar atención a las indicaciones, escuchar de manera activa y actuar de forma coordinada con el grupo.</p>

	FUNDACIÓN FRATERNIDAD "Servicio Social y Cumplimiento"	VERSIÓN: 001-2016
	ACTA DE REUNION	CODIGO: F-GDO-005
		FECHA: 12-04-2016

No.	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS
	<p>Al finalizar la actividad, se generó un espacio de sensibilización en el que se destacó la importancia de fortalecer la escucha, la comunicación y la coordinación entre compañeros como elementos fundamentales para favorecer el trabajo colaborativo y la convivencia en el entorno laboral. La actividad se desarrolló en un ambiente dinámico, participativo y de sana diversión, promoviendo la integración y el entusiasmo de todo el Talento Humano.</p>
2.	<p>Seguidamente, se dio a conocer el tema central de la jornada, correspondiente a la resolución de conflictos en el entorno laboral. Como estrategia de exploración de saberes previos, se planteó la pregunta orientadora: ¿Qué es un conflicto y cómo consideran que debe resolverse?</p> <p>El talento humano manifestó que un conflicto corresponde a un desacuerdo entre dos o más personas y que su resolución debe darse mediante el diálogo, la escucha activa y la empatía. Posteriormente, se indagó si estas acciones se implementan en el contexto laboral, frente a lo cual expresaron que procuran ponerlas en práctica; sin embargo, reconocieron que su efectividad depende de la disposición de todas las personas involucradas, ya que algunas demuestran mayor apertura, empatía y capacidad de diálogo que otras.</p> <p>Con el propósito de promover la reflexión y el análisis de situaciones cotidianas, se desarrolló una dinámica en la que, mediante sorteo, los participantes representaron diferentes casos a través de mímica, mientras el resto del grupo debía identificar la situación presentada y compartir su percepción frente a ella.</p> <p>Las situaciones abordadas fueron las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Una compañera recibe una recomendación sobre su trabajo, pero la interpreta como una crítica personal. Frente a este caso, varias personas manifestaron que, en ocasiones, sienten temor de realizar observaciones o sugerencias a sus compañeras, debido a que estas pueden ser interpretadas como críticas negativas y no como oportunidades de mejora o retroalimentación constructiva. • Dos compañeras presentan una diferencia personal que comienza a afectar la comunicación dentro del equipo. Expresaron que actualmente no identifican conflictos personales significativos dentro del grupo; sin embargo, señalaron que algunas compañeras que recientemente ingresaron al equipo aún muestran poca iniciativa para integrarse, siendo generalmente las colaboradoras con mayor antigüedad quienes buscan acercarse e incluirlas en las actividades.

	FUNDACIÓN FRATERNIDAD "Servicio Social y Cumplimiento"	VERSIÓN: 001-2016
	ACTA DE REUNION	CODIGO: F-GDO-005
		FECHA: 12-04-2016

No.	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS
	<ul style="list-style-type: none"> • Una agente educativa propone una actividad pedagógica, pero otra compañera no acepta la idea y expresa su desacuerdo mediante gestos de inconformidad. Frente a esta situación, el grupo reconoció que es necesario fortalecer el compañerismo y la participación equitativa, ya que consideran que, en muchas ocasiones, son las mismas personas quienes aportan iniciativas, mientras otras prefieren mantenerse al margen de la construcción colectiva. <p>A partir de las reflexiones surgidas durante el ejercicio, se evidenció que varias de las situaciones representadas guardan relación con aspectos presentes en la dinámica del equipo de trabajo. En consecuencia, se brindaron orientaciones enfocadas en fortalecer la comunicación asertiva, el respeto por las diferencias, la empatía, la cooperación y el trabajo colaborativo, promoviendo un ambiente laboral basado en el buen trato y el apoyo mutuo.</p> <p>Posteriormente, se invitó a los participantes a realizar un ejercicio de reflexión personal, orientado a reconocer las fortalezas y aspectos por mejorar en su forma de relacionarse con los demás. Se enfatizó que la construcción de un ambiente laboral positivo inicia con el compromiso individual, la disposición al cambio y la capacidad de reconocer el impacto de las propias acciones en la convivencia del equipo.</p> <p>Finalmente, se socializaron diversas técnicas para la resolución de conflictos en el entorno laboral, resaltando que su aplicación favorece relaciones interpersonales saludables y fortalece el trabajo en equipo. Entre ellas se destacaron:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Escuchar antes de responder. • Expresar las ideas con respeto y claridad. • Ponerse en el lugar de la otra persona (empatía). • Mantener la calma y regular las emociones. • Dialogar con disposición para encontrar soluciones. • Centrarse en el problema y no en la persona. • Evitar suposiciones y verificar la información. • Buscar acuerdos que beneficien a todas las partes. • Respetar las diferencias de opinión. • Trabajar en equipo para resolver las dificultades. • Solicitar apoyo o mediación cuando sea necesario. • Cumplir los acuerdos establecidos. • Reconocer los errores y asumir responsabilidades. • Valorar las ideas y aportes de los demás. • Utilizar un lenguaje cordial y asertivo. • Promover el respeto y la confianza entre compañeros.

