ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	
Hora: 11:00 AM	**Fecha: 31** de julio 2026
Lugar:	CDI Huellas de Esperanza
Dependencia que Convoca:	Salud y Nutrición
Proceso:	Desarrollo plan de cualificación al talento humano – Lactancia Materna
Objetivo:	Estimular y sensibilizar al talento humano sobre la importancia de la lactancia materna en la alimentación, el crecimiento y el desarrollo de los niños y niñas, fortaleciendo sus conocimientos para orientar adecuadamente a las familias y promover prácticas de cuidado oportunas. Establecer las actividades que se realizarán en el marco de la celebración de la Semana Mundial de la Lactancia Materna 2026, promoviendo la participación del talento humano y el fortalecimiento de mensajes educativos dirigidos a las familias usuarias.

Agenda:

1. Bienvenida y presentación.
2. Exploración de conocimientos previos.
3. Desarrollo de la temática.
4. Espacio para preguntas, participación e intercambio de experiencias.
5. Evaluación final de aprendizajes.
6. Cierre y conclusiones.

Desarrollo: Esta acta se realiza el día 31 de julio de 2026, con el objetivo de documentar las acciones adelantadas desde el componente de Salud y Nutrición en el proceso de fortalecimiento del talento humano vinculado a la unidad de servicio. La temática abordada en este espacio fue la lactancia materna, en el marco de las acciones de cualificación programadas para promover prácticas adecuadas de alimentación, crecimiento y desarrollo en niños y niñas.

En el desarrollo de la temática se resaltaron apartes como:

Tipos de lactancia

La Organización Mundial de la Salud recomienda que los bebés deben ser amamantados exclusivamente durante los primeros seis meses de vida, y después introducir alimentos complementarios nutricionalmente adecuados y seguros, mientras se continúa con lactancia materna complementaria hasta los dos años

Composición de la leche materna

La leche materna tiene la particularidad de variar en cuanto a nutrientes y esto depende del tiempo de lactancia, aunque entre tomas también se evidencia una variación ya que al inicio es rica en carbohidratos y proteínas y al finalizar es cargada en grasa lo que produce sociabilidad en el bebé Calostro: Al nacer la madre Produce calostro que es la primera leche de color amarillento, densa y con olor característico, químicamente es inferior a la leche de termino en cantidades de lactosa, grasa y vitaminas, pero mayor cantidad de proteínas, vitaminas liposolubles (E, A, K), carotenos y minerales como sodio, zinc, hierro, azufre, manganeso, selenio y potasio. Ya durante el embarazo, se puede observar precalostro y, tras el postparto, en los siguientes 3-4 días la mama produce calostro.

Leche de transición: Se produce entre el cuarto y el décimo día postparto. En relación al calostro, esta leche presenta un aumento del contenido de lactosa, grasas, calorías y vitaminas hidrosolubles y disminuye en proteínas, inmunoglobulinas y vitaminas liposolubles. Su volumen es de 400 a 600 ml/día.

