ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!

CONSOLIDADO PRÁCTICA CAMPOS DE ACCIÓN PROFESIONAL, ESCENARIO CDI IGLESIA CENTRO CRISTIANO

Presentado por:

Maria Silvana Sandoval Capacho

Mery Zulay Vera Contreras

Nutricionistas Dietistas en Formación

X Semestre

Presentado a:

Daissy Alexandra Gelvez Rodriguez

Nutricionista Dietista

Docente supervisora Prácticas Campos de Acción Profesional

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

FACULTAD DE SALUD

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

PAMPLONA

2021-2

INTRODUCCIÓN

El programa de Nutrición y Dietética ha dado lugar al desarrollo de las prácticas formativas a través de las cuales se aplican los conocimientos teóricos a situaciones concretas, con el fin de lograr la validación de saberes, el desarrollo de habilidades y la atención directa de las necesidades del entorno, través de los convenios de relación docencia – servicio e interinstitucionales suscritos con diferentes instituciones de carácter público y privado que han facilitado la estabilidad y la labor del estudiante.

Con base en lo anterior, a través del convenio institucional de la Universidad de Pamplona, se realizó la Práctica Campos de Acción Profesional en los Centros de Desarrollo Infantil con la finalidad de fortalecer el componente de salud y nutrición en esta unidad de servicio.

Teniendo en cuenta que la estructura de las prácticas campo de acción profesional se basa en 5 áreas como lo son el área comunitaria, educativa, administrativa, investigativa y académica, en cuanto al área comunitaria se llevó a cabo la realización de la selección de las variables de la ficha de caracterización que puedan incidir directa o indirectamente en el estado nutricional de las niñas y niños, seguido se da a conocer la clasificación antropométrica del estado nutricional de los beneficiarios del Centro de Desarrollo Infantil y a partir de los resultados obtenidos en la clasificación nutricional del indicador peso para la talla siendo este un indicador trazador tanto para déficit como para exceso se lleva a cabo la realización del Plan de intervenciones colectivas para esos casos que se presentaron de malnutrición por déficit y exceso.

Por lo tanto, la ficha de caracterización es una herramienta que permite obtener un Diagnóstico situacional; es un proceso que comprende la recolección, consolidación y análisis de la información correspondiente a la características individuales y grupales de los usuarios del servicio desde lo territorial, social, económico y cultural.

Además de ello permite a las unidades del servicio identificar aspectos claves, particularidades y factores de riesgo de los niños y niñas. Consta de un formato en Excel que se compone de tres módulos, el primero hace referencia a la información de las niñas y niños, la identificación del usuario y las características de salud y nutrición. El módulo dos se refiere a la mujer gestante; y el módulo tres indaga aspectos relevantes de la familia del usuario, en relación con suestructura, vivienda, habitabilidad y relaciones familiares.

A partir de la cual se obtiene como producto el informe de la ficha de caracterización, permitiendo así los resultados de la selección de las variables que inciden directa o indirectamente en el estado nutricional de las niñas y niños de los centros de desarrollo

infantil.

En este orden de ideas es de gran importancia identificar la situación alimentaria y nutricional que afecta a la población infantil objeto, por ende, el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar trabaja por el bienestar y el desarrollo integral de los niños y niñas, es por ello que el profesional en salud y nutrición requiere evaluar y realizar el seguimiento del estado nutricional de forma oportuna y periódica mediante la interpretación de indicadores antropométricos contemplados en la resolución 2465 del 2016, para así proponer diversas estrategias y acciones que contribuyan a mejorar la situación nutricional de las niñas y niños de los centros de desarrollo infantil.

Por esta razón las estudiantes de prácticas campos de acción profesional tabulan y diagnostican la información establecida en la base de datos “CUENTÁME”. Siendo este un sistema creado por el ICBF desde el 2013, para capturar la información en la línea de los servicios de las direcciones misionales como Primera Infancia, Niñez y Adolescencia, Nutrición y Familias a través del cargue de información en línea de las Entidades Administradoras de Servicio, Contratos, Unidades de Servicio, Talento Humano y Beneficiarios.

En la plataforma identifica a los beneficiarios de cada modalidad con el formulario de seguimiento nutricional a los reportes del listado general por la toma para Salud y Nutrición, incluye información de las atenciones para los beneficiarios, reportes de consolidados para validar los registros de Salud y Nutrición, con variables antropométricas e información de garantía de derechos (vacunación, control de crecimiento y desarrollo, entre otras), rangos de peso y talla según tipo de beneficiarios, valores para cada variables cuantitativas, con patrones de referencia según normatividad vigente y guías técnicas.

A partir de su análisis se obtiene como resultado el informe de diagnóstico nutricional de las niñas y niños de los centros de desarrollo infantil. En base a estos resultados se procede a la elaboración del Plan de Intervenciones Colectivas que es un plan de beneficios compuesto por intervenciones, procedimientos o actividades para la promoción de la salud y gestión del riesgo, dirigidas a grupos poblacionales a lo largo del curso de la vida. El componente de salud y nutrición se desarrolla a través de los ejes de la Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional, y está a su vez incluye la educación alimentaria y nutricional en sus objetivos específicos, líneas y estrategias, con el fin de aportar al mejoramiento de los estilos de vida de los colombianos.

Por lo tanto, se hace evidente la puesta en marcha de acciones o estrategias que promuevan hábitos y estilos de vida saludable que contribuyan a mejorar la clasificación nutricional de los niños y las niñas del Centros de desarrollo infantil de acuerdo al indicador peso para la talla. Se ejecutaron los planes de formación a familias, talento humano, plan de acción del plan de seguridad alimentaria y nutricional, el plan dirigido a manipuladoras de alimentos y servicios generales previamente facilitados por la docente supervisora donde

se trataron temas de salud y nutrición, esto se llevó a cabo por medio de capacitaciones cada mes con material educativo, algunas de manera virtual y otras de forma presencial.

JUSTIFICACIÓN

Es necesario identificar problemas relacionados con nutrición y alimentación, para esto, es importante utilizar algún recurso como lo es la herramienta ficha de caracterización sociofamiliar, en donde se tiene en cuenta información como datos personales del niño o niña, datos generales de la madre, del padre o del cuidador, condiciones económicas de la familia, datos sobre la vivienda y sus condiciones, saneamiento básico, manejo de basuras y residuos sólidos de la vivienda, higiene, aseo y manipulación de alimentos que tiene la población objeto y así poder identificar algunos factores que afectan en el estado nutricional de los beneficiarios Hogar Infantil Pilatunas. Siendo conscientes que invertir en la nutrición de niños y niñas especialmente en edades tempranas ha sido considerada y probada como una estrategia no solo de promoción de la salud sino también de combate a la pobreza se está optimizando esfuerzos en beneficio y en cumplimiento de los derechos de la niñez (Estrategia de Atención en Nutrición y Desarrollo en la primera infancia., 2011).

Conforme a lo citado anteriormente es de gran importancia identificar la situación alimentaria y nutricional que afecta a esta población infantil, mediante las condiciones de vivienda, disponibilidad de alimentos, acceso a los servicios básicos y canasta básica familiar, verificando con el diagnóstico nutricional si existe algún problema de higiene o salud que pueda estar afectando a la población objeto y así disponer a proponer diversas estrategias de intervención que contribuyan a mejorar la situación nutricional de los niños y niñas de los centros de desarrollo infantil.

Actualmente, el estado de la seguridad alimentaria y nutricional en el mundo, se estima que casi 690 millones de personas pasaban hambre en 2019 (un aumento de 10 millones de personas desde 2018 y de casi 60 millones en cinco años). Los altos costos y la escasa asequibilidad impiden también a miles de millones de personas lograr una alimentación saludable o nutritiva. La cantidad de personas que sufren hambre es mayor en Asia, pero está creciendo con más rapidez en África. Según las previsiones del informe, la pandemia de la enfermedad por coronavirus (COVID-19) podría provocar, a finales de 2020, un aumento de 130 millones en el número de personas afectadas por el hambre crónica en todo el mundo (ONU, 2020).

Por consiguiente, un alarmante número de niños y niñas menores de cinco años sufre las consecuencias físicas de una mala alimentación y un sistema alimentario que les está fallando, advirtió UNICEF en un nuevo informe sobre niños, niñas y nutrición. En 2018, en América Latina y el Caribe, 4,8 millones de niños y niñas menores de 5 años sufrieron retraso en el crecimiento, 0,7 millones de emaciación y 4 millones tenían sobrepeso, incluyendo obesidad. El informe del Estado Mundial de la Infancia 2019 revela que, en 2018, casi 1 de cada 5 niños y niñas menores de cinco años en América Latina y el Caribe tenía retraso en

el crecimiento, emaciación o sobrepeso, o una combinación de estos (UNICEF, La malnutrición impide el adecuado crecimiento de 1 de cada 5 niños y niñas menores de 5 años en América Latina y el Caribe, 2019).

Por ende, los resultados en el informe de diagnóstico nutricional permiten conocer el estado nutricional, describiendo el comportamiento de la malnutrición tanto por déficit como por exceso, teniendo en cuenta las variables de género, edad, tipo de afiliación al Sistema General de Seguridad Social en Salud (SGSSS) y los indicadores antropométricos P/T, T/E, P/E, IMC/E de las niñas y los niños de los centros de desarrollo infantil, de Pamplona,Norte de Santander.

En Colombia persisten aún problemas relacionados con la inseguridad alimentaria de algunos grupos poblacionales, especialmente los más pobres y vulnerables, ubicados en las zonas rurales y las periferias urbanas, en los que el consumo y la disponibilidad de alimentos se ven afectados por el comportamiento de la producción de la canasta básica y los factores que determinan su sostenibilidad y suficiencia. De acuerdo a datos de FAO, reportados en la publicación SOFI (Estado de la Inseguridad Alimentaria en el Mundo) 2015, Colombia cuenta con 4,4 millones de personas sub alimentadas, lo que corresponde al 8,8% de la población (FAO, Colombia en una mirada, 2021).

Por lo tanto, el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, atendiendo los compromisos internacionales, nacionales, las recomendaciones de la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia - ENSIN 2015 y de la Ley 1355 de 2009, promociona acciones dirigidas a fomentar la educación alimentaria y nutricional, y a realizar procesos de información, divulgación y capacitación a niños, niñas y adolescentes, adultos y las familias usuarias de todas sus modalidades, a fin de contribuir al mejoramiento del estado de salud de sus usuarios; además dentro de su gestión de adquisición de bienes y servicios establece convenios con diferentes entidades públicas y privadas con el fin de fortalecer la prestación de sus servicios a la primera infancia. La universidad de Pamplona por medio del programa de Nutrición y Dietética en convenio con el ICBF busca lograr el apoyo en las actividades del instrumento de verificación en sitio de condiciones de calidad y obligaciones contractuales en las uds de los servicios cdi documento para dar cumplimiento del mismo a través de estrategias y acciones por parte de las estudiantes de prácticas campos de acción profesional desde el componente de salud y nutrición.

OBJETIVOS

Objetivo General:

• Fortalecer el componente de salud y nutrición en los centros de desarrollo infantil de Pamplona, Norte de Santander mediante acciones de diagnóstico, planeación, ejecución y evaluación que fomenten la adopción de hábitos y estilos de vida saludable.

Objetivos Específicos:

• Establecer las variables sociodemográficas que condicionan de manera directa o indirecta en el estado nutricional de las niñas y niños beneficiarios de los centros de desarrollo infantil.

• Determinar el estado nutricional de las niñas y niños mediante el análisis de indicadores antropométricos establecidos en la Resolución 2465 de 2016.

• Establecer acciones de intervención que contribuyan a mejorar el estado nutricional de las niñas y niños con malnutrición por déficit o exceso, de los centros de desarrollo infantil.

• Determinar el cumplimiento de las obligaciones contractuales en la unidad de servicio, de los centros de desarrollo infantil, con el fin de establecer acciones de apoyo a través de las Estrategia Información, Educación y Comunicación

INFORME, FICHA DE CARACTERIZACIÓN SOCIODEMOGRÁFICA DE LOS NIÑOS Y NIÑAS BENEFICIARIOS DE LOS CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL DE LA IGLESIA CENTRO CRISTIANO, PAMPLONA NORTE DE SANTANDER

Elaborado por:

Maria Silvana Sandoval Capacho

Mery Zulay Vera Contreras

Nutricionista Dietista en formación, X semestre

Presentado a:

ND. ALEXANDRA GÉLVEZ RODRÍGUEZ

Docente supervisora de prácticas Campos de Acción Profesional

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

FACULTAD DE SALUD

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

PAMPLONA, NORTE DE SANTANDER

2021-2

Tabla de contenido

1. INTRODUCCIÓN 4
2. JUSTIFICACIÓN 5
3. OBJETIVOS 6
4. MODULO 1 NIÑO Y NIÑA 7
Tabla N°1 Distribución porcentual de la población objeto según genero 7
Tabla N° 2 Distribución porcentual según edad 8
Tabla N° 3 Distribución porcentual según Nacionalidad Principal 10
Tabla N°4 Distribución porcentual según ¿medio que utilizan para dormir? 11
Tabla N°5 Distribución porcentual según si los niños y niñas duerme con adultos en la misma cama 12
Tabla N°6 Distribución porcentual según afiliación al SGSSS 13
Tabla N° 7 Distribución porcentual si la niña o niño cuenta con el esquema de vacunación completo, según la edad 15
Tabla N° 9 Distribución porcentual según si la niña o niño es alérgico a algún medicamento o alimento 18
Tabla N° 10 Distribución porcentual según si la niña o niño cuenta con la valoración integral del desarrollo en salud según la edad 20
5. MODULO 3 FAMILIA 21
Tabla N°1 Distribución porcentual según clase de ubicación de la vivienda 21
Tabla N°2 Distribución porcentual según tipo de vivienda 22
Tabla N°3 Distribución porcentual según tipo de tenencia de la vivienda 23
Tabla N°4 Distribución porcentual según la energía o combustible que utilizan principalmente para cocinar. 25
Tabla N°5 Distribución porcentual según si el grupo familiar del usuario (a) tiene acceso a los siguientes servicios domiciliarios 26
TABLA N°6 Distribución porcentual de como eliminan principalmente las basuras en este hogar 28

Tabla N° 7 Distribución porcentual según la fuente principal para el consumo del agua en el grupo familiar 30

Tabla N° 8 Distribución porcentual según la frecuencia con la que el grupo familiar dispone del agua para el consumo humano 31

Tabla N°9 Distribución porcentual según si le realiza algún tratamiento al agua para el consumo humano para que sea apta para el consumo 32

Tabla N° 10 Distribución porcentual de riesgos de accidentes dentro del hogar para la niña o niño 34

Tabla N° 11 Distribución porcentual según con qué integrante del grupo familiar el niño, niña tiene un lazo afectivo más fuerte 35

Tabla N° 12 Distribución porcentual según si cuenta o no con algún tipo de apoyo cuando se encuentra en crisis (económica, afectiva, social, entre otras) el hogar 37

Tabla N°14 Distribución porcentual según la actividad principal del cuidador en este momento 40

6. Referencias 42

1. INTRODUCCIÓN

El seguimiento a la atención efectiva de la malnutrición debe considerarse competencia del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, en cuanto contribuye a la garantía de derechos y favorece la protección integral de la primera infancia, la niñez, la adolescencia y el bienestar de las familias en Colombia. En ese sentido, el seguimiento de las acciones de dicha atención se reporta a través de la Ficha de Caracterización, la cual debe permitir el monitoreo de la intersectorialidad y busca la ejecución de alertas y acciones prioritarias de atención oportuna, pertinente y de calidad en el marco de la activación de las Rutas de atención integral en salud para población con riesgo o presencia de alteraciones nutricionales, habitacionales y relaciones familiares; así como la identificación y posibles soluciones a barreras de acceso o una posible inobservancia que ponga en riesgo la vida de los usuarios.