	FUNDACIÓN FRATERNIDAD "Servicio Social y Cumplimiento"	VERSIÓN: 001-2016
	ACTA DE REUNION	CODIGO: F-GDO-005
		FECHA: 12-04-2016

No.	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS
	<ul style="list-style-type: none"> • Practicar la tolerancia frente a diferentes puntos de vista. • Prevenir los conflictos mediante una comunicación oportuna. • Buscar soluciones en lugar de señalar culpables. • Fortalecer un ambiente laboral basado en la colaboración, la solidaridad y el buen trato. <p>La jornada permitió generar un espacio de reflexión y aprendizaje colectivo, favoreciendo el reconocimiento de la importancia de la comunicación efectiva, la empatía y el compromiso individual como pilares para la prevención y resolución de conflictos en el entorno laboral.</p>
3.	<p>Finalmente, se socializaron tres palabras consideradas como ejes fundamentales para fortalecer la dinámica del equipo de trabajo: empatía, comunicación y disposición. Se explicó la importancia de cada una de ellas en la construcción de relaciones laborales saludables y en la prevención de conflictos.</p>

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA DE EJECUCIÓN
Fomentar el respeto y la comunicación efectiva en las relaciones interpersonales.	Talento Humano	21/08/2026

REGISTRO FOTOGRÁFICO





FUNDACIÓN FRATERNIDAD
"Servicio Social y Cumplimiento"

VERSIÓN: 001-2016

ACTA DE REUNION

CODIGO: F-GDO-005

FECHA: 12-04-2016



Leidy M. Castro D.

LEIDY MARCELA CASTRO DAVID
PROFESIONAL PSICOSOCIAL
CDI MI BELLO DESPERTAR I y II, TERNURITAS I



FUNDACIÓN FRATERNIDAD
"Servicio Social y Cumplimiento"

VERSIÓN: 001-2016

GESTIÓN DOCUMENTAL

CODIGO: F-GDO-001

CONTROL DE ASISTENCIA

FECHA: 11-03-2016

Fecha: 24-07-2026	Ciudad: Puerto Asis	Hora: 09:00 A.M.
Programa: Centro de Desarrollo Infantil.		
Tema: Estrategias de Resolución de Conflictos.		
Responsable: Profesional Psicosocial.		

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FIRMA
1	Blanca Ines Rodriguez	Auxiliar Pedagogica	Blanca Rodriguez
2	Sandra Chiriquie	G. Alimentos	Sandra Chiriquie
3	Esperanza Sanchez	Servicio Social	Esperanza Sanchez
4	Consuelo Rosero	G. Alimentos	Consuelo Rosero
5	Maria Benavides	Gestora Ambiental	Maria Benavides
6	Angela Lopez CH.	Agente Educativa	Angela Lopez CH.
7	Mary Rueda Lopez	Agente Educativa	Mary Rueda Lopez
8	Beatriz Conata Ordoñez	Aux. Pedagógica	Beatriz Conata O.
9	Sandra Viviana Medina R.	Agente Educativo	Viviana M.
10	Sandra Milena Hermida L.	S. Generales	Sandra Hermida
11	Yolanda Zentec	Gestora de clima	Yolanda Zentec
12	Herminda Cuello	Servicios Generales	Herminda Cuello
13	Nancy Arteaga	A. Educativo	Nancy Arteaga
14	Gladiis Cortes	A. Pedagógica	Gladiis Cortes
15	Nancy Vega	A. pedagógica	Nancy Vega
16	Jenny Fernandez Rodriguez	A. Educativo	Jenny Rodriguez
17	JENNIFER VARGAS	A. EDUCATIVO	JENNIFER V.
18	Adriana Ordóñez Guerrero	Adriana Ordóñez	Adriana Ordóñez
19	Sandra Enriquez Yere	A. EDUCATIVA	Sandra Enriquez
20	Hercia Antunez	A. EDUCATIVA	Hercia Antunez
21	Karenth Acosta Paz	A. Educativa	Karenth Acosta Paz
22	Jimeth Marcela Burban P	Nutricionista	Marcel Burban P.
23	Leidy Marcela Castro	A. Psicosocial.	Leidy M. Castro D.
24	Fernanda Benavides P	Aux. Administrativo	Fernanda Benavides
25	Leidy Johanna Torres V	coordinadora	Leidy Torres
26	Betty Nancy Van	A. Educativo	Betty Van

	FUNDACIÓN FRATERNIDAD "Servicio Social y Cumplimiento"	VERSIÓN: 001-2016
	ACTA DE REUNION	CODIGO: F-GDO-005
		FECHA: 12-04-2016

Fecha:	24 de julio 2026
Lugar	CDI Santo Ángel
Hora:	8:30 AM

OBJETIVO	Fortalecer los conocimientos del talento humano de los CDI Santo Angel y Casita feliz sobre las características nutricionales, beneficios, formas adecuadas de preparación y recomendaciones para el uso de la Bienestarina como alimento de alto valor nutricional, con el fin de promover su correcta utilización y la inclusión dentro de las preparaciones de los hogares como una práctica de alimentación saludable en la primera infancia y sus familias, logrando así contribuir al crecimiento y desarrollo saludable de los niños y las niñas.
-----------------	--

PARTICIPANTES DE LA REUNIÓN	Talento humano de los CDI Casita feliz y Santo Ángel.
------------------------------------	---

ORDEN DEL DIA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bienvenida y registro de asistencia. 2. Presentación del objetivo de la jornada. 3. Presentación del tema: Bienestarina como alimento de alto valor nutricional. 4. Espacio para preguntas, aportes e intercambio de experiencias y saberes. 5. Presentación de preparaciones territoriales enriquecidas con AAVN – bienestarina. 6. Degustación de preparaciones. 7. Establecimiento de compromisos. 8. Cierre de la actividad.
----------------------	--

No.	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS
1.	Se dio apertura a la socialización de la temática con un cordial saludo de bienvenida y agradecimientos por la participación, resaltando el valor de fortalecer nuestros conocimientos para llevarlos a la practica desde nuestros diferentes roles dentro de la

	FUNDACIÓN FRATERNIDAD "Servicio Social y Cumplimiento"	VERSIÓN: 001-2016
	ACTA DE REUNION	CODIGO: F-GDO-005
		FECHA: 12-04-2016