PÚBLICA

Leche madura: Se produce a partir del décimo día, con un volumen promedio diario de 700 a 800 mililitros. Sus principales componentes son el agua en 88 a 90% y está en relación directa con el estado de hidratación.
Carbohidratos: 7.3 gramos/100 ml del total de componentes de la leche. El principal azúcar es la lactosa. En cuanto a los lípidos varía de 3 a 4 gramos/100 ml de los constituyentes de la leche. Es el componente con mayores variaciones de su concentración durante la lactancia. Las variaciones se presentan al inicio y al final de la tetada, en la mañana y en la noche. Proporciona el 30 a 55% de kilocalorías
Las proteínas constituyen el 0.9% de la leche, e! mayor porcentaje corresponde a caseína (40%) y el 60% restante a proteínas del suero: lisozima, lactoalbúmina, lactoferrina que contribuye a la absorción de hierro en el intestino del niño y lo fija, evitando que sea usado por las bacterias.
Técnicas de amamantamiento
Una buena técnica de lactancia permite mantener la producción de leche y evita la aparición de grietas y dolor en los senos, en esta parte de la capacitación se mencionan las más comunes
Posición de cuna: Se coloca al bebé con el tronco enfrentado y pegado a la madre. La madre lo sujeta con la mano en su espalda, apoyando la cabeza en el antebrazo, pero no muy cerca del codo para que el cuello no se flexione, lo que dificultaría el agarre. Con la otra mano dirige el pecho hacia la boca del bebé y en el momento en que éste la abre, lo acerca con suavidad al pecho
Posición acostada:
La madre se sitúa acostada de lado, con el bebé también de lado, con su cuerpo enfrentado y pegado al cuerpo de la madre. Cuando el bebé abra la boca, la madre puede acercarlo al pecho empujándole por la espalda, con suavidad, para facilitar el agarre. Es una posición muy cómoda para la toma nocturna y los primeros días de lactancia.
Posición crianza biológica:
La madre se coloca recostada (entre 15 y 65º) boca arriba y el bebé boca abajo, en contacto piel con piel con el cuerpo de la madre. Esta postura permite al bebé desarrollar los reflejos de gateo y búsqueda. La madre le ayuda a llegar al pecho ofreciendo límites con sus brazos. Esta posición es especialmente adecuada durante los primeros días y cuando exista algún problema de agarre (dolor, grietas, rechazo del pecho)
Posición invertida:
Se sitúa al bebé por debajo de la axila de la madre con las piernas hacia atrás y la cabeza a nivel del pecho, con el pezón a la altura de la nariz. Es importante dar sujeción al cuello y a los hombros del bebé, pero no a la cabeza, que necesita estar con el cuello un poco estirado para atrás (deflexionado), para facilitar el agarre. Es una posición adecuada para amamantar a gemelos y a prematuros.
Posición de caballito:
El bebé se sitúa sentado sobre una de las piernas de la madre, con el abdomen pegado y apoyado sobre el materno. Esta postura es útil en casos de grietas, reflujo gastroesofágico importante, labio leporino o fisura palatina, prematuros, mandíbula pequeña o problemas de hipotonía. En estos casos puede ser necesario sujetar el pecho por debajo, a la vez que se sujeta la barbilla del bebé.

beneficios de la lactancia materna
Las ventajas de la lactancia materna se pueden clasificar principalmente entre las ventajas para el bebé, las ventajas para la madre, las ventajas para la familia y las ventajas para el país.
Para los niños:
se considera que la leche materna favorece el crecimiento y desarrollo físico e intelectual de los niños, satisface su sed y sus necesidades alimentarias, el calostro regula la digestión del bebé, además de