Por lo anterior la ficha de caracterización es un documento que permite obtener un Diagnóstico situacional; es un proceso que comprende la recolección, consolidación y análisis de la información correspondiente a la características individuales y grupales de los usuarios del servicio desde lo territorial, social, económico y cultural. además de ello permite a las unidades del servicio identificar aspectos claves, particularidades y factores de riesgo de los niños y niñas. Consta de un formato en Excel que se compone de tres módulos, el primero hace referencia a la información de las niñas y niños, la identificación del usuario y las características de salud y nutrición. El módulo dos se refiere a la mujer gestante; y el módulo tres indaga aspectos relevantes de la familia del usuario, en relación con su estructura, vivienda, habitabilidad y relaciones familiares.

En el presente informe se realizó la revisión de la ficha de caracterización del módulo 1 y módulo 3 ya que para los centros de desarrollo infantil de la iglesia centro cristiano, no aplica el módulo 2 porque no cuenta como población objeto a mujeres gestantes. Por lo tanto, se mostrarán los resultados de la selección de variables que pueden incidir de manera directa o indirecta en la situación alimentaria de los niños y niñas de los CDI iglesia centro cristiano

2. JUSTIFICACIÓN

La caracterización permite conocer la situación general de las áreas de desarrollo de cada niño y niña para que se le pueda brindar a cada uno atención enfocada en sus necesidades. Además, sirve como un instrumento para el diagnóstico de las necesidades de capacitación y formación de los educadores. (ICBF, 2015)

También permite identificar las condiciones generales y particulares de cada niño o niña del centro de desarrollo infantil. Asimismo ayuda a organizar de manera sistemática la información obtenida sobre las condiciones físicas, materiales, sociales y comunitarias, para optimizar procesos de planeación y toma de decisiones para la atención de la primera infancia. (ICBF, 2015)

Para realizar el informe de caracterización sociodemográfica de los niños y niñas de los Centros de Desarrollo Infantil del Operador Iglesia Centro Cristiano del Municipio de Pamplona Norte de Santander fue necesario realizar una solicitud de la ficha de caracterización diligenciada en el presente año, teniendo en cuenta los problemas de salubridad actual frente a la pandemia de COVID-19 se realizó esta caracterización teniendo en cuenta todas las medidas de bioseguridad descritas en el manual operativo de la modalidad institucional.

3. OBJETIVOS

Objetivo General

- Establecer las variables sociodemográficas que condicionan de manera directa o indirecta en el estado nutricional de las niñas y niños beneficiarios de los centros de desarrollo infantil iglesia centro cristiano, Pamplona Norte de Santander

Objetivos Específicos

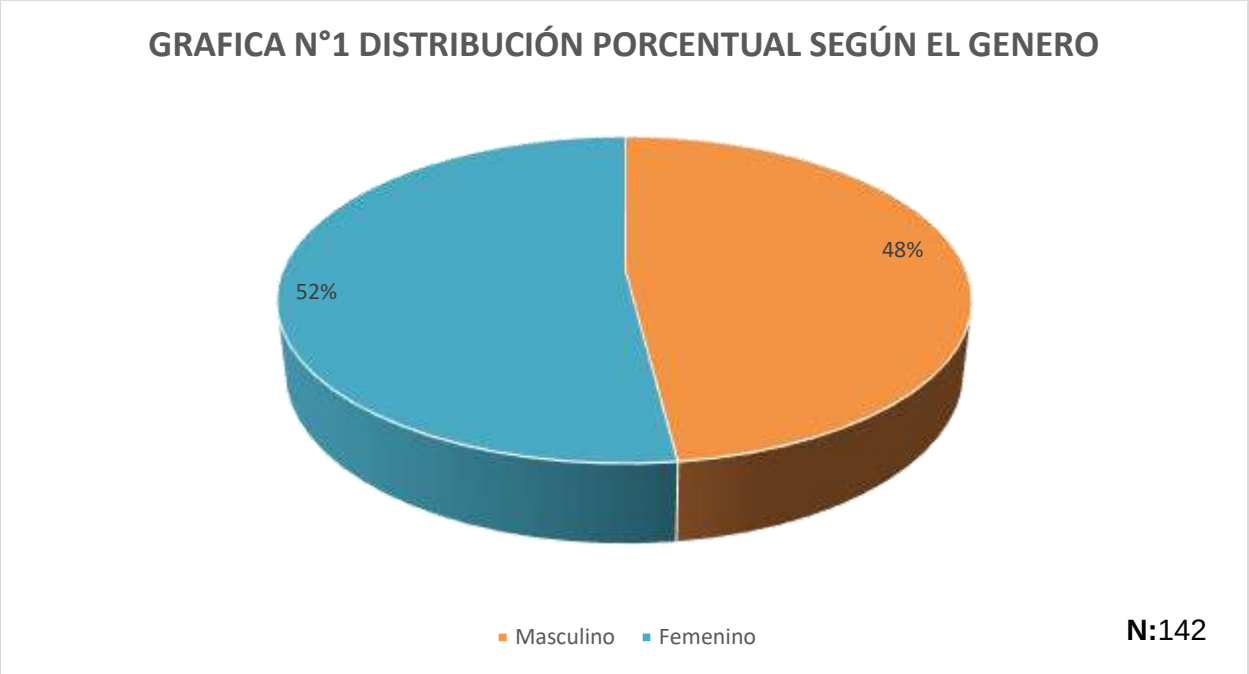
- Identificar las variables que puedan incidir directa o indirectamente en el estado nutricional de los beneficiarios de los centros de desarrollo infantil iglesia centro cristiano.
- Describir la información obtenida a partir del análisis de las variables sociodemográficas de la ficha de caracterización.
- Establecer la socialización de los resultados obtenidos a partir de las variables de la ficha de caracterización

4. MODULO 1 NIÑO Y NIÑA

Tabla N°1 Distribución porcentual de la población objeto según genero

SEXO	Frecuencia	%
Masculino	68	48%
Femenino	74	52%
Total	142	100%

Fuente: *Elaboración propia a partir de la Base de datos de Excel, ficha de caracterización CDI iglesia centro cristiano.*



Fuente: *Elaboración propia a partir de la Base de datos de Excel, ficha de caracterización CDI iglesia centro cristiano*

Análisis

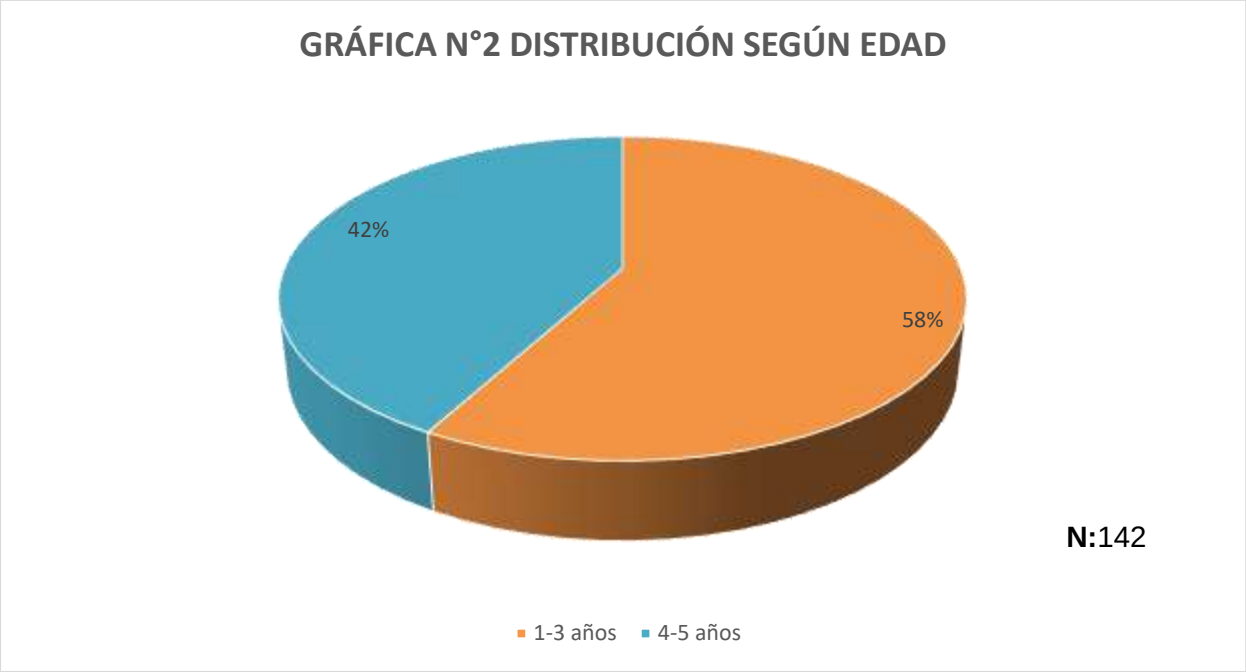
Se entiende por sexo las características biológicas que definen a los seres humanos como hombre o mujer. Estos conjuntos de características biológicas tienden a diferenciar a los humanos como hombres o mujeres (OMS, Organización Mundial de la Salud, 2021). Por otra parte, el género se conceptualizó como el conjunto de ideas, representaciones, prácticas y prescripciones sociales que una cultura desarrolla desde la diferencia anatómica entre mujeres y hombres, para simbolizar y construir socialmente lo que es "propio" de los hombres (lo masculino) y "propio" de las mujeres (lo femenino). (López, 2016)
En 2018, Colombia registró una población total de 44,2 millones, el 51,2% son mujeres (22,6 millones) y el 48,8% hombres (21,6 millones), en Norte de Santander 49,3% son hombres, mientras que el 50,7% son mujeres, y para San José de Cúcuta el mayor porcentaje de 51,6% son mujeres y el 48,4% son hombres, de acuerdo con el Censo Nacional de Población y Vivienda (CNPV) de ese año. (DANE, Resultados del Censo Nacional de Población y Vivienda, 2018)

Del total de las niñas y niños beneficiarios de los CDI de la Iglesia Centro Cristiano, se evidencia que el 48% corresponde a 68 niños del género masculino y el 52% a 74 niñas del género femenino. Siendo mayor la población de género femenino en los CDI de la Iglesia Centro Cristiano.

Tabla N° 2 Distribución porcentual según edad

Rango de edad	Frecuencia	%
1-3 años	82	58
4- 5 años	60	42
Total	**142**	**100**

Fuente: *Elaboración propia a partir de la Base de datos de Excel, ficha de caracterización CDI iglesia centro cristiano.*



Fuente: *Elaboración propia a partir de la Base de datos de Excel, ficha de caracterización CDI iglesia centro cristiano*

Análisis

Evidencias científicas demuestran que, si bien el desarrollo humano es un proceso continuo que se da a lo largo de la vida, las bases sobre las cuales se irán complejizando las capacidades, habilidades y potencialidades humanas, se sientan en los primeros años. De acuerdo al manual operativo la modalidad institucional está dirigida a niñas y niños de primera infancia, prioritariamente en el rango de edad de 2 años hasta los 4 años, 11 meses y 29 días; según lo anteriormente dicho, podrán ser atendidos niñas y niños entre los 6 meses y 2 años, cuando su condición así lo amerite y la UDS cuente con las condiciones requeridas para atender a esta población, y hasta los 5 años, 11 meses y 29 días de edad, siempre y cuando no haya oferta de educación preescolar, específicamente de grado de transición, en su entorno cercano.