No.	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS
	<p>institución, resaltando el tema de la alimentación y nutrición infantil, como parte de las acciones orientadas a la promoción de hábitos de vida saludables.</p> <p>Durante la socialización se abordaron los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La Bienestarina es un alimento de alto valor nutricional desarrollado para complementar la alimentación de la población beneficiaria, especialmente niños y niñas, gestantes y madres lactantes. ➤ Se explicó su composición nutricional, destacando el aporte de proteínas de alta calidad, vitaminas y minerales como hierro, calcio, zinc, vitamina A, vitaminas del complejo B, vitamina C y vitamina D, nutrientes fundamentales para el crecimiento, desarrollo físico y fortalecimiento del sistema inmunológico. ➤ Se enfatizó que la Bienestarina constituye un complemento alimentario y no reemplaza las comidas principales ni la lactancia materna cuando esta corresponde. ➤ Se presentaron las recomendaciones para su correcta preparación, indicando que puede incorporarse en bebidas, coladas, sopas, cremas, purés, coladas de frutas, tortas, panqueques, arepas, galletas y otras preparaciones, procurando adicionar el producto al finalizar la cocción o en preparaciones tibias para favorecer la conservación de sus nutrientes. ➤ Se resaltó la importancia de mantener prácticas adecuadas de higiene durante su manipulación, almacenamiento y preparación, garantizando la inocuidad del alimento. <p>Finalmente, se recordó el papel del talento humano en la orientación permanente a las familias sobre el consumo adecuado de la Bienestarina, incentivando su inclusión dentro de una alimentación variada, suficiente, equilibrada y acorde con las recomendaciones nutricionales.</p>
	<p>Aportes e intercambio de experiencias</p> <p>Se abrió un espacio de participación en el cual los asistentes manifestaron inquietudes relacionadas con las diferentes formas de preparación, la frecuencia de consumo, el</p>



FUNDACIÓN FRATERNIDAD
"Servicio Social y Cumplimiento"

VERSIÓN: 001-2016

ACTA DE REUNION

CODIGO: F-GDO-005

FECHA: 12-04-2016

No.	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS
	<p>aporte nutricional y las estrategias para promover una mayor aceptación del producto por parte de los niños y las niñas. Asimismo, compartieron experiencias exitosas en la incorporación de la Bienestarina en preparaciones tradicionales del territorio.</p>
	<p>Presentación de preparaciones territoriales enriquecidas con AAVN – bienestarina</p> <p>Como estrategia para promover su aceptación, se presentaron diferentes alternativas de preparación utilizando ingredientes propios del territorio, demostrando que la Bienestarina puede incorporarse en recetas tradicionales como coladas, batidos, tortas, arepas, pancakes, galletas, mazamorras, envueltos, jugos, postres y otras preparaciones caseras, sin modificar significativamente su sabor y aumentando su aporte nutricional.</p> <p>Se compartió recetas que se pueden preparar resaltando el uso de alimentos producidos en el territorio y como ingrediente principal la bienestarina.</p>

FERIA GASTRONÓMICA BIENESTARINA

¡Nutrición que sabe deliciosa!



Recetas deliciosas con ingredientes del territorio Putumayense

La Bienestarina es un alimento versátil que se puede incluir en muchas preparaciones tradicionales. Aporta nutrientes esenciales sin cambiar el sabor de tus recetas.

¿POR QUÉ INCLUIR BIENESTARINA?

- ✓ Es fuente de vitaminas, minerales y proteínas.
- ✓ Fortalece el crecimiento y el desarrollo.
- ✓ Mejora el valor nutricional de las preparaciones.
- ✓ Ideal para niños, niñas y toda la familia.



1 COLADA DE PLÁTANO VERDE CON BIENESTARINA

Ingredientes:

- 2 plátanos verdes
- 4 tazas de leche o agua
- 1 rama de canela
- 2 a 3 cucharadas de Bienestarina
- Panela al gusto



Preparación:

1. Cocine los plátanos hasta que estén blandos.
2. Licúelos con la leche o el agua.
3. Lleve la mezcla al fuego y revuelva constantemente.
4. Agregue la Bienestarina y mezcle bien para evitar grumos.
5. Endulce con panela al gusto y sirva caliente.

2 CREMA DE AHUYAMA CON BIENESTARINA

Ingredientes:

- 500 g de ahuyama
- 1 tallo de cebolla larga
- 1 diente de ajo
- 2 tazas de leche
- 2 a 3 cucharadas de Bienestarina
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

1. Cocine la ahuyama hasta que esté suave.
2. Licúe con la leche.
3. En una olla, sofría la cebolla y el ajo.
4. Agregue la mezcla de ahuyama y deje hervir.
5. Incorpore la Bienestarina, mezcle bien y cocine unos minutos más.
6. Salpimente al gusto y sirva.



3 TORTA DE PLÁTANO MADURO CON BIENESTARINA

Ingredientes:

- 4 plátanos maduros
- 2 huevos
- ½ taza de queso campesino
- 2 a 3 cucharadas de Bienestarina
- 1 cucharadita de canela
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharadita de polvo para hornear

Preparación:

1. Triture los plátanos maduros.
2. Mezcle con los huevos, el queso, la Bienestarina, la canela y el polvo para hornear.
3. Vierta en un molde engrasado.
4. Hornee a 180 °C por 35 a 40 minutos.
5. Deje enfriar y disfrute.



4 ENVUELTOS DE YUCA CON BIENESTARINA

Ingredientes:

- 500 g de yuca rallada
- ½ taza de queso
- 2 a 3 cucharadas de Bienestarina
- 1 cucharada de mantequilla
- Hojas de bijao o plátano
- Sal al gusto

Preparación:

1. Mezcle la yuca rallada con el queso, la Bienestarina, la mantequilla y la sal.
2. Coloque porciones en las hojas.
3. Envuelva y amarre.
4. Cocine al vapor durante 45 a 60 minutos.