PÚBLICA

contener defensas para protegerlo de enfermedades e infecciones, previene y combate diarreas, problemas respiratorios, problemas digestivos, diabetes, alergias, desnutrición y deshidratación.
Para la madre
Beneficia el vínculo afectivo y emocional del bebé con su madre, se reduce la mortalidad de las madres y las hemorragias posparto, y eso disminuye el riesgo de anemia, las madres que lactan a sus hijos disminuyen el riesgo de contraer cáncer de seno o cáncer de ovarios, la leche se produce más rápido y en mayores cantidades si se amamanta con frecuencia y desde las primeras horas del nacimiento del bebé, la lactancia materna ayuda a que el útero vuelva pronto a su tamaño ideal y colabora a la pérdida de sobrepeso al utilizar más calorías de lo normal.
Favorece el ahorro de dinero y el ahorro de tiempo al no tener que comprar ni preparar leches de fórmula o biberones, disminuye la posibilidad de tener otro embarazo en los primeros meses de amamantamiento, disponibilidad inmediata para satisfacer el hambre o sed de su bebé, Beneficia el vínculo de amor con su bebé al sentir confianza y afecto por su hijo
Para la familia.
La leche materna aminora las posibilidades de contagio de enfermedades a los niños, Mejora la situación económica familiar al no tener que gastar dinero en leches de fórmula, biberones, entre otros, se genera la cultura de la lactancia materna y mejora los vínculos afectivos entre los pertenecientes a la familia.
Para la sociedad
Se reducen en general los gastos en salud para el país, se disminuye la morbimortalidad infantil, los niños crecen y serán ciudadanos con mejores capacidades físicas e intelectuales y, en consecuencia, mejorará la productividad nacional e internacional, se favorece al medio ambiente, al reducirse los desperdicios de alimentos sucedáneos de la leche materna, se crea conciencia nacional sobre la importancia de mantener y suministrar un recurso fundamental para el desarrollo de la sociedad
Diferencias entre la leche materna y leche de formula
Por otro lado, se explica los asistentes que no sólo encontramos diferencias entre leche humana y leche de vaca en sus componentes nutricionales sino también en relación a digestibilidad, osmolaridad, inmunología, vaciamiento gástrico, etc.
Por ejemplo, la leche humana es más digerible que la de la vaca. La caseína en la leche de vaca modificada (fórmula) es muy abundante, formando en el intestino del niño (a) un coágulo de difícil digestión. En cambio, la caseína de la leche humana tiene la propiedad de formar micelas pequeñas y blandas, fáciles de digerir. En cuanto a la inmunología la leche materna transfiere inmunoglobulinas (IgA secretora) y otros anticuerpos específicos que confieren protección al niño (a). La leche de vaca contiene beta lactoglobulina, la cual se ha relacionado con mayor incidencia de problemas alérgicos en la infancia, ya que el humano reacciona a la exposición a proteínas de origen animal.
Así mismo, se ha observado que el vaciamiento gástrico de la leche materna se realiza en 90 minutos, relacionado a la menor concentración de caseína, en cambio el vaciamiento gástrico del niño (a) alimentado con leche de vaca se duplica ya que la duración es de 3 horas.
Finalmente, la leche humana tiene más carbohidratos, grasas y una menor cantidad de proteínas en relación con la leche de vaca
En conclusión, el desarrollo de capacidades estuvo acorde a la población en cuanto a contenido, terminología, ejemplos. Las familias se mostraron muy interesadas en la temática, compartieron sus experiencias y despejaron dudas.
Para finalizar se resalta la participación activa de los asistentes en la temática y se escuchan anécdotas y/o sugerencias y se cierra la actividad.

PÚBLICA

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Socializar con el equipo de trabajo las principales señales de alerta y medidas de prevención relacionadas con las alergias alimentarias.	Agentes Educativas	Durante la prestación del servicio.
Promover la revisión y apropiación de orientaciones relacionadas con lactancia materna, alimentación complementaria y acompañamiento respetuoso a las familias lactantes, de acuerdo con las necesidades identificadas en la unidad de servicio.	Agentes Educativas	Durante la prestación del servicio.

FIRMA ASISTENTES			
Nombre	**Cargo o rol / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**
Elida Zúñiga	Salud y Nutrición	Coralina	Elida Zuñiga