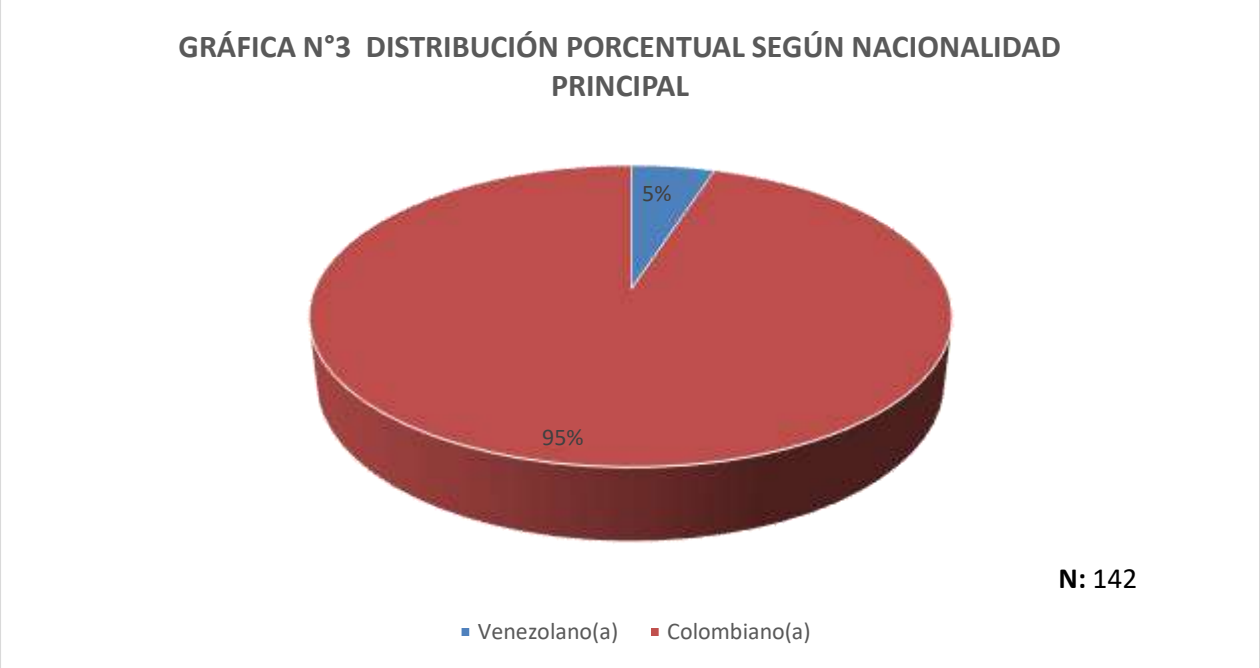
En este propósito, la ENSIN 2015 menciona que a nivel nacional los menores de cinco años representaron el 8,9%. Por otra parte, según los resultados del Censo Nacional de Población y Vivienda del 2018, la Población entre 0 y 14 años en Colombia represento el 22,6% a nivel nacional, en Norte de Santander el 24,3%, y para San José de Cúcuta el 22,8%.

En la gráfica número dos se puede observar que, del total de la población, 82 niños y niñas están comprendidos entre las edades de 1 a 3 años, representado el 58%. Mientras que en el rango de edad de 4 a 5 Años 60 niños y niñas que corresponde al 42%.

Tabla N° 3 Distribución porcentual según Nacionalidad Principal

Nacionalidad principal	Frecuencia	%
Venezolano	7	5
Colombiano	135	95
Total	142	100

Fuente: *Elaboración propia a partir de la Base de datos de Excel, ficha de caracterización CDI iglesia centro cristiano.*



Fuente: *Elaboración propia a partir de la Base de datos de Excel, ficha de caracterización CDI iglesia centro cristiano*

Análisis

De los 1.748.716 venezolanos que residen en el país, el 49,39% (863.610) son mujeres, el 50,61% (885.106) hombres, el 23,95% (418.839) son menores de 18 años de edad, el 36,25% (633.881) están entre los 18 a 29 años, el 21,72% (379.764) se encuentran entre 30 a 39 años, el 10,61% (185.615) están entre los 40 a 49 años, el 4,88% (85.379) se encuentran entre 50 y 59 años, el 1,82 % (31.893) entre 60 y 69 años y 0,76% (13.345) se encuentran las personas mayores de 70 años. El 19,62% de los venezolanos residen en Bogotá D.C. (343.169), Norte de Santander (197.979) y Atlántico (161.313).

De acuerdo, con la información de Migración Colombia, a junio del 2020 hay 762.857 regulares es decir cuentan con permiso PEP y 985.859 residen manera irregular. Para el corte de junio de 2020 se describe una disminución con respecto al mes de mayo que fue del 1%. Adicionalmente se observa que las ciudades con mayor cantidad de venezolanos son principalmente Bogotá 343.169, San José De Cúcuta103.254, Barranquilla 95.491, Medellín 87.942 y Cali 60.452. (MSPS, 2020)

De acuerdo a la gráfica número 3 se puede observar que, en los CDI de la Iglesia Centro Cristiano , el mayor porcentaje de 95% corresponde a 135 niños y niñas de nacionalidad principal colombiana, mientras que el 5% corresponde a 3 niñas y niños de nacionalidad principal venezolana que no cuentan con documentos colombianos.

Tabla N°4 Distribución porcentual según ¿medio que utilizan para dormir?

Medio que utilizan para dormir	Frecuencia	%
Cama	142	100
Otro	0	0

Fuente: *Elaboración propia a partir de la Base de datos de Excel, ficha de caracterización CDI iglesia centro cristiano.*

Análisis

La tabla número 4 describe las opciones de respuesta sobre el medio que utilizan el niño o niña para dormir, cama como primera opción u otro.

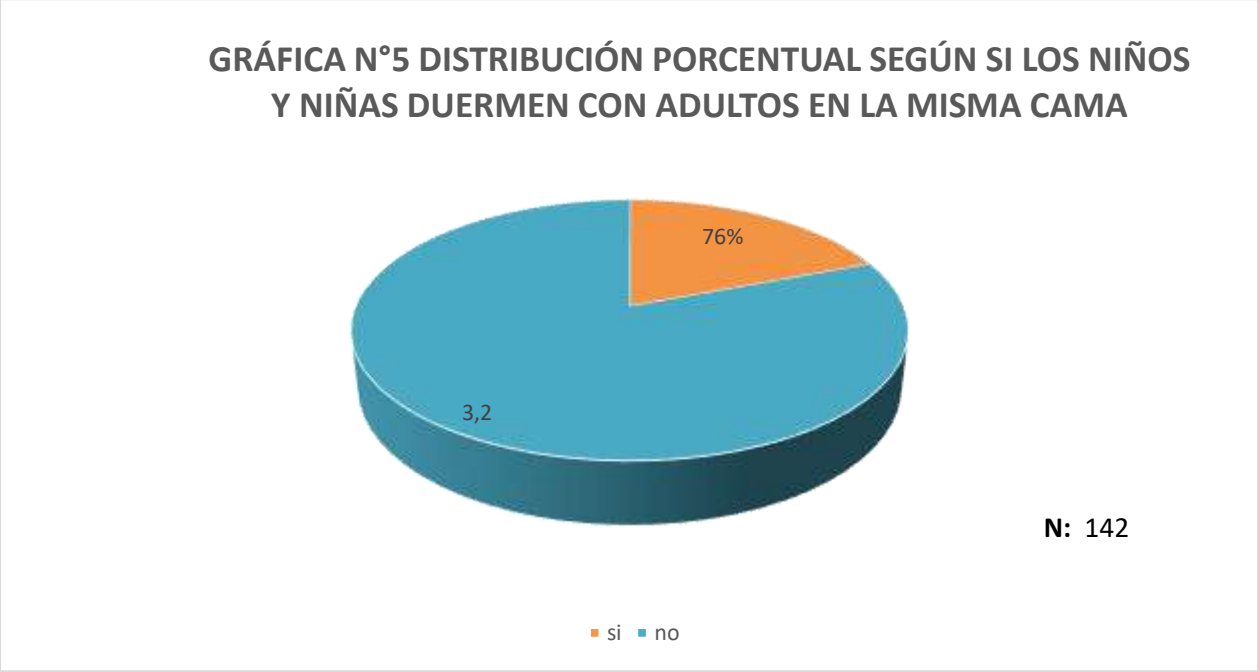
De acuerdo a un estudio de España en el cual se realizaron encuestas sobre hábitos de sueño a 51 niños entre los 6 y 36 meses vistos en consulta por revisión habitual u otras causas durante los meses de mayo y junio de 2004, en el cual, del total de niños encuestados, 38 duermen en cuna (74,5%) y 13 lo hacen en cama individual (25,5%). (SUÁREZ & al., 2005).

De la anterior tabla se obtuvo que el 100% de los niños y niñas de los CDI de la Iglesia centro cristiano correspondiente a 142 niños y niñas que duermen en cama.

Tabla N°5 Distribución porcentual según si los niños y niñas duerme con adultos en la misma cama

Duerme con adultos en la misma cama	Frecuencia	%
Si	108	76%
No	34	24%
Total	142	100%

Fuente: *Elaboración propia a partir de la Base de datos de Excel, ficha de caracterización CDI iglesia centro cristiano.*



Fuente: *Elaboración propia a partir de la Base de datos de Excel, ficha de caracterización CDI iglesia centro cristiano*

Análisis

El colecho o cama familiar es una práctica ancestral la cual se basa en que los padres compartan la cama con sus hijos sin importar la edad de los mismos, existen varias formas en las cuales se puede aplicar el colecho, pero la más reconocida es la que consiste en que el niño duerma en la misma cama de los padres. Esta práctica tiene seguidores y detractores ya que se menciona que la misma puede favorecer la lactancia materna y disminuir el síndrome de muerte súbita del bebé, pero en su contraposición se menciona que esta tendencia no permite que los niños se desarrollen libremente, influye en el desarrollo físico, cognitivo y social de los niños, haciendo que los mismos presenten retrasos, en el desarrollo, los cuales son evidentes y se manifiestan a través de conductas tanto verbales como corporales. (CHALÁ, 2019)

En un estudio de España se realizaron encuestas sobre hábitos de sueño a 51 niños entre los 6 y 36 meses vistos en consulta por revisión habitual u otras causas durante los meses de mayo y junio de 2004, Se analizan las respuestas de 51 niños, 29 (56,8%) niñas y 22 (43,2%) niños. Hasta el 50% de los niños mayores de 6 meses duermen en la misma habitación que los padres y un 27,4% comparten con ellos la cama. (SUÁREZ & al., 2005)

Por otra en la gráfica número 5 se puede observar los resultados de la variable duermen con adultos en la misma cama, del total de la población objeto 108 niñas y niñas de los CDI de la iglesia Centro Cristiano si duermen con adultos en la misma cama correspondiente al 76%; y en menor proporción 34 (24%) niños y niñas no duermen con adultos en la misma cama.

Tabla N°6 Distribución porcentual según afiliación al SGSSS

Afiliación al SGSSS	Frecuencia	%
Afiliado	138	97
No afiliado	4	3
Total	142	100

Fuente: *Elaboración propia a partir de la Base de datos de Excel, ficha de caracterización CDI iglesia centro cristiano.*



Fuente: *Elaboración propia a partir de la Base de datos de Excel, ficha de caracterización CDI iglesia centro cristiano*

Análisis

El Sistema General de Seguridad Social en Salud (SGSSS) es el conjunto de instituciones, normas y procedimientos mediante el cual el Estado garantiza la prestación de servicios de salud Existen tipos de afiliación, el primero es el régimen contributivo, deben estar afiliados todos los empleados, trabajadores independientes (con ingresos totales mensuales, iguales o superiores a un (1) salario mínimo mensual legal vigente) y los pensionados. El segundo el régimen subsidiado, la población que no tiene recursos económicos y no puede aportar al sistema, es decir, aquellos que no tienen dinero suficiente para afiliarse al régimen contributivo o a un régimen excepcional y el tercero es el régimen especial, aquellos sectores de la población que se rigen por las normas legales concebidas antes de la entrada en vigencia de la Ley 100 de 1993. Algunos casos son Fuerzas Militares, Policía Nacional, Ecopetrol, Magisterio (SDS, secretaria Distrital de Salud, 2021).

A nivel Nacional Según datos de la Base de Datos Única de Afiliados (BDUA) dispuestos en el cubo BDUA del Sistema de Información de la Protección Social (SISPRO). Entre 2013 y 2019, la cobertura de afiliación se incrementó en 3,29 puntos porcentuales. Para 2019 el 94,4% de la población del país se encontraba afiliada al Sistema General de Seguridad Social en Salud (SGSSS). Los resultados por regímenes muestran que en 2019 el 48,4% de quienes manifestaron estar afiliados estaban cubiertos por el esquema contributivo, mientras que el 51,3% tenía acceso al régimen subsidiado. Cabe agregar que a nivel departamental Norte de Santander tiene un porcentaje de afiliación al régimen subsidiado de 69%, al régimen contributivo del 29% y en el régimen especial el 1,8%. (MSPS, 2020)

Del total de las niñas y niños beneficiarios de los CDI de la Iglesia Centro Cristiano , se evidencia que 138 niñas y niños cuentan con la afiliación al SGSSS y 4 niños y niñas beneficiarios no cuentan con la afiliación al SGSSS refiriendo que no cuentan con papeles colombianos.

Tabla N° 7 Distribución porcentual si la niña o niño cuenta con el esquema de vacunación completo, según la edad

La niña o niño cuenta con el esquema de vacunación completo, según la edad	Frecuencia	%
Esquema completo	136	96
Esquema incompleto	6	4
Total	142	100

Fuente: Elaboración propia a partir de la Base de datos de Excel, ficha de caracterización CDI iglesia centro cristiano



Fuente: *Excel versión 2016 (v16.0). Información tomada de los resultados obtenidos de la ficha de caracterización de los CDI de la iglesia centro cristiano*

Análisis

Según los lineamientos para la gestión y administración del programa ampliado de inmunizaciones PAI se establece como meta alcanzar el 95% y más de coberturas, en todos los biológicos que hacen parte del esquema nacional, en las poblaciones objeto del programa. (Minsalud, 2019)

En la gráfica se puede observar que el 96% que corresponde a 136 niños y niñas de los centros de desarrollo infantil de la iglesia centro cristiano tienen el esquema de vacunación completo cumple con la meta, sin embargo, el 4% restante que corresponde a 6 niños y niñas tiene el esquema incompleto.

Tabla N° 8 Distribución porcentual según si la niña o el niño ha tenido atención en salud bucal

la niña o el niño ha tenido atención en salud bucal	Frecuencia	%
Con atención en salud bucal	96	68
Sin atención en salud bucal	46	32
Total	142	100

Fuente: Elaboración propia a partir de la Base de datos de Excel, ficha de caracterización CDI iglesia centro cristiano



Fuente: *Excel versión 2016 (v16.0). Información tomada de los resultados obtenidos de la ficha de caracterización de los CDI de la iglesia centro cristiano*

Análisis

En la gráfica se puede observar que el 68% que corresponde a 96 niños y niñas de los centros de desarrollo infantil de la iglesia centro cristiano han tenido atención en salud

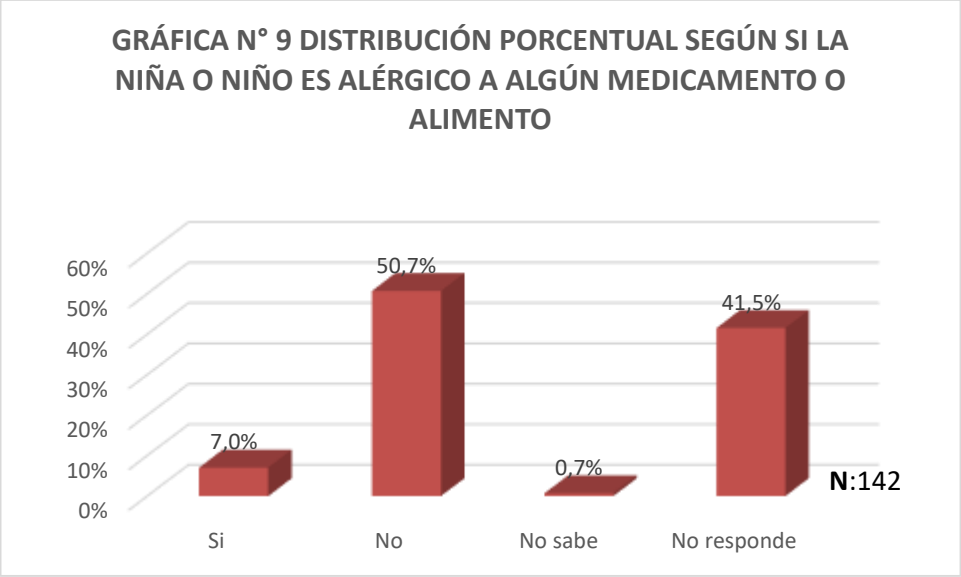
bucal, el 32% restante que corresponde a 46 niños y niñas no ha tenido atención en salud bucal.