5 AREPAS DE YUCA CON BIENESTARINA

Ingredientes:

- 500 g de yuca cocida
- ½ taza de queso rallado
- 2 a 3 cucharadas de Bienestarina
- Sal al gusto

Preparación:

1. Triture la yuca cocida.
2. Agregue el queso, la Bienestarina y la sal. Mezcle bien.
3. Forme arepas del tamaño deseado.
4. Cocine en un sartén o plancha hasta que estén doradas por ambos lados.



6 COLADA DE CHONTADURO CON BIENESTARINA

Ingredientes:

- 1 taza de chontaduro cocido
- 4 tazas de leche
- 1 rama de canela
- 2 a 3 cucharadas de Bienestarina
- Panela al gusto

Preparación:

1. Licúe el chontaduro con la leche.
2. Lleve al fuego y revuelva.
3. Agregue la canela y la Bienestarina.
4. Endulce con panela al gusto y sirva caliente.



7 PURÉ DE BORE CON BIENESTARINA

Ingredientes:

- 2 tazas de bore
- 1 taza de leche
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 a 3 cucharadas de Bienestarina
- Sal al gusto

Preparación:

1. Cocine el bore hasta que esté tierno.
2. Haga un puré.
3. Agregue la leche, la mantequilla y la sal.
4. Incorpore la Bienestarina y mezcle muy bien.



8 TORTILLAS DE MAÍZ CON BIENESTARINA

Ingredientes:

- 2 tazas de masa de maíz
- 2 a 3 cucharadas de Bienestarina
- ½ taza de queso rallado
- Agua al gusto
- Sal al gusto

Preparación:

1. Mezcle la masa de maíz con la Bienestarina, el queso y la sal.
2. Agregue agua poco a poco hasta obtener una masa manejable.
3. Forme las tortillas.
4. Cocine en plancha o comal hasta dorar.



9 BATIDO DE COPOAZÚ CON BIENESTARINA

Ingredientes:

- 1 taza de pulpa de copoazú
- 1 taza de leche
- 2 a 3 cucharadas de Bienestarina
- Miel o panela al gusto

Preparación:

1. Licúe todos los ingredientes.
2. Sirva frío y disfrute de esta deliciosa bebida nutritiva.



10 AMASIJOS DE PLÁTANO Y YUCA CON BIENESTARINA

Ingredientes:

- 2 plátanos maduros cocidos
- 1 taza de yuca cocida
- ½ taza de queso rallado
- 2 a 3 cucharadas de Bienestarina
- 1 cucharada de mantequilla

Preparación:

1. Triture el plátano y la yuca.
2. Mezcle con el queso, la mantequilla y la Bienestarina.
3. Forme bolitas o porciones.
4. Hornee a 180 °C por 20 a 25 minutos hasta que estén doradas.



Con Bienestarina, nutres tu cuerpo, apoyas lo nuestro y cuidas tu salud.



PRODUCTOS DEL TERRITORIO QUE COMBINAN MUY BIEN CON BIENESTARINA

¡Sabor que nutre, Bienestarina que transforma!



FUNDACIÓN FRATERNIDAD
"Servicio Social y Cumplimiento"

VERSIÓN: 001-2016

ACTA DE REUNION

CODIGO: F-GDO-005

FECHA: 12-04-2016

No.	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS	
2	<p>Participación de los Asistentes</p> <p>El talento humano participó de manera activa durante toda la jornada, demostrando interés en fortalecer sus conocimientos sobre la Bienestarina como alimento de alto valor nutricional. Los asistentes realizaron preguntas, compartieron experiencias relacionadas con su uso en diferentes preparaciones y propusieron estrategias para fortalecer la educación alimentaria dirigida a las familias, evidenciando compromiso con la promoción de hábitos alimentarios saludables.</p> <p>Se anexa lista de asistencia y registro fotográfico.</p>	
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA DE EJECUCIÓN
Fortalecer las acciones de educación alimentaria y nutricional con las familias sobre el uso adecuado de la Bienestarina.	Apoyo en salud y nutrición.	Permanente.
Promover la preparación de recetas saludables que incluyan Bienestarina, respetando las costumbres alimentarias del territorio.	Talento humano y apoyo en salud y nutrición.	Permanente
Brindar información clara sobre los beneficios nutricionales del producto y su correcta utilización.	Apoyo en salud y nutrición.	Permanente
Incentivar a las familias a incorporar la Bienestarina como complemento de una alimentación variada y balanceada.	Talento humano y apoyo en salud y nutrición.	Permanente

REGISTRO FOTOGRAFICO





FUNDACIÓN FRATERNIDAD
"Servicio Social y Cumplimiento"

VERSIÓN: 001-2016

GESTIÓN DOCUMENTAL

CODIGO: F-GDO-001

CONTROL DE ASISTENCIA

FECHA: 11-03-2016

Fecha: 24/07/2016	Ciudad: Puerto Asís.	Hora: 8:30 AM
Programa: Modalidad Institucional CDI casita feliz y Santo Ángel		
Tema: AAVN - Bienestarina		
Responsable:		