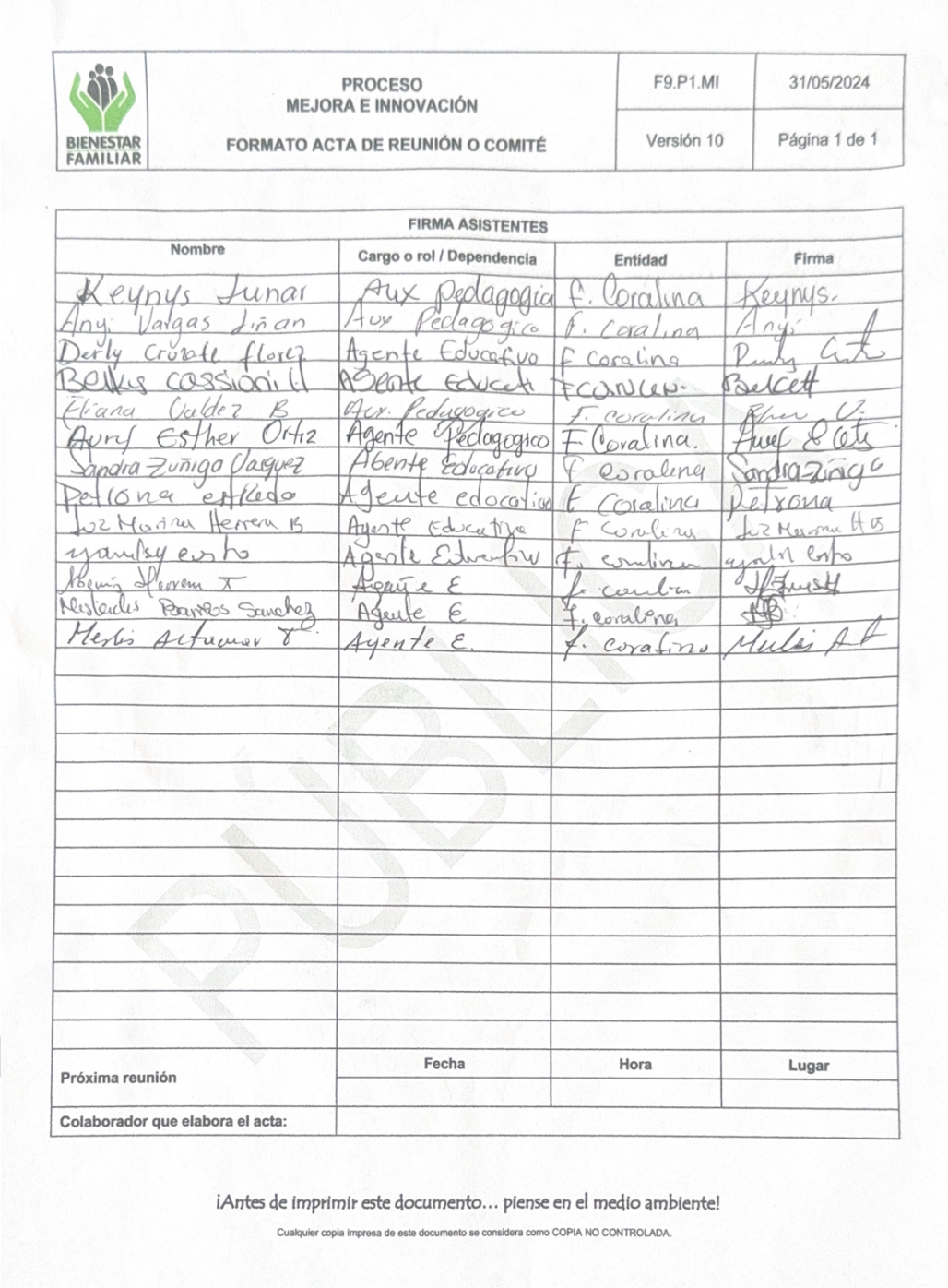
Evidencia fotográfica





PÚBLICA

LISTADOS DE ASISTENCIA



BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	F9.P1.MI	31/05/2024
		Versión 10	Página 1 de 1

FIRMA ASISTENTES

Nombre	Cargo o rol / Dependencia	Entidad	Firma
Keynys Junar	Aux Pedagogica	F. Coralina	Keynys.
Any. Vargas Liñan	Aux Pedagogico	F. coralina	Anyí
Derly Cronte florez	Agente Educativo	F coralina	Derly Cronte
Belkis cassiani H	Agente educativo	F coralina.	Belcett
Eliana Valdez B	Aux. Pedagogico	F. coralina	Eliana V.
Ayuy Esther Ortiz	Agente Pedagogico	F. Coralina.	Ayuy Esther
Sandra Zuñiga Vasquez	Agente Educativo	F coralina	Sandra Zuñiga
Petrona estrada	Agente educativo	F Coralina	Petrona
Luz Marina Herrera B	Agente Educativo	F coralina	Luz Marina H B
yanelsy ensto	Agente Educativo	F. coralina	yanelsy ensto
Yeimy Herrera T	Agente E	F. coralina	Yeimy Herrera T
Mercedes Ramos Sanchez	Agente E	F. coralina	
Merbis Arteaga T	Agente E.	F. coralina	Merbis A T
Próxima reunión	Fecha	Hora	Lugar
Colaborador que elabora el acta:			