La salud bucal es fundamental desde los primeros años de vida y en esto influyen directamente una correcta higiene, controles periódicos y una alimentación adecuada. Por esto, enseñarles a los pequeños la importancia de lavarse los dientes es la manera más efectiva para ayudarlos a tener una buena salud bucal en el futuro.Se requiere de controles periódicos ya que permiten detectar patologías a tiempo, porque si no se tratan de manera precoz, se pueden ir agravando y requiriendo procedimientos más complejos. Según la última Encuesta Nacional de Salud, el 62% de los niños mayores de 12 años tiene caries y 2 de cada 10 presenta caries a los dos años, aumentando la cifra a 5 de cada 10 a los cuatro años. El número sigue creciendo a los seis años, ya que 7 de cada 10 niños presenta esta patología a esa edad. (Clinica Universidad de los Andes, 2019)

Tabla N° 9 Distribución porcentual según si la niña o niño es alérgico a algún medicamento o alimento

La niña o niño es alérgico a algún medicamento o alimento	Frecuencia	%
Si	10	7
No	72	50,7
No sabe	1	0,7
No responde	59	41,5
Total	142	100

Fuente: Elaboración propia a partir de la Base de datos de Excel, ficha de caracterización CDI iglesia centro cristiano



Fuente: *Excel versión 2016 (v16.0). Información tomada de los resultados obtenidos de la ficha de caracterización de los CDI de la iglesia centro cristiano*

Análisis

En la gráfica se puede observar que el 7% que corresponde a 10 niños y niñas de los centros de desarrollo infantil de la iglesia centro cristiano son alérgicos a algún medicamento o alimento, el 51% que corresponde a 72 niños y niñas no son alérgicos a algún medicamento o alimento, el 0,7% que corresponde a 1 niño o niña no sabe y el 41,5% restante que corresponde a 59 niños y niñas no responde.

De los niños y niñas que afirmaron tener alergias referían medicamentos como amoxicilina, acitromicina, inhaladores, gotas oftalmológicas, penicilina, bipirona, amoxacilina, ibuprofeno y alimentos como la salsa de tomate, chocolate, banano.

Una alergia es la reacción del organismo a una sustancia o alérgeno específicos. Nuestro sistema inmunitario responde al alérgeno invasor segregando histamina y otras sustancias químicas que normalmente ocasionan síntomas en la nariz, los pulmones, la garganta, los senos nasales, los oídos, los ojos, la piel o la pared del estómago. (FDA, 2018)

Tabla N° 10 Distribución porcentual según si la niña o niño cuenta con la valoración integral del desarrollo en salud según la edad

La niña o niño cuenta con la valoración integral del desarrollo en salud según la edad	Frecuencia	%
Si	139	98
No	3	2
Total	142	100

Fuente: Elaboración propia a partir de la Base de datos de Excel, ficha de caracterización CDI iglesia centro cristiano



Fuente: *Excel versión 2016 (v16.0). Información tomada de los resultados obtenidos de la ficha de caracterización de los CDI de la iglesia centro cristiano*

Análisis

La atención integral en salud a familias gestantes, niños, niñas y adolescentes es una parte fundamental del desarrollo integral y hace referencia al conjunto de acciones de promoción de la salud, prevención, superación, recuperación y mitigación de los riesgos

o daños en la salud. Implica trabajar en una perspectiva de salud concebida como parte del bienestar físico, mental y social que trasciende la ausencia de enfermedad e implica contar con condiciones que favorecen el desarrollo de las capacidades para ejercer plenamente la libertad en condiciones de vida dignas. (Minsalud, s.f.)

En la gráfica se observa que el 98% que corresponde a 139 niños y niñas de los centros de desarrollo infantil de la iglesia centro cristiano cuentan con la valoración integral del desarrollo en salud,2% restante que corresponde a 3 niños y niñas no tiene la valoración integral de desarrollo en salud.

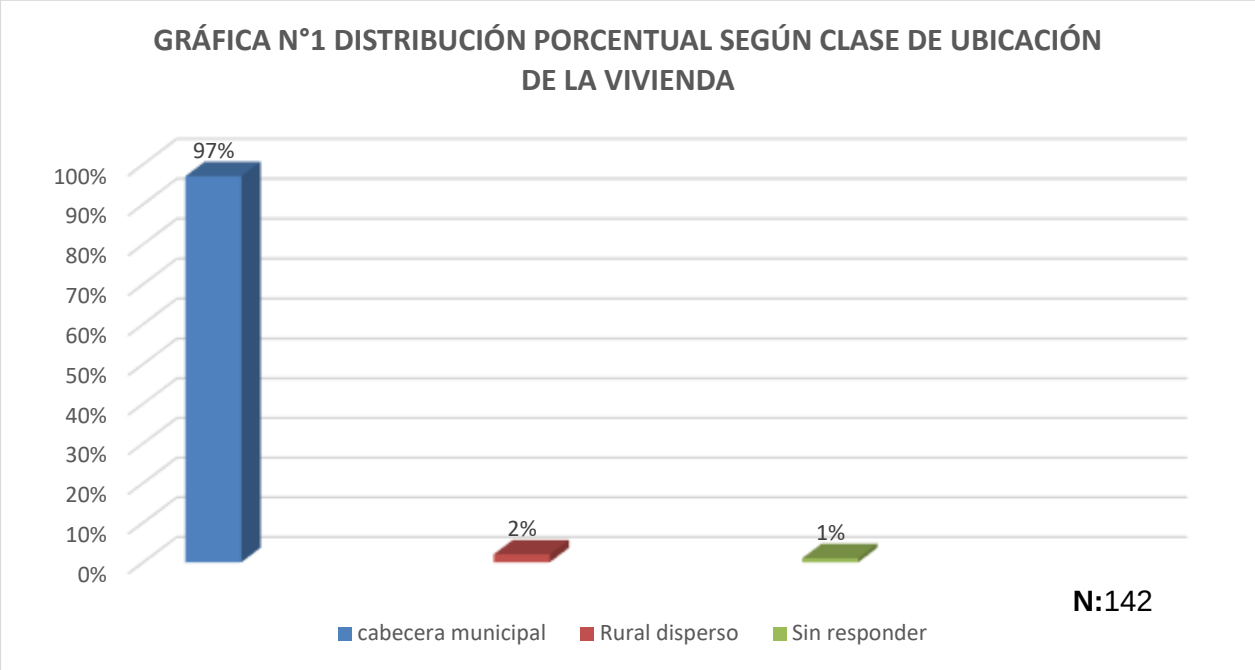
5. MODULO 3 FAMILIA

RESULTADOS Y ANÁLISIS

Tabla N°1 Distribución porcentual según clase de ubicación de la vivienda

Clase de ubicación de la vivienda	Frecuencia	%
Cabecera municipal	138	97
Rural disperso	3	2
Sin responder	1	1
Total	142	100

Fuente: *Elaboración propia a partir de la Base de datos de Excel, ficha de caracterización CDI iglesia centro cristiano.*



Fuente: *Excel versión 2016 (v16.0). Información tomada de los resultados obtenidos de la ficha de caracterización de los CDI de la iglesia centro cristiano*

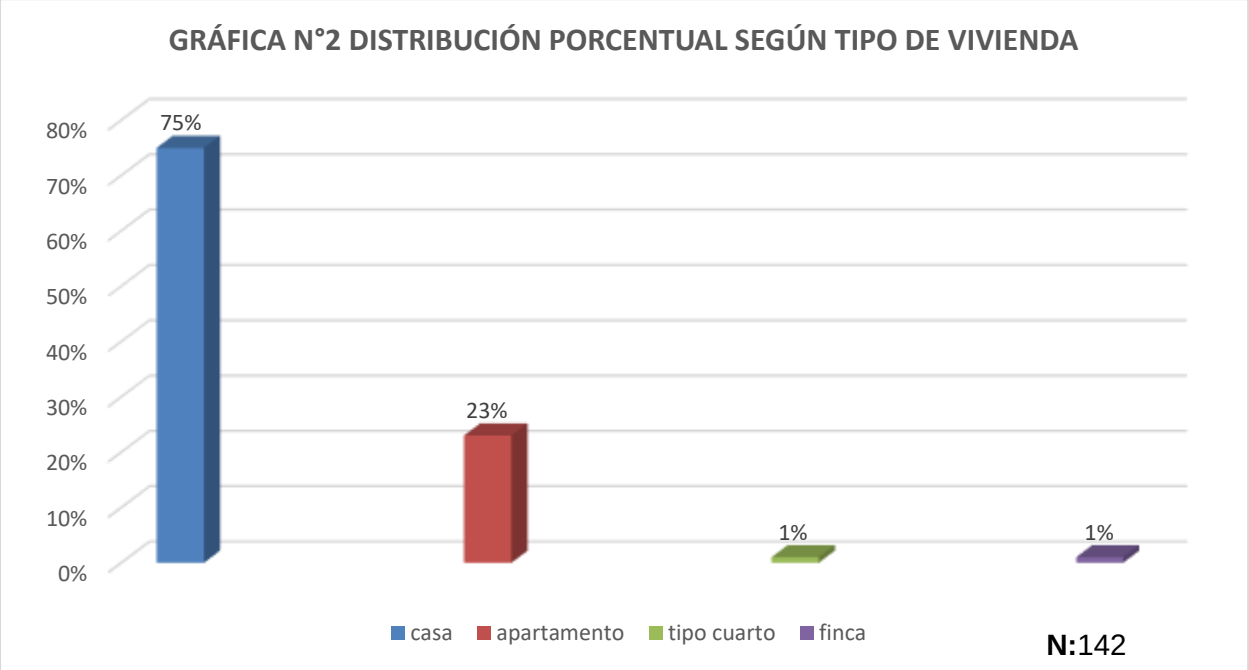
Análisis:

En cuanto a la clase de ubicación de la vivienda de la población perteneciente a los CDI de la iglesia centro cristiano, el 97% refiere vivir en la cabecera municipal, el 2% rural disperso y el 1% no respondió a la pregunta**.**

Tabla N°2 Distribución porcentual según tipo de vivienda

Tipo de vivienda	Frecuencia	%
Casa	107	75
Apartamento	33	23
Tipo cuarto	1	1
Finca	1	1
Total	142	100

Fuente: *Elaboración propia a partir de la Base de datos de Excel, ficha de caracterización CDI iglesia centro cristiano.*



Fuente: *Excel versión 2016 (v16.0). Información tomada de los resultados obtenidos de la ficha de caracterización de los CDI de la iglesia centro cristiano*

Análisis:

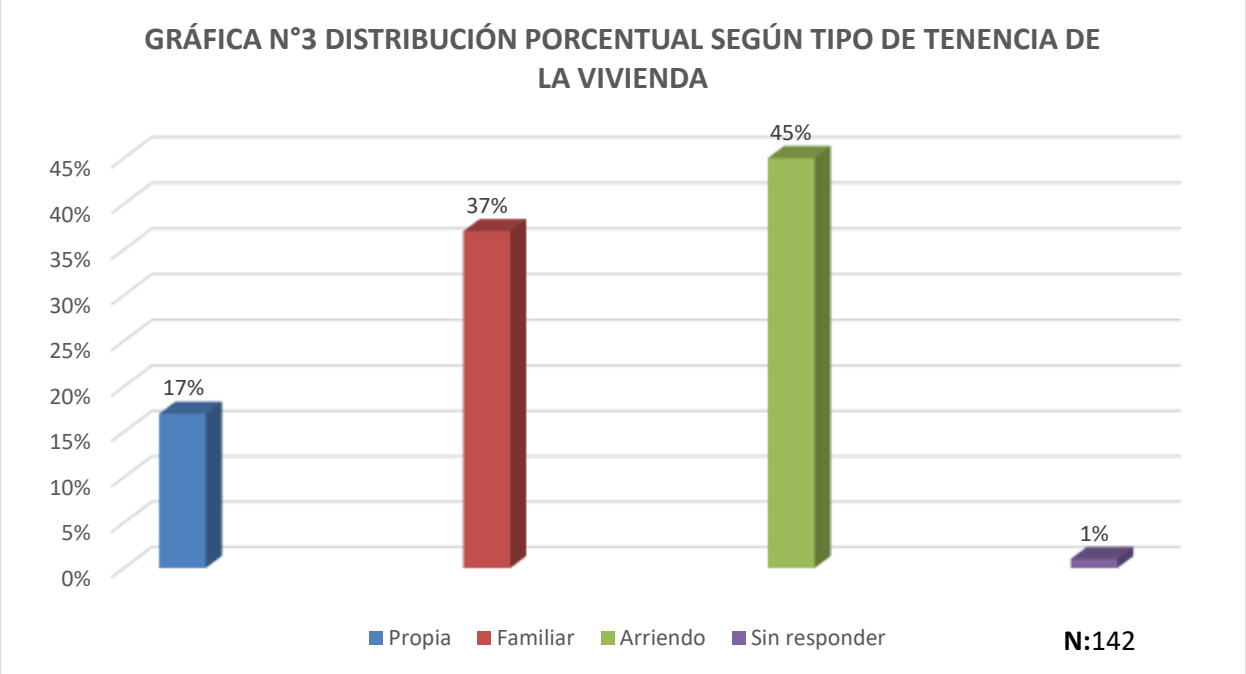
De acuerdo a la gráfica anterior podemos decir que la mayor proporción de niños y niñas de los CDI de la iglesia centro cristiano 75% para el tipo de vivienda casa, siendo la menor proporción con un 1% la finca, también tienen un porcentaje similar, quedando en la mayor proporción la casa según lo explicado por el (DANE, 2018).