No	NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO	FIRMA
1	Filken Jattin Condo Benavides	Agente Educativo	Filken Jattin
2	Magaly Meneses Pino	Agente Educativo	Magaly MP
3	Maria Cecilia Cabrera A.	Agente Educativo	Maria C. A.
4	Ana Isabel Rosero Cabrera	Agente Educativo	Ana R.
5	Martha Erazo Andrade	Agente educativo	Martha Erazo
6	Diana Milena Caldero	Agente Educativo	Diana Caldero
7	Yolima Carballo A	Agente Educativo	Yolima Carballo
8	Heidi Yurani Rodriguez	Agente Educativo	Heidi Rodriguez
9	Maria Raquel Merino Velez	Auxiliar	Maria Merino
10	Ana Lucendo	Auxili de servicios Periodo	Ana Lucendo
11	Yadira Arlondres C.	Aux General	Yadira
12	Limbana Vargas pabon	S-G.	Limbana V. P.
13	Claudia Juargibioy	Aux Pedagógico	Claudia Ju.
14	Yisela Gomez	Agente Educativa	Yisela G.
15	Claudia Andrea Parra	Servicio Generales	Claudia Parra
16	Luz Argem Cocata R	Agente Educativa	Luz Argem Cocata R
17	Sandra Gomez Pajar	Coordinadora	Sandra G. P.
18	Diego Fernando Escobar Lopez	Aux. Administrativo	Diego Escobar
19	Luz Stella B	Aux. Pedagógica	Luz Stella B
20	Judith marley Ortiz Giraldo	Agente educativo	Judith Ortiz G
21	Marcela Nezares	Auxiliar Pedagógica	Marcela Nezares
22	Teresa Gallon M	A Educativa	Teresa Gallon



FUNDACIÓN FRATERNIDAD
"Servicio Social y Cumplimiento"

GESTIÓN DOCUMENTAL
CONTROL DE ASISTENCIA

VERSIÓN: 001-2016

CODIGO: F-GDO-001

FECHA: 11-03-2016

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FIRMA
27	Gilva Torm	Aux. S. generales	Gilva Torm
28	Liliana P. Camacho D.	Agente Educativo	Liliana P. Camacho D.
29	Angela Castañeda	Agente Educativo	Angela Castañeda
30	Rosio López	Apoyo S y N	Rosio López
31	Yelson Steven Montoya Zabala	Psicología	Yelson S.
32	Marlouli Cuchimba	Gestora de Alimentos	Marlouli Cuchimba
33	Araque Salazar	Agente Educativo	Araque Salazar
34	Fernando Rojas V	Gestora de Alimentos	Fernando R.
35	Rocio Rosero	Gestora de Alimentos	Rocio Rosero
36	Ana Maria Muñoz Muñoz	Gestora de alimentos	Ana Maria Muñoz Muñoz
37	Ana Cuicedo	Servicios Personales	Ana Cuicedo
38	Doris Lopez	Aux. pedagógica	Doris Cuicedo Lopez
39	Emilce Calindez	Agente Educativo	Emilce
40			
41			
42			
43			
44			
45			
46			
47			
48			
49			
50			
51			
52			
53			
54			
55			
56			

	FUNDACIÓN FRATERNIDAD "Servicio Social y Cumplimiento"	VERSIÓN: 001-2016
	ACTA DE REUNION	CODIGO: F-GDO-005
		FECHA: 12-04-2016

Fecha:	24/7/2026
Lugar	CDI TERNURITAS I
Hora:	10:30 am

OBJETIVO	<p>Promover espacios de intercambio de saberes con el talento humano de la EAS, enfocados en el reconocimiento, la preservación y la promoción de las prácticas alimentarias tradicionales del territorio. De igual manera, incentivar el uso del Alimento de Alto Valor Nutricional (AAVN) en preparaciones saludables y de fácil elaboración, respetando la cultura alimentaria y las características propias de nuestro territorio. Con esta estrategia se pretende que el talento humano consolide sus competencias para orientar y acompañar a las familias participantes del servicio, convirtiéndose en un referente para la promoción de hábitos de alimentación saludables y del adecuado aprovechamiento del AAVN en el entorno familiar</p>
-----------------	---

PARTICIPANTES DE LA REUNIÓN	Talento humano CDI Ternuritas I, MDBI y MBDII
------------------------------------	---

ORDEN DEL DIA	<ol style="list-style-type: none"> 1.Saludo al talento humano 2.Socialización de la temática 3.Marcha final
----------------------	--

No.	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS
1.	<p>Saludo</p> <p>Siendo las 10:30am se inicia con un saludo de parte de la nutricionista, socializando la temática a realizar, para la cual previamente se había convocado a la elaboración de preparaciones utilizando el AAVN.</p>
2.	<p>Para iniciar con la actividad se pide a cada grupo socializar las preparaciones, sus ingredientes y modo de preparación realizadas en donde se pudo evidenciar albóndigas, refresco de avena con fresas, torta de chocolate, torta de banano, arepas de maíz, torta de zanahoria, jugo de borojó, ponqué.</p>



FUNDACIÓN FRATERNIDAD
"Servicio Social y Cumplimiento"

VERSIÓN: 001-2016

ACTA DE REUNION

CODIGO: F-GDO-005

FECHA: 12-04-2016

No.	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS
	<p>Una vez socializadas se procedió a retroalimentar la importancia del buen uso de este alimento con el fin de que esta información sea replicadoras con las familias.</p> <p>Se brindó información sobre el Alimento de Alto Valor Nutricional (AAVN), resaltando que corresponde a un complemento alimentario entregado por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), diseñado para contribuir al mejoramiento del aporte de energía, proteínas, vitaminas y minerales de la población beneficiaria de los servicios de primera infancia, favoreciendo el crecimiento, el desarrollo integral y la prevención de deficiencias nutricionales.</p> <p>Durante la socialización se explicó la importancia de garantizar el manejo adecuado del AAVN en todas las etapas del proceso, desde su recepción, hasta su correcta preparación y distribución, dando cumplimiento a los lineamientos técnicos y sanitarios establecidos por el ICBF y la normatividad vigente en materia de inocuidad de los alimentos.</p> <p>Así mismo, se recordó que el suministro del AAVN debe realizarse respetando las porciones establecidas en la minuta patrón y las orientaciones técnicas del servicio, procurando que cada beneficiario reciba la cantidad correspondiente de acuerdo con su grupo de edad, la cual corresponde a 15gr por día, por niño que son distribuidos en las diferentes preparaciones.</p> <p>Se sensibilizó al personal sobre la responsabilidad de realizar un adecuado seguimiento al consumo del producto por parte de los niños y niñas, identificando situaciones en donde el alimento no se este utilizando de manera adecuada con el fin de sensibilizar a quienes incurran en el mal uso de esta.</p> <p>De igual manera, se reiteró que el Alimento de Alto Valor Nutricional constituye un bien público destinado exclusivamente a los beneficiarios de los programas del ICBF, por lo que su venta, comercialización, intercambio, donación, uso personal o destinación diferente a la establecida por la entidad se encuentra estrictamente prohibida. El personal manifestó conocer esta disposición y se comprometió a velar por el adecuado manejo, conservación y utilización del producto, garantizando la transparencia en su administración y el cumplimiento de los lineamientos institucionales.</p> <p>Finalmente, se generó un espacio para resolver inquietudes relacionadas con las formas de preparación, conservación, tiempos de utilización una vez abierto el</p>