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

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

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	
Hora: 8:00 AM	**Fecha:** 31 de julio 2026
Lugar:	CDI Huellas de esperanza
Dependencia que Convoca:	Salud y Nutrición
Proceso:	Capacitación del talento humano Gestor de alimentos - **Capacitación al talento humano gestor de alimentos sobre almacenamiento adecuado de los alimentos.**
Objetivo:	Fortalecer los conocimientos y las prácticas del talento humano manipulador de alimentos sobre el adecuado almacenamiento de materias primas, alimentos perecederos y no perecederos, garantizando la inocuidad de los alimentos conforme a la Resolución 2674 de 2013, las BPM y los lineamientos del ICBF.

Agenda:
1. Saludo e instalación de la jornada.
2. Desarrollo de la capacitación.
3. Conclusiones y recomendaciones.
4. Cierre de la jornada.

El 31 de julio de 2026 se llevó a cabo una jornada de fortalecimiento dirigida al personal gestor de alimentos de la unidad de servicio, en cumplimiento del plan de cualificación establecido en el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y en concordancia con los lineamientos institucionales de salud y nutrición.

La jornada inició con un saludo y la instalación de la actividad. Posteriormente, se socializaron con el talento humano los principales aspectos relacionados con el almacenamiento adecuado de los alimentos.

1. Importancia del almacenamiento adecuado

Se explicó que un correcto almacenamiento contribuye a:

- Mantener la calidad e inocuidad de los alimentos.
- Evitar la contaminación física, química y biológica.
- Disminuir pérdidas por deterioro.
- Proteger la salud de los niños y niñas atendidos.
- Cumplir la normativa sanitaria vigente.

2. Clasificación de los alimentos

Se recordó la clasificación de los alimentos según su conservación:

- Alimentos perecederos.
- Alimentos semiperecederos.
- Alimentos no perecederos.
- Alimentos refrigerados.
- Alimentos congelados.

3. Condiciones del área de almacenamiento

PÚBLICA

Se enfatizó que el área debe permanecer:

- Limpia y desinfectada.
- Ordenada y libre de humedad.
- Bien ventilada.
- Protegida de plagas.
- Con adecuada iluminación.
- Libre de sustancias químicas o elementos ajenos a los alimentos.

4. Organización de los alimentos

Se recordó que:

- Los alimentos deben almacenarse sobre estibas o estanterías.
- Deben permanecer separados del piso, paredes y techo.
- No deben mezclarse alimentos con productos de limpieza.
- Deben mantenerse organizados por categorías.
- Los envases deben permanecer íntegros y correctamente cerrados.

5. Rotación de alimentos

Se reforzó la aplicación del método:

- PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas).
- Verificación permanente de fechas de vencimiento.
- Identificación de alimentos abiertos con fecha de apertura.
- Separación inmediata de productos vencidos o deteriorados.

6. Recepción de alimentos

Se recordó verificar:

- Fecha de vencimiento.
- Estado del empaque.
- Condiciones del transporte.
- Temperatura de productos refrigerados y congelados.
- Características organolépticas (olor, color y textura).

7. Prevención de contaminación cruzada

Se enfatizó:

- Separar alimentos crudos de alimentos listos para consumo.
- Almacenar carnes en recipientes cerrados.
- Evitar derrames.
- Mantener frutas y verduras protegidas.
- Utilizar recipientes limpios y con tapa.

8. Recomendaciones

- Mantener el almacén organizado permanentemente.
- Realizar inspecciones diarias del estado de los alimentos.
- Registrar las temperaturas de refrigeración y congelación.
- Aplicar el sistema PEPS en todo momento.
- Informar inmediatamente cualquier novedad relacionada con deterioro, presencia de plagas o daños en los alimentos.