Tabla N°3 Distribución porcentual según tipo de tenencia de la vivienda

Tipo de tenencia de la vivienda	Frecuencia	%
Propia	24	17
Familiar	52	37
Arriendo	65	45

Sin responder	1	1
Total	142	100%

Fuente: *Elaboración propia a partir de la Base de datos de Excel, ficha de caracterización CDI iglesia centro cristiano.*



Fuente: *Excel versión 2016 (v16.0). Información tomada de los resultados obtenidos de la ficha de caracterización de los CDI de la iglesia centro cristiano*

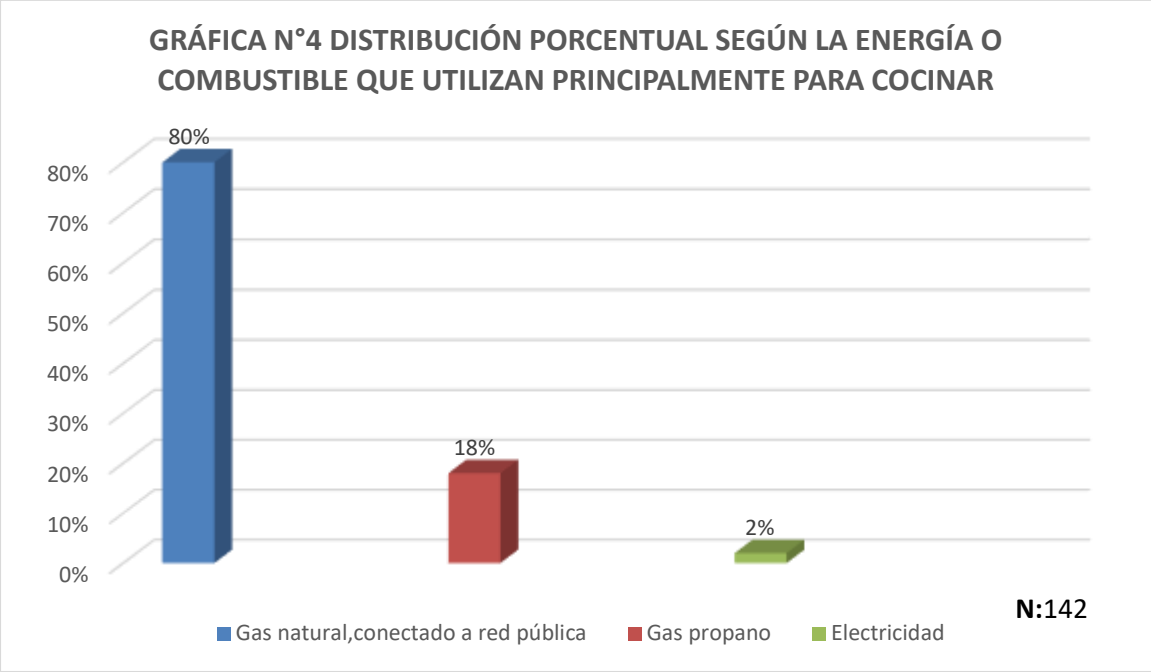
Análisis:

De acuerdo a la gráfica anterior el tipo de tendencia de vivienda de los niños de los CDI de la iglesia centro cristiano, siendo la mayor proporción un 45% correspondiendo al arriendo y por último un 17 % a la vivienda propia.

Tabla N°4 Distribución porcentual según la energía o combustible que utilizan principalmente para cocinar.

Que energía o combustible utilizan principalmente para cocinar	Frecuencia	%
Gas natural, conectado a red pública (gas domiciliario)	114	80
Gas propano "cilindro"	26	18
Electricidad	2	2
Total	142	100

Fuente: *Elaboración propia a partir de la Base de datos de Excel, ficha de caracterización CDI iglesia centro cristiano.*



Fuente: *Excel versión 2016 (v16.0). Información tomada de los resultados obtenidos de la ficha de caracterización de los CDI de la iglesia centro cristiano.*

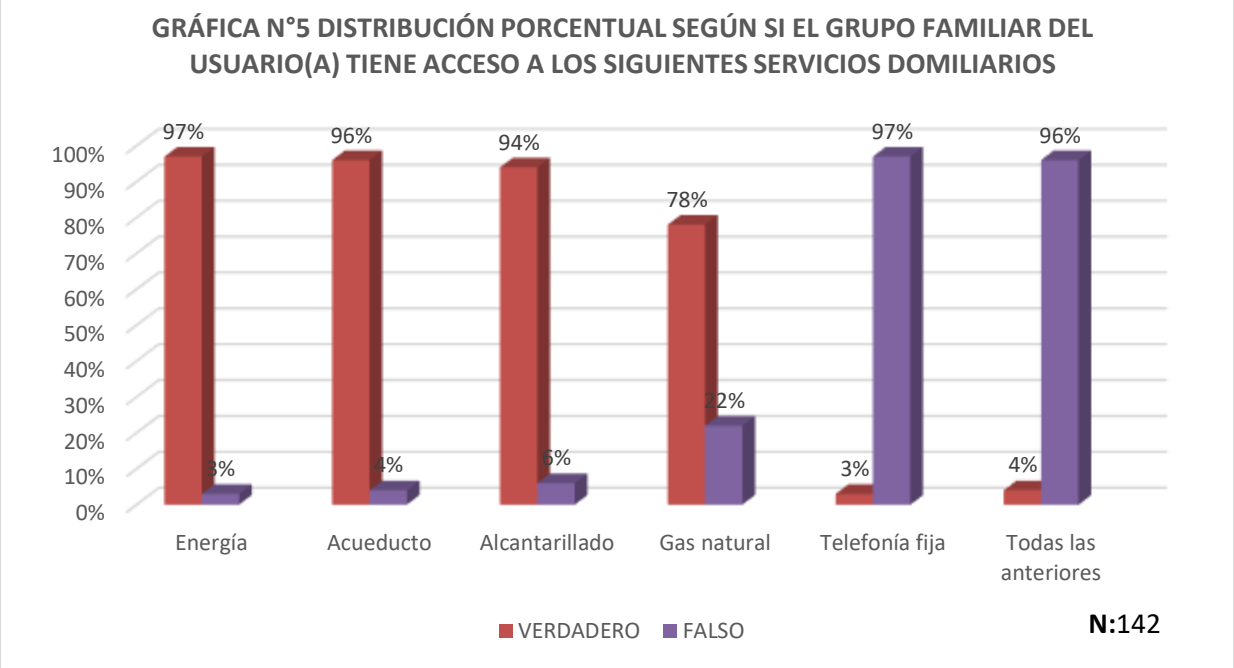
Análisis: Los servicios públicos de suministro (gas) son fundamentales y desempeñan un papel esencial en el desarrollo económico y social de la población, en cuanto a la población de los CDI de la iglesia centro cristiano la energía o combustible que utilizan para cocinar el 80% refiere utilizar gas natural conectado a red pública , el 18%utilizar gas propano y el 2 % electricidad .

Tabla N°5 Distribución porcentual según si el grupo familiar del usuario (a) tiene acceso a los siguientes servicios domiciliarios

el grupo familiar del usuario (a) tiene acceso a los siguientes servicios domiciliarios	Verdadero		Falso		Total	
	Frecuencia	**%**	**Frecuencia**	**%**	**Frecuencia**	**%**
Energía	138	97	4	3	142	100

Acueducto	137	96	5	4	142	100
Alcantarillado	134	94	8	6	142	100
Gas Natural	111	78	31	22	142	100
Telefonía fija	3	3	139	97	142	100
Todas las anteriores	4	4	138	96	142	100

Fuente: *Elaboración propia a partir de la Base de datos de Excel, ficha de caracterización CDI iglesia centro cristiano.*



Fuente: *Excel versión 2016 (v16.0). Información tomada de los resultados obtenidos de la ficha de caracterización de los CDI de la iglesia centro cristiano.*

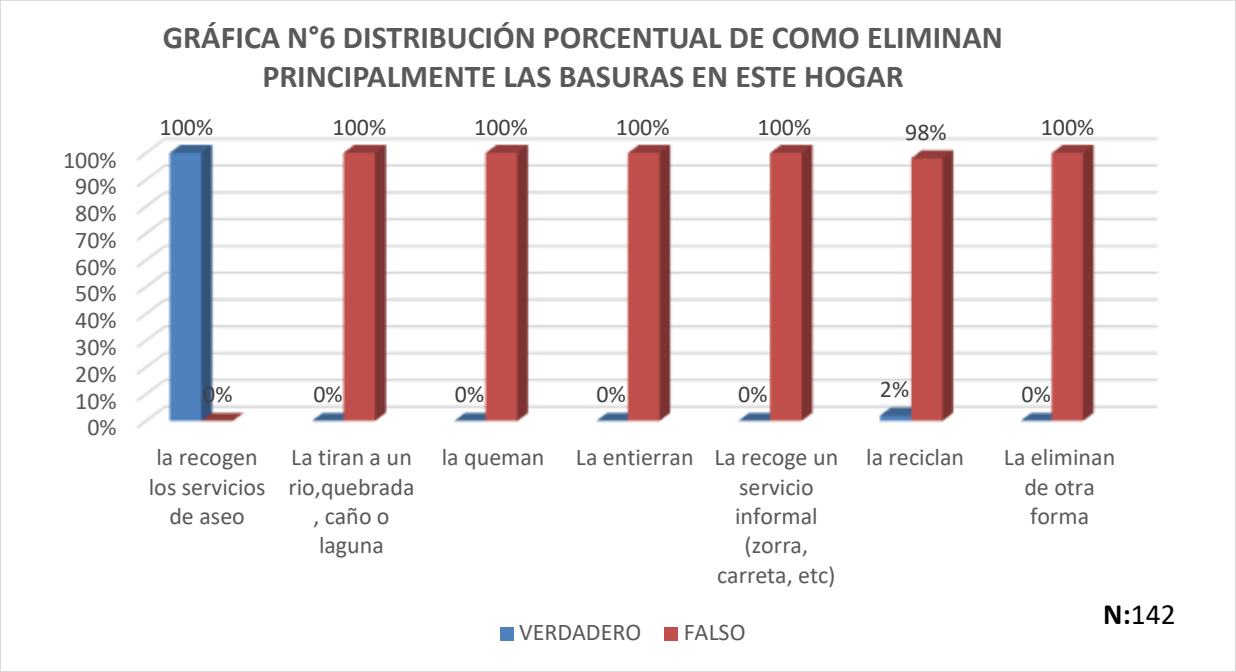
Análisis Los servicios públicos de suministro (agua, electricidad y gas) son fundamentales y desempeñan un papel esencial en el desarrollo económico y social de la población. De este modo podemos ver qué mayoría de los usuarios tienen acceso a acueducto (96%), energía (97%), alcantarillado (94%), gas natural (78%) y con menor proporción el servicio

de telefonía (3%).Según el (DANE, 2018) los porcentajes son muy similares, teniendo cobertura al acueducto (94,8%), la Energía eléctrica (98,7%), el alcantarillado (92,7%) y el servicio gas (97,2%).

TABLA N°6 Distribución porcentual de como eliminan principalmente las basuras en este hogar

Como eliminan principalmente las basuras en este hogar	Verdadero		Falso		Total	
	Frecuencia	**%**	**Frecuencia**	**%**	**Frecuencia**	**%**
La recogen los servicios de aseo	142	100	0	0	142	100
La tiran a un rio, quebrada, caño o laguna	0	0	142	100	142	100
La queman	0	0	142	100	142	100
La entierran	0	0	142	100	142	100
La recoge un servicio informa (zorra,carreta,etc)	0	0	142	100	142	100
La reciclan	2	2	140	98	142	100
La eliminan de otra forma	0	0	142	100	142	100

Fuente: *Elaboración propia a partir de la Base de datos de Excel, ficha de caracterización CDI iglesia centro cristiano.*



Fuente: *Excel versión 2016 (v16.0). Información tomada de los resultados obtenidos de la ficha de caracterización de los CDI de la iglesia centro cristiano.*

Análisis:

La recolección por los servicios de aseo es la manera más barata de eliminar residuos, pero depende de la existencia de emplazamientos adecuados. En general, la recogida y transporte de los residuos suponen el 75% del coste total del proceso. Este método consiste en almacenar residuos en capas en lugares excavados. Cada capa se prensa con máquinas hasta alcanzar una altura de 3 metros; entonces se cubre con una capa de tierra y se vuelve a prensar

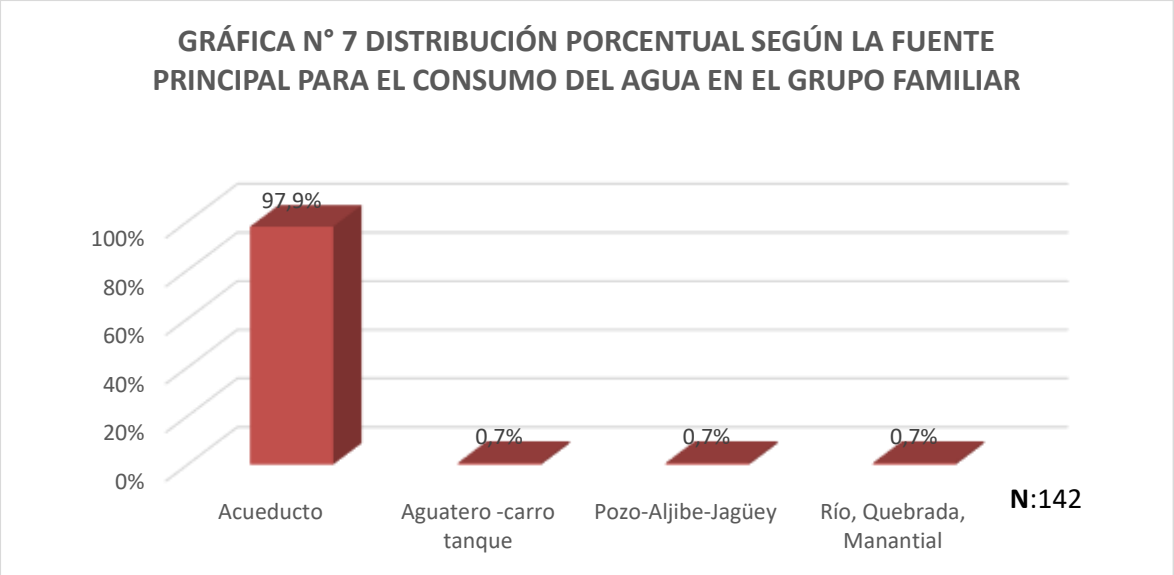
La práctica del reciclado de residuos sólidos es muy antigua, las autoridades locales de muchos países piden a los consumidores que depositen botellas, latas, papel y cartón en contenedores separados del resto de la basura. Unos camiones especiales recogen los contenedores y envían estos materiales a las instalaciones de reciclado, reduciendo el trabajo en incineradoras y los residuos en los vertederos.