FUNDACIÓN FRATERNIDAD
"Servicio Social y Cumplimiento"

VERSIÓN: 001-2016

ACTA DE REUNION

CODIGO: F-GDO-005

FECHA: 12-04-2016

No.	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS
	empaque, registro de existencias y buenas prácticas para fomentar su aceptación entre los beneficiarios. Se concluyó la actividad resaltando la importancia del compromiso de todo el equipo en el adecuado uso del AAVN como estrategia para fortalecer la seguridad alimentaria y nutricional de los niños y niñas atendidos en los Centros de Desarrollo Infantil y compartir los recetarios con las familias con el fin de visibilizar las diferentes preparaciones que se pueden utilizar, dejando a un lado la creencia de que solo se puede utilizar en coladas. .
3.	Marcha final Se resalta la importancia de identificar oportunamente las situaciones en las que se presente rechazo al Alimento de Alto Valor Nutricional (AAVN) por parte de los beneficiarios, con el fin de implementar estrategias que favorezcan su aceptación, garantizar su adecuado consumo y contribuir al cumplimiento de los objetivos nutricionales del servicio.

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA DE EJECUCION
Promover el consumo de AAVN en los participantes y las familias.	Talento humano	Permanente

REGISTRO FOTOGRAFICO





	FUNDACIÓN FRATERNIDAD "Servicio Social y Cumplimiento"	VERSIÓN: 001-2016
	ACTA DE REUNION	CODIGO: F-GDO-005
		FECHA: 12-04-2016

Fecha:	24/07/2026
Lugar	CDI VILLAROSA
Hora:	8:00 AM

OBJETIVO	Promover en el Talento Humano de los CDI Villarosa, Ternuritas II y Mi Bello Despertar III el buen uso de la bienestarina como alimentos de Alto Valor Nutricional a través de preparaciones culinarias tradicionales con AAVN.
-----------------	---

PARTICIPANTES DE LA REUNIÓN	Talento Humano de los CDI Villarosa, Ternuritas II y Mi Bello Despertar III.
------------------------------------	--

ORDEN DEL DIA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Saludo de Bienvenida 2. Socialización del tema Alimento de Alto Valor Nutricional-AAVN 3. Preguntas y varios 4. Compromisos 5. Marcha Final
----------------------	--

No.	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS
	<p>Siendo las 08:00 am se brinda una cálida bienvenida al Talento Humano de los CDI Villa Rosa, Ternuritas II y Mi Bello Despertar III, por parte de la nutricionista Nathaly Delgado, seguidamente se desarrollan los temas programados a través de intercambio de saberes y participación activa de los asistentes, como también se realizó una feria gastronómica donde se degustaron diferentes preparaciones culinarias tradicionales incluyendo el AAVN, de esta manera promoviendo su adecuado, uso y consumo.</p> <p style="text-align: center;">ALIMENTO DE ALTO VALOR NUTRICIONAL - AAVN</p> <p>¿Qué es el AAVN?</p> <p>1. Es un complemento alimentario de alto valor nutricional, el cual consiste en una mezcla de harinas y/o féculas de cereales (trigo, maíz), harina de soya y leche entera en polvo, con vitaminas y minerales. No contiene aditivos, ni conservantes, ni colorantes. Este producto es elaborado por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF - y es entregado a la población vulnerable del País, a través de los programas del Instituto. Este producto es distribuido de forma gratuita para los programas del ICBF, en todo el territorio nacional y está prohibida su venta, comercialización y uso inadecuado.</p> <p>Los beneficiarios de los diferentes programas y modalidades de ICBF pueden consumir el AAVN desde los seis (6) meses de edad. Se debe tener en cuenta que es un complemento alimentario y no un sustituto de la alimentación o de la leche materna, está dirigido a todos los</p>

No.

RESUMEN DE TEMAS TRATADOS

niños y niñas desde los seis (6) meses de edad, adolescentes, mujeres gestantes, madres en periodo de lactancia y adultos mayores. Por esto debe consumirse, como parte de una alimentación balanceada, es decir que deben incluirse alimentos de todos los grupos, en las cantidades adecuadas, y mantener hábitos de vida saludables. Para tener una alimentación adecuada se deben seguir las recomendaciones correspondientes.

¿Cómo se debe preparar?

Considerando que la Bienestarina es un alimento de alto valor nutricional y que contiene proteínas, vitaminas y minerales, es necesario prepararla correctamente. Debe hervir por un periodo máximo de 5 minutos, para evitar que se pierdan sus nutrientes y favorecer su aprovechamiento. Se puede preparar en sopas, cremas, postres, panes, pasteles, tortas, coladas, jugos y bebidas, entre otros.

¿Cuál es su aporte nutricional?