PÚBLICA

- Cumplir estrictamente las Buenas Prácticas de Manufactura durante todas las etapas del almacenamiento.

Como conclusión, se evidenció la importancia de mantener prácticas permanentes de almacenamiento seguro, control de temperaturas, rotación de productos y prevención de la contaminación cruzada. El personal participante reconoció la necesidad de aplicar estas orientaciones de manera continua para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados a los niños y niñas atendidos en la unidad de servicio.

Compromisos / tareas	**Responsable(s): Nombre / Cargo o rol**	**Fechas**
Poner en práctica las recomendaciones suministradas durante la capacitación	Personal gestor de alimentos	Durante la prestación del servicio
Verificar las condiciones de calidad, inocuidad, empaque, fecha de vencimiento y temperatura de los alimentos al momento de la recepción, evitando el ingreso de productos en mal estado o que no cumplan con las condiciones sanitarias requeridas.	Personal gestor de alimentos	
Mantener y registrar la temperatura adecuada de conservación de los alimentos refrigerados y congelados, de acuerdo con las recomendaciones sanitarias establecidas.	Personal gestor de alimentos	

FIRMA ASISTENTES

Nombre	**Cargo o rol / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**
Elida Zúñiga	Salud y Nutrición	Coralina	Elida Zúñiga

Evidencia fotográfica





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

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

Listado de sistencia

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	F9.P1.MI	31/05/2024
		Versión 10	Página 1 de 1

FIRMA ASISTENTES			
Nombre	Cargo o rol / Dependencia	Entidad	Firma
Tania Cuadrado Rios	Gst de alimentos	Coralina.	[illegible]
Emilyed Noriega Núñez	G. de Alimentos	Coralina	[illegible]
Diana Barragan Jimenez	Gestora Alimentos	Coralina.	[illegible]
Faridis Watts F	Gestora Alimentos.	Coralina.	[illegible]

Próxima reunión	Fecha	Hora	Lugar
Colaborador que elabora el acta:			

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

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

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N° 2	
Hora: 8: 00 AM	**Fecha:** 31-07-26
Lugar:	COMEDOR
Dependencia que Convoca:	COMPONENTE DE FAMILIA, COMUNIDAD Y REDES
Proceso:	TRABAJO EN EQUIPO Y COOPERACIÓN: JORNADA PEDAGOGICA-FORMACION AL TALENTO HUMANO
Objetivo:	AFIANZAR LOS PROCESOS COLABORATIVOS DENTRO DE LA UDS Y BRINDAR ESTRATEGIAS PARA MEJORAR LA PARTICIPACIÓN Y AMBIENTE LABORAL.

Agenda:

- Bienvenida
- Dinámica rompe hielo
- Socialización de la temática
- Cierre y agradecimientos.

Desarrollo:

Siendo las 8:00 am el equipo psicosocial Maria Alejandra teran, interviene desde su componente familia, comunidad y redes en el espacio designado como JORNADA PEDAGOGICA, que tiene como objeto enfatizar la temática del TRABAJO EN EQUIPO Y COOPERACIÓN. Nos reunimos con el talento humano de la unidad de atención.

Con el fin de acompañar este proceso, el EQUIPO PSICOSOCIAL pone a disposición este taller participativo y un conjunto de recursos pedagógicos especialmente diseñados para facilitar el trabajo colectivo. Estos materiales buscan adaptarse a la diversidad de nuestros ambientes familiares y sociales de nuestro territorio y promover una participación, consciente y comprometida, que sitúe el ejercicio profesional como una acción estratégica orientada a mejorar los procesos de aprendizajes significativos.

Continuamos con la socialización de la temática; **Qué es el trabajo en equipo**

El trabajo en equipo responde a una **manera organizada y coordinada de trabajar entre varias personas** con la finalidad de alcanzar metas comunes. Se puede considerar una herramienta laboral. A través de las habilidades complementarias de cada uno de los integrantes, todos los miembros del equipo mantienen una responsabilidad individual y mutua para dirigir todos los esfuerzos a un objetivo común.