En cuanto a los CDI de la iglesia centro cristiano el 98 % de la población para la eliminación de basuras lo hace por medio de la recolección de aseo y el 2% nos indica que realiza reciclado de basuras.

Tabla N° 7 Distribución porcentual según la fuente principal para el consumo del agua en el grupo familiar

Fuente principal para el consumo del agua	Frecuencia	%
Acueducto	139	97,9
Aguatero -carro tanque	1	0,7
Pozo-Aljibe-Jagüey	1	0,7
Río, Quebrada, Manantial	1	0,7
Total	142	100

Fuente: Elaboración propia a partir de la Base de datos de Excel, ficha de caracterización CDI iglesia centro cristiano



Fuente: *Excel versión 2016 (v16.0). Información tomada de los resultados obtenidos de la ficha de caracterización de los CDI de la iglesia centro cristiano*

Análisis

El 97,9% que corresponde a 139 de las familias de los centros de desarrollo infantil de la iglesia centro cristiano tiene acueducto como fuente principal para el consumo del agua, el 0,7% que corresponde a 1 familia la fuente principal de agua es Aguatero –carro tanque, el otro 0,7% que corresponde a 1 familia la fuente principal de agua es Pozo-Aljibe-Jagüey, el 0,7% restante su fuente principal de agua es Río, quebrada, Manantial, se concluye que la mayoría de las familias cuenta con el servicio público de acueducto.

Tabla N° 8 Distribución porcentual según la frecuencia con la que el grupo familiar dispone del agua para el consumo humano

Frecuencia con la que el grupo familiar dispone del agua para el consumo humano	Frecuencia	%
Nunca	2	1
Todos los días	140	99
Total	142	100

Fuente: Elaboración propia a partir de la Base de datos de Excel, ficha de caracterización CDI iglesia centro cristiano



Fuente: *Excel versión 2016 (v16.0). Información tomada de los resultados obtenidos de la ficha de caracterización de los CDI de la iglesia centro cristiano*

Análisis

El acceso al agua potable es fundamental para la salud, uno de los derechos humanos básicos y un componente de las políticas eficaces de protección de la salud.En la gráfica podemos observar que el 99% el cual corresponde a 140 familias de los centros de desarrollo infantil de la iglesia centro cristiano dispone todos los días de agua para su consumo y el 1% restante que corresponde a 2 familias nunca dispone de agua para el consumo humano. Podemos concluir que la mayoría de las familias tiene acceso al agua potable.

Tabla N°9 Distribución porcentual según si le realiza algún tratamiento al agua para el consumo humano para que sea apta para el consumo

Le realiza algún tratamiento al agua para el consumo humano para que sea apta para el consumo	Frecuencia	%
Si	128	90
No	14	10
Total	142	100

Fuente: Elaboración propia a partir de la Base de datos de Excel, ficha de caracterización CDI iglesia centro cristiano



Fuente*: Excel versión 2016 (v16.0). Información tomada de los resultados obtenidos de la ficha de caracterización de los CDI de la iglesia centro cristiano*

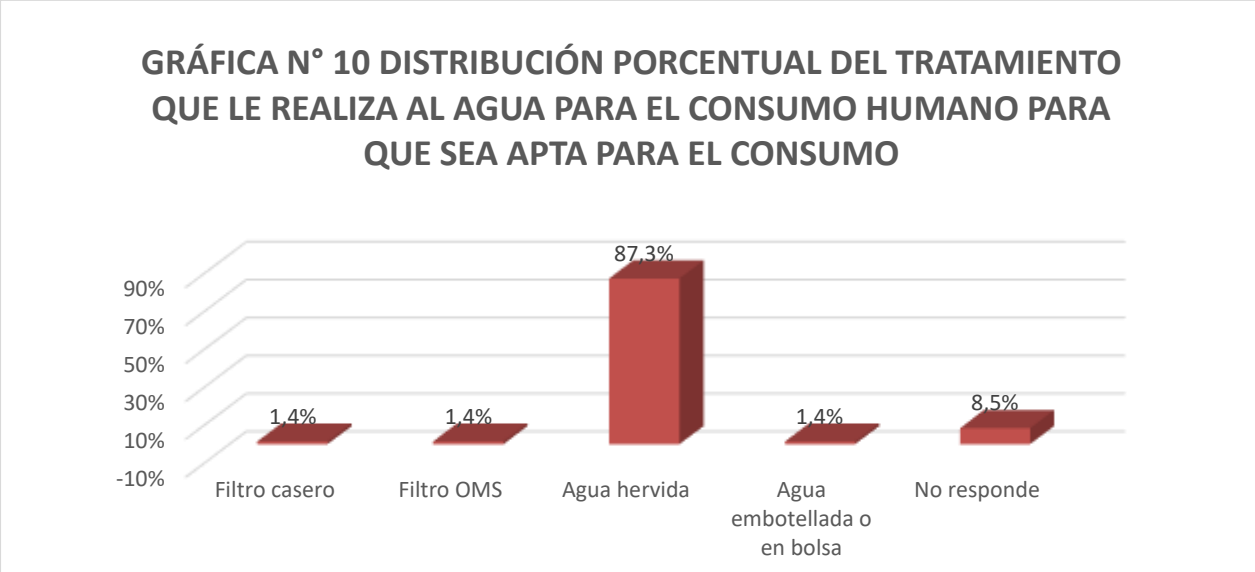
Análisis

En la gráfica podemos observar que el 90% que corresponde a 128 familias pertenecientes a los centros de desarrollo infantil de la iglesia centro cristiano le realiza algún tratamiento al agua para el consumo humano para que sea apta para el consumo, el 10% restante que corresponde a 14 familias no le realiza tratamiento. Se puede concluir que la mayoría de las familias le realiza algún tratamiento al agua para que sea apta para el consumo humano.

Tabla N° 10 Distribución porcentual de riesgos de accidentes dentro del hogar para la niña o niño

Tratamiento	Frecuencia	%
Filtro casero	2	1,4
Filtro OMS	2	1,4
Agua hervida	124	87,3
Agua embotellada o en bolsa	2	1,4
No responde	12	8,5
Total	142	100

Fuente: Elaboración propia a partir de la Base de datos de Excel, ficha de caracterización CDI iglesia centro cristiano



Fuente*: Excel versión 2016 (v16.0). Información tomada de los resultados obtenidos de la ficha de caracterización de los CDI de la iglesia centro cristiano*

Análisis

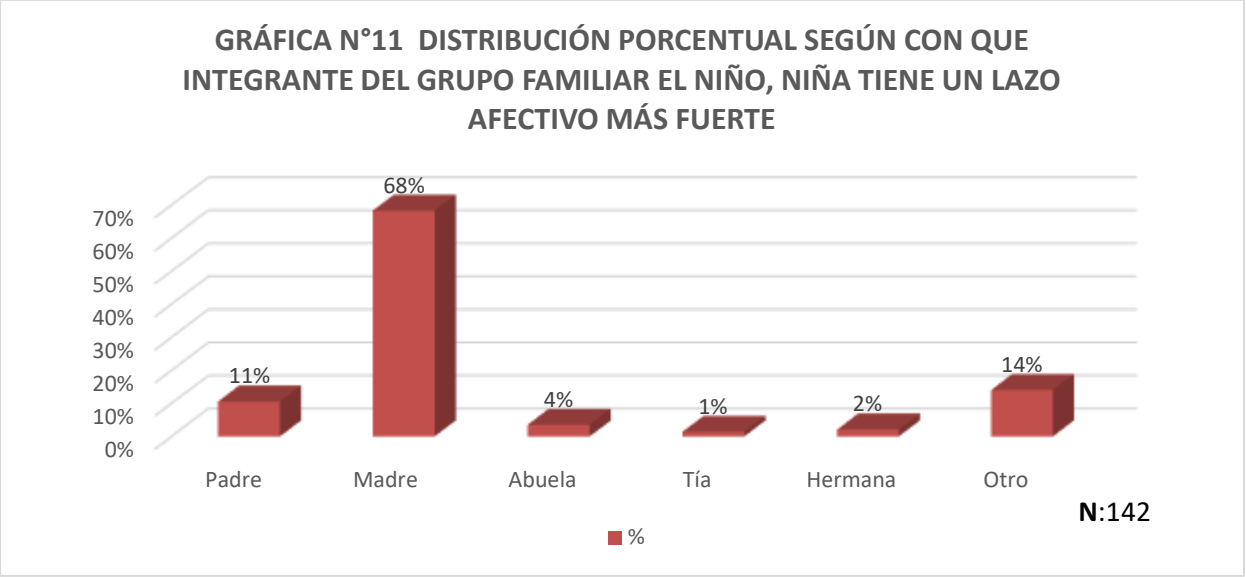
En la gráfica se puede observar que el 87,3% que corresponde a 124 familias de los centros de desarrollo infantil del centro cristiano hierve el agua, el 8,5% que corresponde a 12 familias no responde, el 1,4 que corresponde a 2 familias usa filtro casero, el otro 1,4 usa filtro OMS y el 1,4% restante consume agua embotellada o en bolsa que ya viene tratada.

Se recomienda realizar tratamiento al agua para su consumo, si no puede hervir el agua, puede ser necesaria la desinfección de emergencia. Para realizar dicha desinfección al agua, tenga en cuenta las instrucciones dadas por el desinfectante; si no existen las instrucciones, debe consultar a la autoridad sanitaria local, municipal o departamental u otra entidad de emergencia, para que aconseje sobre la manera de hacer la desinfección a nivel comunitario o familiar, de acuerdo con la calidad del agua disponible, utilizando productos químicos comerciales tales como blanqueadores de ropa sin aromatizantes, pastillas de cloro que se puedan comprar en el comercio para realizar el procedimiento una vez clarificada el agua. (Minsalud, s.f.)

Tabla N° 11 Distribución porcentual según con qué integrante del grupo familiar el niño, niña tiene un lazo afectivo más fuerte

Con qué integrante del grupo familiar el niño, niña o mujer gestante tiene un lazo afectivo más fuerte	Frecuencia	%
Padre	15	11
Madre	97	68
Abuela	5	4
Tía	2	1
Hermana	3	2
Otro	20	14
total	142	100

Fuente: Elaboración propia a partir de la Base de datos de Excel, ficha de caracterización CDI iglesia centro cristiano



Fuente*: Excel versión 2016 (v16.0). Información tomada de los resultados obtenidos de la ficha de caracterización de los CDI de la iglesia centro cristiano*

Análisis

En la gráfica se puede observar que el 68% que corresponde a 97 niños y niñas de los centros de desarrollo infantil del centro cristiano el lazo afectivo más fuerte es la madre, seguido del 14% que corresponde a 20 niños refiere la opción otro, el 11% que corresponde a 15 niños y niñas el lazo afectivo más fuerte es el padre, el 4% que corresponde a 5 niños y niñas refiere la abuela, el 2% que corresponde a 3 niños y niñas refiere la hermana, el 1% que corresponde a 2 niños y niñas refiere la tía. La mayoría de los niños y niñas el lazo afectivo más fuerte es con la madre.

Este vínculo afectivo madre e hijo se favorece con la lactancia materna, se establece un diálogo sin palabras entre ambos, una comunicación íntima. El contacto piel con piel, las caricias. El bebé se siente protegido en brazos de su madre, y la madre se siente capaz de proteger a su bebé. Así que podemos concluir que la lactancia materna supone un factor de protección para tener niños adultos emocionalmente sanos, el contacto que se establece entre madre e hijo durante las tomas hacen que el pecho de la madre sea el ambiente ideal para establecer las bases del apego.