Bienestarina Más®		Bienestarina Más® Saborizada	
Aporte Nutricional por 100 g		Aporte Nutricional por 100 g	
Calorías	360	Calorías	360
Proteínas	21 g	Proteínas	24 g
Grasa	3 g	Grasa	3 g
Carbohidratos	63 g	Carbohidratos	59 g
Fibra	1,3 g	Fibra	1,4 g
Calcio	800 mg	Calcio	800 mg
Fósforo	600 mg	Fósforo	600 mg
Hierro	10,5 mg	Hierro	10,5 mg
Vitamina A	3330 U.I.	Vitamina A	3330 U.I.
Vitamina C	45 mg	Vitamina C	45 mg
Tiamina (Vitamina B1)	1,234 mg	Tiamina (Vitamina B1)	1,234 mg
Niacina	12,334 mg	Niacina	12,334 mg
Riboflavina (Vitamina B2)	1 mg	Riboflavina (Vitamina B2)	1 mg
Vitamina B6	1,333 mg	Vitamina B6	1,333 mg
Ácido fólico	382,32 mcg	Ácido fólico	382,32 mcg
Vitamina B12	2,33 mcg	Vitamina B12	2,33 mcg
Zinc	10,5 mg	Zinc	10,5 mg
Vitamina D	333,33 UI	Vitamina D	333,33 UI
Cobre	0,98 mg	Cobre	0,98 mg
Ácidos Grasos Omega 3	100 mg	Ácidos Grasos Omega 3	100 mg

Almacenamiento y cuidado

- Los alimentos y en especial la Bienestarina se deben almacenar en bodegas o espacios limpios, libres de olores y de plagas.
- El lugar debe estar protegido del sol y de la humedad, con techos en buen estado.

	FUNDACIÓN FRATERNIDAD "Servicio Social y Cumplimiento"	VERSIÓN: 001-2016
	ACTA DE REUNION	CODIGO: F-GDO-005
		FECHA: 12-04-2016

No.	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS
	<ul style="list-style-type: none"> • El piso debe tener buenos drenajes, con rejillas para impedir el ingreso de roedores y facilitar su lavado. • El producto se debe almacenar siempre de manera que quede separado del piso: sobre estibas, mesas, repisas, alacenas o recipientes cerrados. • El producto debe estar separado de las paredes para favorecer la ventilación, evitar la humedad y facilitar el aseo. • La bodega o espacio deben ser ventilados, con puertas y/o ventanas seguras que impidan el ingreso de intrusos o la sustracción no autorizada del producto. • Cuando el almacenamiento se realiza en una bodega, el producto se debe arrumar conservando corredores y áreas libres para su movilización y manipulación. • Los números de lote(s) y las fechas de vencimiento del producto deben estar a la vista para poder rotar bien el inventario, y se debe hacer un control estricto de estos. • La pila o arrume del producto debe ser estable, no se debe volcar. Por esto, el apilado debe ser "cruzado". • La Bienestarina nunca se debe almacenar con los artículos de aseo y debe permanecer separada de productos cárnicos, derivados lácteos y/o alimentos perecederos. • Los alimentos se deben almacenar lejos de combustibles, lubricantes, venenos, perfumes y sustancias volátiles. • El control de plagas es muy importante en los sitios en que se almacenan alimentos. Las plagas contaminan y causan graves enfermedades.

Algunas preparaciones con AAVN

<p>TORTA DE NARANJA</p> <p>INGREDIENTES PARA 10 PORCIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 Naranjas • 1 taza de azúcar • 2 Tazas de Harina • 7.5 gr de Bienestarina por porción • 1 Cucharadita de polvo para hornear • 3 huevos • 1 Taza de aceite • Ralladura de naranja o limón <p>PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • En una licuadora procesar la pulpa de naranja, el azúcar, huevos, azúcar, ralladura de limón o naranja • Agregar la harina y la bienestarina cernidas, mezclar en forma envolvente. • Coloca la mezcla en un sartén o molde engrasado. • Cocinar en una estufa u horno precalentado por 45 o 50 minutos a temperatura moderada. 	<p>ALBÓNDIGAS DE CARNE</p> <p>INGREDIENTES PARA 2 PORCIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> • 500 g de Carne molida • 2 Huevos • 1 Cebolla • 3 cucharadas soperas de pan rallado o harina de trigo • 7.5 g de Bienestarina por porción • 1 pizca de orégano • 1 cucharada de perejil finamente picado • Aceite <p>PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coloque la carne en un recipiente lo suficientemente amplio, adicione los huevos, el pan rallado o harina de trigo, la bienestarina, la cebolla finamente picada, el orégano y el perejil. • Amase la mezcla, hasta que todo se encuentre homogenizado • Forme bolitas con la mezcla y páselas por harina o pan rallado. • en un sartén añada un poco de aceite y coloque las albóndigas, una vez estén selladas con el calor puede adicionar la salsa de su preferencia. 	<p>TORTA DE ZANAHORIA</p> <p>INGREDIENTES</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 Zanahorias • 4 Huevos • 350 g de Harina de Trigo • 7.5 g de Bienestarina por porción • 350 cc de Aceite • Esencia de Vainilla <p>PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lave y desinfecte las Zanahorias • Pèle y ralle las zanahorias en un recipiente • Agregue los huevos, el aceite y mezcle muy bien • Agregue los demás ingredientes y mezcle muy bien • Coloque la mezcla en un recipiente o un sartén adecuado previamente engrasado y enharinado • Lleve a cocinar en un horno precalentado o en la estufa a fuego moderado (180°C) por aproximadamente 30 minutos. 	<p>TORTILLA DE ESPINACA</p> <p>INGREDIENTES</p> <ul style="list-style-type: none"> • 8 Huevos • 1 Lb. de espinaca cocinada al vapor en trocitos • 7.5 g de Bienestarina por porción • 1 Taza de queso campesino rallado • ½ Cebolla cabezona picada finamente y sofrita • ½ diente de ajo finamente picado • 2 Cucharadas de aceite <p>PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bata los 8 Huevos y mézclelos con la espinaca, el queso rallado, la Bienestarina, la cebolla, agregue sal y pimienta al gusto. • En un sartén a fuego medio vierta el aceite, agregue la mezcla anterior muy lentamente sin revolverla hasta que se dore por un lado. • Con ayuda de un plato, deslice la tortilla y dele la vuelta. • Deje dorar por el otro lado, hasta que termine de dorar y sirva
--	---	---	---