A partir de la definición de trabajo en equipo, vemos que este genera una sinergia positiva, pero para lograrlo se debe mantener un gran sentido de la unión y tener empatía con todos los integrantes. Como resultado encontramos un **mayor rendimiento, productividad y satisfacción personal y laboral**. Además, en el trabajo en equipo el liderazgo es compartido por todos. Por ello, es muy importante el estilo de comunicación que se adopta. Lo ideal es que este sea abierto y con feedback constante. **Ventajas del trabajo en equipo**

Actualmente, los beneficios del trabajo en equipo son evidentes. Si el equipo trabaja de forma cohesionada, cooperada y organizada, **las ventajas son tanto individuales como colectivas**. Cabe destacar que para que

Scanned with CamScanner

todo ello sea posible, todos los integrantes del equipo deben haber comprendido y aceptado los objetivos y estos deben ser comunes. A continuación, vamos a ver las ventajas del trabajo en equipo tanto individuales como colectivas.

Beneficios individuales

Las dinámicas de trabajo equipo proporcionan los siguientes beneficios individuales:

- **Sentimiento de afiliación**: todos los integrantes del equipo se sienten parte de algo.
- **Mayor integración**: las personas que forman parte del equipo desarrollan relaciones interpersonales que favorecen a la equidad, la amistad y la colaboración.
- **Disminuye la tensión**: el trabajo en equipo favorece que se trabaje con menos tensión y estrés. Como consecuencia también disminuye la frustración entre los trabajadores gracias al trabajo compartido.
- **Mayor aprendizaje y creatividad**: en el equipo se comparte los conocimientos e información. Además, la integración de todas las personas que forman parte del equipo permite tener más puntos de vista.

para esto la psicosocial Maria teran, les invita a las agentes educativas iniciar la actividad con ejercicios de calentamiento del cuerpo, seguidamente proponemos formar 2 filas (2 grupos) en la que cada una de ellas debe realizar una serie de movimientos repetitivos con globos y pasarlos de manera guiada por un líder hasta llegar al final, en caso tal que el globo se explote, se caiga o cualquier otro movimiento no permitido habrán penitencias y consecuencias para el grupo. Al finalizar recogemos las voces del grupo mediante preguntas reflexivas y abiertas referentes a la temática abordada. Ahora bien siguiendo en la misma línea de trabajo es plasmado un árbol que hace referencia al TRABAJO EN EQUIPO Y COOPERACIÓN, en ello, debemos crear las raíces, las frutas con características propias de la temática, para ello cada grupo de trabajo tuvo a disposición materiales pedagógicos (papel, iris, tijeras, marcadores, colores y pega) al terminar cada grupo de manera voluntaria pasaba al árbol y pegaba sus elementos dando una breve explicación de lo que ellos consideraron que le hacía falta al árbol. Para culminar con la temática propuesta el ARBOL en mención contenía frutas que fueron puestas de forma intencionada, las agentes con sus grupos formados fueron invitadas a tomar cada una de ellas, en el interior de la fruta estaba expuesta una pequeña puesta en escena referente a experiencias centradas en los diversos ambientes laborales que podemos encontrar en nuestros trabajos, grupos organizacionales y sociedad en general. Se les brindo un tiempo determinado para coordinar su presentación y compartir con todo el equipo sus reflexiones y experiencias. Al finalizar recogimos todas sus voces para la construcción significativa del encuentro como proceso de fortalecimiento que contribuyan al bienestar biopsicosocial de cada integrante del equipo de trabajo de la UDS- CDI VILLAS DE ARANJUEZ.

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Fortalecer canales de comunicación asertiva	Talento humano	Febrero-julio
Respetar la diversidad en opiniones	Talento humano	Febrero- julio
Colaborar con los compañeros	Talento humano	Febrero-julio
Ser empáticos y solidarios con los demás alrededor	Talento humano	Febrero-julio

Scanned with CamScanner

REGISTRO FOTOGRAFICO