El vínculo afectivo es una de las bases fundamentales del desarrollo emocional de niñas y niños. Los sentimientos son el medio a través del cual las personas configuran la personalidad y nos disponen a toda relación; en estos se construyen lazos, uniones de cariño, comprensión, tolerancia, aceptación, apoyo y comunicación, que se dan principalmente entre las relaciones que se establecen entre los padres, los hijos y en toda la familia. El vínculo afectivo entre padre/madre e hijo se establece principalmente durante el primer año de vida; sin embargo, continúa desarrollándose durante todos los años.El amamantamiento fortalece una relación especial entre la madre y su bebé. (Rincon, 2014)

Tabla N° 12 Distribución porcentual según si cuenta o no con algún tipo de apoyo cuando se encuentra en crisis (económica, afectiva, social, entre otras) el hogar

Cuenta con algún tipo de apoyo cuando se encuentra en crisis (económica, afectiva, social, entre otras) el hogar	Frecuencia	%
Si	105	74
No	36	25
No responde	1	1
Total	142	100

Fuente: Elaboración propia a partir de la Base de datos de Excel, ficha de caracterización CDI iglesia centro cristiano



Fuente: *Excel versión 2016 (v16.0). Información tomada de los resultados obtenidos de la ficha de caracterización de los CDI de la iglesia centro cristiano*

Análisis

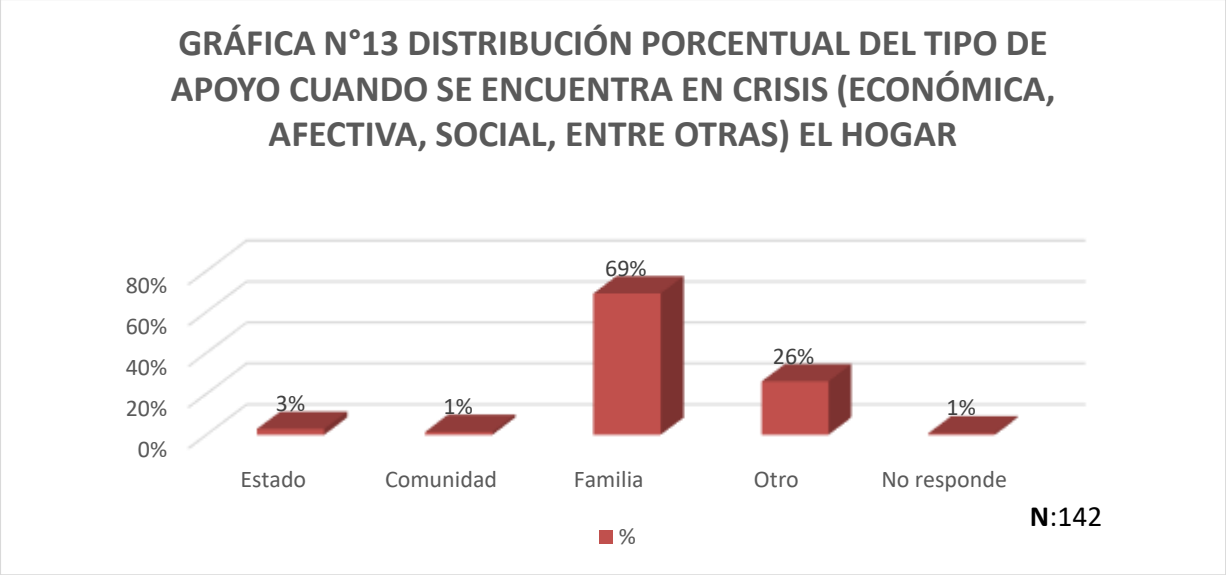
En la gráfica se puede observar que el 74% que corresponde a 105 hogares de los centros de desarrollo infantil del centro cristiano cuentan con un apoyo cuando se encuentra en crisis (económica, afectiva, social, entre otras), el 25% que corresponde a 36 hogares, no cuentan con un apoyo cuando se encuentra en crisis (económica, afectiva, social, entre otras), el 1% que corresponde a 1 hogar no responde.se puede concluir qjue la mayoría de las familias cuentan con apoyo en momentos de crisis económica,afectiva,social, entre otras.

Tabla N°13 Distribución porcentual del tipo de apoyo cuando se encuentra en crisis (económica, afectiva, social, entre otras) el hogar

Tipo de apoyo cuando se encuentra en crisis (económica, afectiva, social, entre otras) el hogar	Frecuencia	%
Estado	4	3

Comunidad	2	1
Familia	98	69
Otro	37	26
No responde	1	1
Total	142	100

Fuente: Elaboración propia a partir de la Base de datos de Excel, ficha de caracterización CDI iglesia centro cristiano



Fuente*: Excel versión 2016 (v16.0). Información tomada de los resultados obtenidos de la ficha de caracterización de los CDI de la iglesia centro cristiano*

Análisis

Se puede observar en la gráfica que el 69% que corresponde a 98 hogares de los centros de desarrollo infantil del centro cristiano la familia es el apoyo cuando se encuentra en crisis, el 26% que corresponde a 37 hogares refiere que su apoyo es crisis, el 3% que

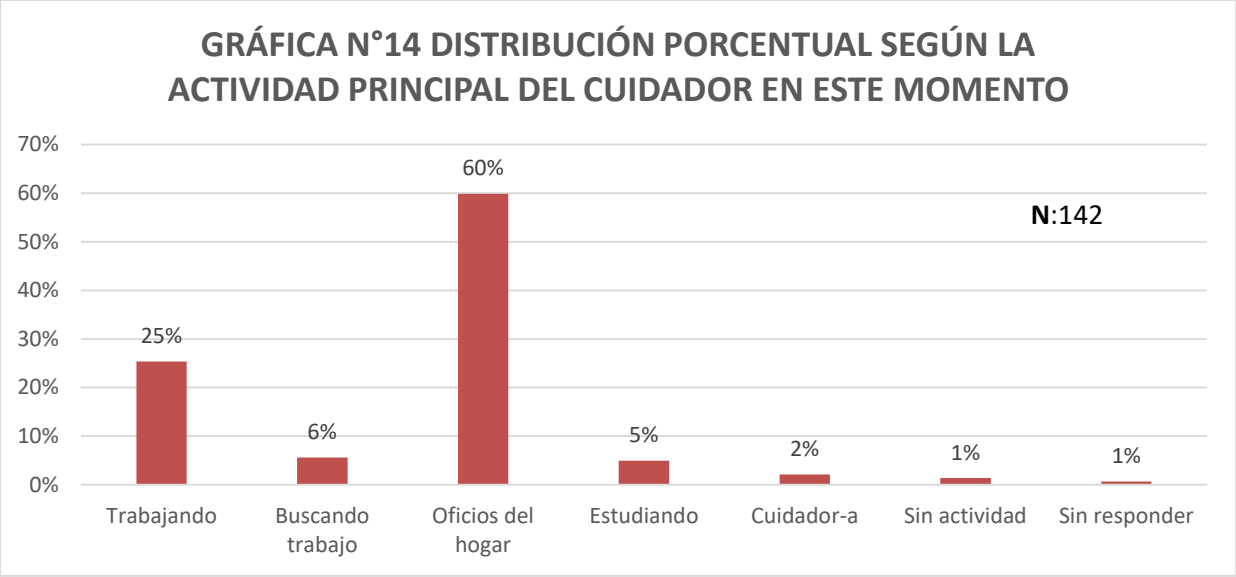
corresponde a 4 hogares refiere al estado como su principal apoyo cuando se encuentra en crisis, el 1% que corresponde a 1 hogar refiere la comunidad, el 1% restante que corresponde a 1 hogar no responde.

La familia cumple tres funciones básicas: económica, biosocial y cultural-espiritual, en la función económica habla que la familia en tanto célula básica de la sociedad, tiene como primera función la de asegurar la existencia física y el desarrollo de sus miembros y con ello, reponer la fuerza de trabajo de la sociedad. Esta función se materializa en todas las actividades que realizan sus integrantes con el fin de satisfacer sus necesidades materiales individuales y colectivas, comprende tanto lo referente al trabajo que se realiza para obtener una remuneración económica para la subsistencia y manutención, como las tareas que se realizan en el hogar y que garantizan entre otras, la alimentación, la higiene y el cuidado de niños y ancianos. En el desarrollo de esas actividades se establecen determinadas relaciones interfamiliares y roles que son esenciales para caracterizar a la familia, el nivel de vida familiar dependen del comportamiento de esta función. (Camejo, 2018).

Tabla N°14 Distribución porcentual según la actividad principal del cuidador en este momento

Actividad principal del cuidador en este momento	Frecuencia	%
Trabajando	36	25
Buscando trabajo	8	6
Oficios del hogar	85	60
Estudiando	7	5
Cuidador-a	3	2
Sin actividad	2	1
Sin responder	1	1
Total	142	100

Fuente: Elaboración propia a partir de la Base de datos de Excel, ficha de caracterización CDI iglesia centro cristiano



Fuente: *Excel versión 2016 (v16.0). Información tomada de los resultados obtenidos de la ficha de caracterización de los CDI de la iglesia centro cristiano*

Análisis

En la gráfica se puede observar que el 60% que corresponde a 85 cuidadores de los centros de desarrollo infantil del centro cristiano en este momento se dedica a los oficios del hogar, el 25% que corresponde a 36 cuidadores se encuentran trabajando, el 6% que corresponde a 8 cuidadores se encuentra buscando trabajo, el 5% que corresponde a 7 cuidadores se dedica a estudiar, el 2% es cuidador-a, el 1% sin actividad y el 1% restante no responde. Se puede concluir que la mayoría de las personas se dedican a los oficios de la casa. Según el DANE Para enero de 2021, la población ocupada de mujeres en el país disminuyó 10,8 % y la de los hombres presentó una reducción de 5,0 %, en comparación con enero del año inmediatamente anterior.

6. Referencias

Camejo, C. A. (2018). *Universidad cooperativa de colombia.* Obtenido de Universidad cooperativa de colombia: https://repository.ucc.edu.co/bitstream/20.500.12494/7043/1/2018_crisis_economica_impacto.pdf

Clinica Universidad de los Andes. (4 de Noviembre de 2019). *clinicauandes*. Obtenido de clinicauandes: https://www.clinicauandes.cl/noticia/la-importancia-de-una-buena-salud-bucal-en-ninos

DANE. (2018). *DANE Información Para Todos.* Obtenido de Resultados CENSO NAcional de Población y Vivienda: https://www.dane.gov.co/files/censo2018/informacion-tecnica/cnpv-2018-presentacion-3ra-entrega.pdf

FDA. (20 de Febrero de 2018). *fda*. Obtenido de fda: https://www.fda.gov/consumers/articulos-en-espanol/alivio-para-la-alergia-de-su-hijo

ICBF. (2015). *ALDEAS INFANTILES SOS.* Obtenido de ALDEAS INFANTILES SOS: https://www.aldeasinfantiles.org.co/getmedia/4ecd9249-b822-4070-9886-94a33c049583/cartilla-11-caracterizacion-sociofamiliar.pdf

Minsalud. (Diciembre de 2019). *minsalud.* Obtenido de minsalud: https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/ET/lineamientos-nacionales-pai2020.pdf

Minsalud. (s.f.). *minsalud*. Obtenido de minsalud: https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/PI/Paginas/Lineamientos.aspx

Minsalud. (s.f.). *minsalud*. Obtenido de minsalud: https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/ambiental/Paginas/agua-para-consumo-humano.aspx

Rincon, J. G. (2014). Obtenido de https://repository.ucatolica.edu.co/bitstream/10983/1712/5/CARTILLA.pdf

.

FAO. (2020). *Aspectos Higienico Sanitarios.*

FAO; OMS. (9 de Junio de 2006). *Red Internacional de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN) .* Obtenido de https://www.who.int/foodsafety/fs_management/No_03_allergy_June06_sp.pdf?ua=1

ICBF. (31 de 01 de 2020). *PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN .* Obtenido de MANUAL OPERATIVO MODALIDAD FAMILIAR PARA LA ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA: https://www.icbf.gov.co/system/files/procesos/mo13.pp_manual_operativo_modalidad_familiar_para_la_atencion_a_la_primera_infancia_v5.pdf

INFORME DE CLASIFICACIÓN NUTRICIONAL POR ANTROPOMETRÍA DE LAS NIÑAS Y NIÑOS PERTENECIENTES A LOS CENTROS DE DESARROLLO INFATIL DE LA IGLESIA CENTRO CRISTIANO DE PAMPLONA, NORTE DE SANTANDER.

Elaborado por:

Maria Silvana Sandoval Capacho

Mery Zulay Vera Contreras

Nutricionista Dietista en formación, X semestre

Presentado a:

ND. ALEXANDRA GÉLVEZ RODRÍGUEZ

Docente supervisora de prácticas Campos de Acción Profesional

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

FACULTAD DE SALUD

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

PAMPLONA, NORTE DE SANTANDER

2021-2

1. Tabla de contenido

2. INTRODUCCIÓN 4
3. OBJETIVOS 6
4. JUSTIFICACIÓN 7
5. RESULTADOS Y ANÁLISIS 9
Tabla N°1 Distribución porcentual de la población objeto según género 9
Tabla N°2 Distribución porcentual de la población objeto según país de nacimiento 10
Tabla N°3 Distribución porcentual de la población objeto según meses de lactancia materna exclusiva 12
Tabla N°4 Distribución porcentual del indicador Talla para la Edad del sexo femenino de los centros de desarrollo infantil centro cristiano del municipio de pamplona, norte de Santander. 13
Tabla N°5 Distribución porcentual del indicador talla para la edad del sexo masculino de los centros de desarrollo infantil centro cristiano del municipio de pamplona, norte de Santander 15
Tabla N°6 Distribución porcentual del indicador peso para la edad del sexo femenino de los centros de desarrollo infantil centro cristiano del municipio de pamplona, norte de Santander 17
Tabla N°7 Distribución porcentual del indicador peso para la edad del sexo masculino de los centros de desarrollo infantil centro cristiano del municipio de pamplona, norte de Santander 19
Tabla N°8 Distribución porcentual del indicador peso para la talla del sexo femenino de los centros de desarrollo infantil centro cristiano del municipio de pamplona, norte de Santander 21
Tabla N°9 Distribución porcentual del indicador peso para la talla del sexo masculino de los centros de desarrollo infantil centro cristiano del municipio de pamplona, norte de Santander 23
Tabla N°10 Distribución porcentual de la población objeto para el indicador IMC 25
Tabla N° 11 Distribución porcentual según sistema general de seguridad social en salud 26
6. ANEXOS 29

7. BIBLIOGRAFIA 30

2. INTRODUCCIÓN

La nutrición es uno de los pilares de la salud y el desarrollo. La mejora de la nutrición pasa por promover la salud de las madres, los lactantes y los niños pequeños; reforzando el sistema inmunitario; disminuir las complicaciones durante el embarazo y el parto; reducir el riesgo de sufrir enfermedades no transmisibles (como la diabetes y las enfermedades cardiovasculares), y prolongar la vida (OMS O. M., 2017).

Mantener una dieta saludable durante toda la vida previene no solo la desnutrición en todas sus formas, sino también una variedad de enfermedades no trasmisibles y otras condiciones de salud. Sin embargo, el aumento de la producción de alimentos procesados, la rápida urbanización y el cambio de estilos de vida han provocado un cambio en los patrones de alimentación. Las personas ahora consumen más alimentos ricos en calorías, grasas, azúcares libres y sal / sodio, y muchos no comen suficientes frutas, verduras y otras fibras dietéticas. La composición exacta de una dieta diversa, equilibrada y saludable varía según las características individuales de cada persona (edad, sexo, estilo de vida y grado de actividad física), contexto cultural, alimentos disponibles localmente y hábitos alimentarios. Sin embargo, los principios básicos de lo que constituye una alimentación saludable siguen siendo los mismos para todos (OPS, 2020).

De acuerdo a la Organización Mundial de la Salud el término «malnutrición» se refiere a las carencias, los excesos y los desequilibrios de la ingesta calórica y de nutrientes de una persona. Abarca tres grandes grupos de afecciones el primero es la desnutrición, que incluye la emaciación (un peso insuficiente respecto de la talla), el retraso del crecimiento y la insuficiencia ponderal; la segunda es la malnutrición relacionada con los micronutrientes, que incluye las carencias de micronutrientes o el exceso de micronutrientes; y la tercera es el sobrepeso, la obesidad y las enfermedades no transmisibles relacionadas con la alimentación (como las cardiopatías, la diabetes y algunos cánceres (OMS, 2020).