No.	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS
	<div>   </div> <p>En esta sección se despejaron preguntas en torno a los mensajes que contempla la Guía de alimentación, se brindaron recomendaciones en torno a hábitos alimentarios y se resuelven dudas e inquietudes de los asistentes.</p>

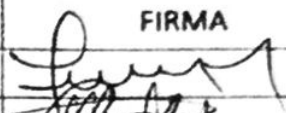
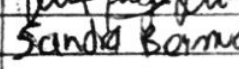
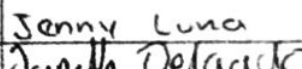
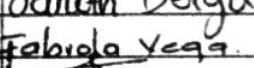
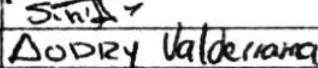
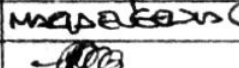
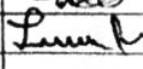
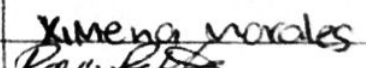
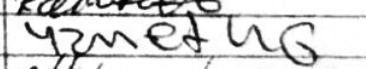
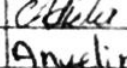
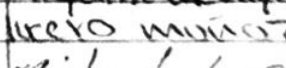
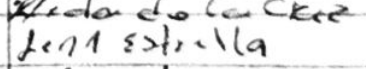
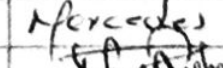
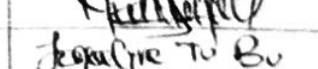
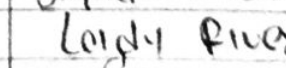
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA DE EJECUCIÓN
Promover al adecuado consumo del AAVN que se suministra en las diferentes preparaciones en los 3 tiempos de comida en el servicio.	<ul style="list-style-type: none"> Talento Humano 	Permanentemente
Promover el adecuado consumo y uso del AAVN a las familias.	<ul style="list-style-type: none"> Talento Humano 	Permanentemente

REGISTRO FOTOGRAFICO



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

Fecha: 24/07/2026	Ciudad: Puerto Asís	Hora: 8:00 am
Programa: Modalidad Institucional – CDI VILLA ROSA-TERNURITAS II- MI BELLO DESPERTAR III		
Tema: Promover el uso de la Bienestarino como alimento de Alto Valor Nutricional AAVN a través de preparaciones culinarias tradicionales.		
Responsable: Salud y Nutrición		

No	NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO	FIRMA
1	LUZ CELY MORALES SANTANDER	COORDINADORA	
2	ANGGIE NATHALY DELGADO ACOSTA	PROFESIONAL EN SALUD Y NUTRICIÓN	
3	LUIS MIGUEL LASSO DELGADO	PROFESIONAL PSICOSOCIAL	
4	SANDRA MILENA BERMUDEZ TORRES	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	
5	JENNY ARGENIS LUNA GUZMAN	AGENTE EDUCATIVO	
6	DEIVY JANETH DELGADO ORTEGA	AGENTE EDUCATIVO	
7	FABIOLA VEGA CUPITRA	AGENTE EDUCATIVO	
8	SINDY BELLANITH ESPAÑA YELA	AGENTE EDUCATIVO	
9	AUDRIYUSNEIDY VALDERRAMA TORRES	AGENTE EDUCATIVO	
10	MARIA EUGENIA GUERRA RODRIGUEZ	AGENTE EDUCATIVO	
11	ROSALBA CANENCIO	AGENTE EDUCATIVO	
12	LUZ ERIKA ALOMIA SUAREZ	AGENTE EDUCATIVO	
13	MILEIDY XIMENA MORALES SANTANDER	AUXILIAR PEDAGOGICA	
14	STELLA ROCIO PRIETO PANTOJA	AUXILIAR PEDAGOGICA	
15	YANETH AGUSTINA GUIVIÑA ORTIZ	AUXILIAR PEDAGOGICA	
16	ADIELA ORDOÑEZ GUERRERO	GESTOR DE ALIMENTOS	
17	ANYELINE BUESAQUILLO ALVAREZ	GESTOR DE ALIMENTOS	
18	NELFY LUCERO ZAMBRANO MUÑOZ	GESTOR DE ALIMENTOS	
19	AIDA YANETH DE LA CRUZ CARRERA	SERVICIOS GENERALES	
20	LEDY DIANA ESTRELLA	SERVICIOS GENERALES	
21	MERCEDES MORENO SILVA	AGENTE EDUCATIVO	
22	ROSA MONICA RIVERA JACANAMEJOY	AGENTE EDUCATIVO	
23	JAQUELINE TORIJANO BOTINA	AUXILIAR PEDAGOGICA	
24	LEIDY MARITZA RIVERA PETEVI	GESTOR DE ALIMENTOS	
25	ALEYDA CRISTINA GENOY RIVERA	SERVICIOS GENERALES	

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

No	NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO	FIRMA
26	ANYOLINA DEL SOCORRO YAQUENO	AGENTE EDUCATIVO	Anyolina Yaqueno
27	MARLY ALEJANDRA BENAVIDES CADENA	AGENTE EDUCATIVO	Marly Benavides
28	LILIANA JANETH HIDALGO MORA	AUXILIAR PEDAGOGICA	Liliana Hidalgo
29	DORA INES SEGURA TEJADA	GESTOR DE ALIMENTOS	Dora Ines Segura
30	MARLEN MADROÑERO CASTRO	SERVICIOS GENERALES	Marlen Madroñero