En la actualidad el mundo enfrenta una doble carga de malnutrición infantil que incluye la malnutrición por déficit y la malnutrición por exceso; la primera, incrementa la mortalidad infantil, genera dificultades en el desarrollo cognitivo y motriz a lo largo de la vida del menor, que se traduce en menor productividad y menor desarrollo para la economía nacional. Mientras que el sobrepeso y la obesidad constituyen factores de riesgo para el

desarrollo de enfermedades cardiovasculares en todos los grupos de edad, lo que implica mayores costos para el sistema de salud según la Organización Mundial de la Salud. (Barrera & al., 2018)

Por ende, el estado nutricional hace parte del estado de salud de una persona y se evalúa mediante diversos componentes (consumo de alimentos, concentraciones de vitaminas y minerales, signos físicos, composición corporal, medidas antropométricas, entre otros) e indicadores (directos e indirectos). Las mediciones antropométricas permiten a partir de sus indicadores estimar el estado de las reservas proteicas y de tejido graso del organismo y comparar los resultados con lo esperado en cada etapa del curso de la vida, con sus congéneres y con individuos o grupos etarios de otras regiones o países a través de patrones de referencia. La estimación de este tipo de indicadores es de uso frecuente en las Encuestas nutricionales que realizan los países para obtener información que les permita tomar decisiones o evaluar intervenciones en alimentación, nutrición o salud, entre otros usos (ENSIN, 2015)**.**

Conforme a lo citado anteriormente es de gran importancia identificar la situación alimentaria y nutricional que afecta a la población infantil objeto, por ende, el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar trabaja por el bienestar y el desarrollo integral de los niños y niñas por eso el profesional en salud y nutrición requiere evaluar y realizar el seguimiento del estado nutricional de forma oportuna y periódica mediante la interpretación de indicadores antropométricos, contemplados en la resolución 2465 del 2016 para así proponer diversas estrategias y acciones que contribuyan a mejorar la situación nutricional de las niñas y niños de los centros de desarrollo infantil de la iglesia centro cristiano , permitiendo la elaboración del plan de intervenciones colectivas y haciendo ejecución de esas actividades propuestas. Por esta razón las estudiantes de prácticas campos de acción profesional tabulan y diagnostican la información establecida en la base de datos “CUENTÁME”.

3. OBJETIVOS

Objetivo General

- Determinar el estado nutricional de las niñas y niños mediante el análisis de indicadores antropométricos establecidos en la Resolución 2465 de 2016.

Objetivos Específicos

- Identificar los resultados obtenidos en la primera toma de medidas antropométricas incluidos en el sistema de información “CUÉNTAME”.

- Describir los resultados obtenidos mediante el informe de diagnóstico nutricional por antropometría, por medio del análisis de tablas de frecuencias y gráficas.

- Establecer la socialización los resultados obtenidos en la clasificación del estado nutricional de los beneficiarios de los centros de desarrollo infantil de la iglesia centro cristiano.

4. JUSTIFICACIÓN

Se requiere que las acciones de valoración integral, que se desarrollen para hacer la valoración y seguimiento del estado nutricional de los niños y las niñas, tengan como propósito la identificación en determinado periodo de tiempo, los cambios del estado nutricional de los beneficiarios de los programas del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar que cuenten con algún componente de apoyo alimentario. (ICBF, 2021)

El seguimiento nutricional se realiza como una acción de vigilancia epidemiológica, que hace uso de los datos antropométricos, esta acción va en función de mantener o cambiar determinadas actividades en el marco de la prestación de los servicios en las modalidades de atención de primera infancia y tomar decisiones sobre la marcha con el fin de realizar intervenciones a nivel individual y colectivo, encaminadas a mejorar o prevenir el deterioro del estado nutricional de dicha población. (Figueroa, 2019)

Del mismo modo este seguimiento permite que se ejecuten acciones de alerta y reporte de casos prioritarios de atención, como aquellos identificados con desnutrición aguda que requieren la actuación de acuerdo con la Resolución 2350 de 2020 y casos de malnutrición por exceso o en riesgo que pueden representar un patrón epidemiológico de morbilidad y mortalidad de una población. (ICBF, 2021)

La toma de datos antropométricos, interpretación y el seguimiento a la evolución de estos se ejecutan en las acciones del componente de salud y nutrición en las cuatro modalidades de atención, que se enmarcan en los principios de la Política “De Cero a Siempre”. Este componente busca promover el derecho a la vida y el bienestar físico, así como contribuir a la garantía del más alto nivel de salud de niñas, niños y mujeres gestantes usuarios de las modalidades y servicios del ICBF. (ICBF, 2021)

En concordancia con lo anterior, se ejecutan en las UDS la toma de datos antropométricos de los usuarios, los cuales son reportados al sistema de información Cuéntame, como parte del seguimiento al estado nutricional. El Sistema de Información Cuéntame esta orientado a apoyar la gestión y recolección de información de los servicios que ofrece la Dirección de Primera Infancia del ICBF en el territorio nacional. Es necesario aclarar que el Sistema de Información Cuéntame del ICBF permite generar reportes en línea con la frecuencia que se requiera, no

obstante, este sistema no se constituye en el único mecanismo a partir del cual se pueden adelantar de manera oportuna la clasificación nutricional. (ICBF, 2021)

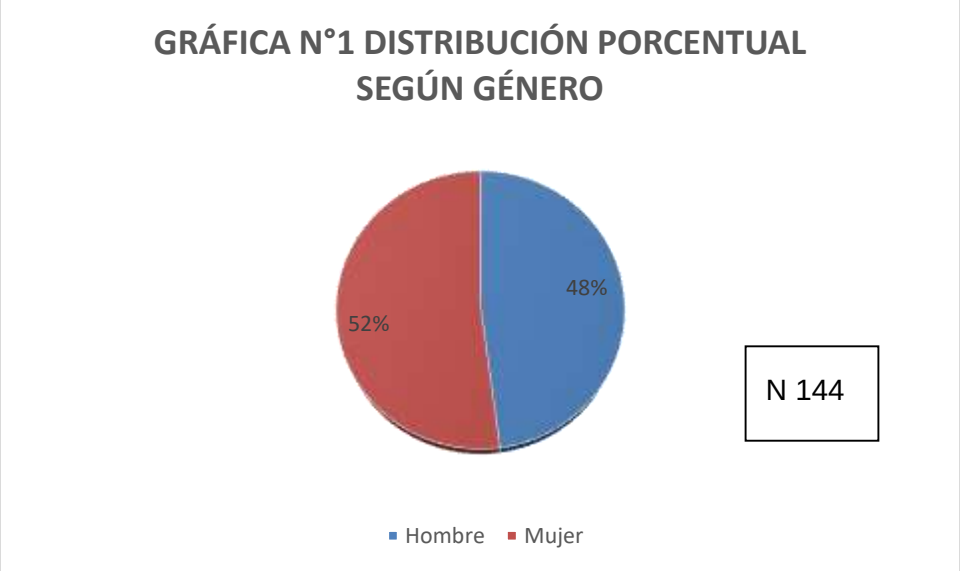
En el siguiente informe se describirá el estado nutricional por medio de indicadores como Talla para la Edad, Peso para la Edad, Peso para la Talla y estado IMC de los niños y niñas de entre 6 meses y 5 años y 11 meses de los centros de desarrollo infantil la alegría de crecer, los solecitos, la sagrada familia de la entidad iglesia centro cristiano del municipio de pamplona de Norte de Santander, permitiendo de esta manera tener un enfoque más preciso del diagnóstico del estado nutricional.

5. RESULTADOS Y ANÁLISIS

Tabla N°1 Distribución porcentual de la población objeto según género

Sexo	Frecuencia	%
Hombre	69	48%
Mujer	75	52%
Total	144	100%

Fuente: Elaboración propia a partir de la base de datos de Excel, cuéntame 5 de abril de 2021 CDI iglesia centro cristiano



Fuente: Elaboración propia a partir de la base de datos de Excel, cuéntame 5 de abril de 2021 CDI iglesia centro cristiano

Análisis

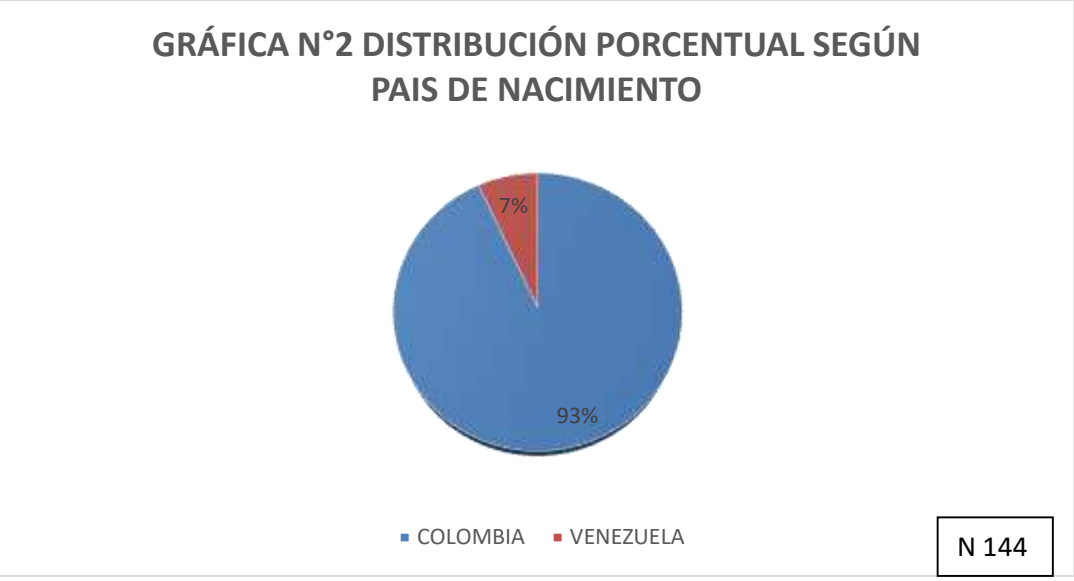
De acuerdo a la Organización Mundial de la Salud (OMS), El sexo se refiere a los conceptos sociales de las funciones, comportamientos, actividades y atributos que cada sociedad considera apropiados para los hombres y las mujeres.
En este sentido, el programa de la escuela de estudios de género de la facultad de ciencias humanas de la Universidad Nacional de Colombia (Fokus, 2012). El género es un estructurador social, es decir un ordenador que agrupa los "arreglos" (acuerdos tácitos o explícitos), que han hecho las sociedades sobre: Normas sociales y roles asignados a hombres y mujeres. Elementos simbólicos sobre lo masculino y lo femenino. Imágenes estereotipadas de mujeres y hombres, y sus diversidades. Identidades dominantes asociadas a las relaciones de poder entre lo masculino y lo femenino, e intragéneros (OMS, Organización Mundial de la Salud, 2021).

Del total de las niñas y niños beneficiarios de los Centros de Desarrollo Infantil del Centro Cristiano de Pamplona Norte de Santander analizada para un total de 144 individuos comprendido entre hombres y mujeres nos indica que hay mayor población femenina con un total de 52% que corresponde a 75 niñas y un total de 48% correspondiente a la población masculina que corresponde a 69 niños.

Tabla N°2 Distribución porcentual de la población objeto según país de nacimiento

País de nacimiento	Frecuencia	%
Colombia	134	93%
Venezuela	10	7%
Total	144	100%

Fuente: Elaboración propia a partir de la base de datos de Excel, cuéntame 5 de abril de 2021 CDI iglesia centro cristiano



Fuente: Elaboración propia a partir de la base de datos de Excel, cuéntame 5 de abril de 2021 CDI iglesia centro cristiano

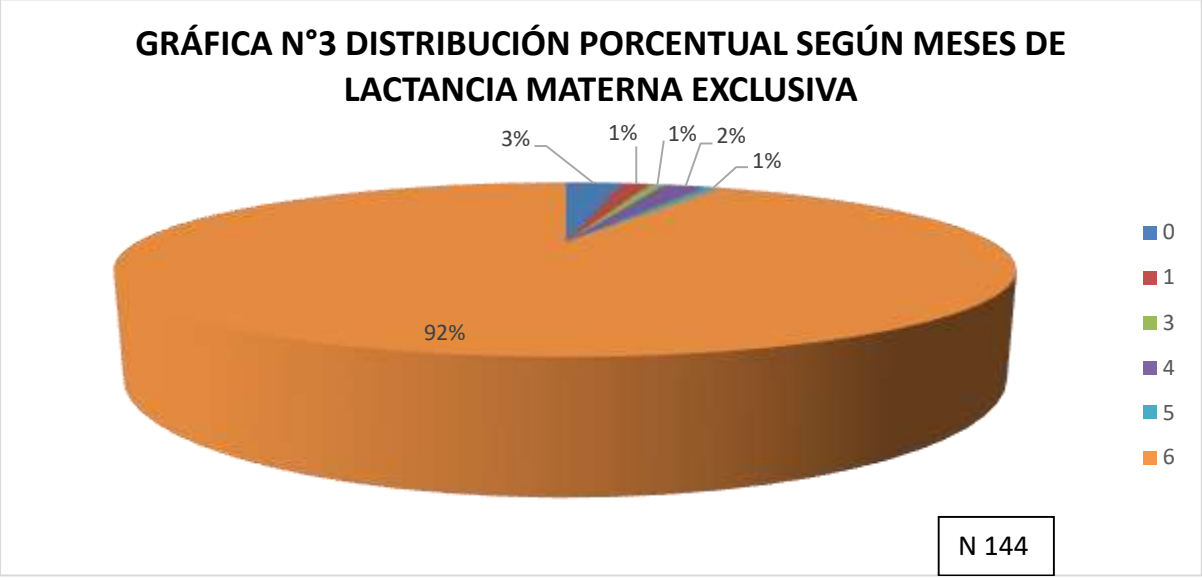
Análisis

La distribución por nacionalidad de la población de los Centros de Desarrollo Infantil del Centro Cristiano de Pamplona Norte de Santander analizada para un total de 144 individuos comprendido entre colombianos y venezolanos, nos indica que la mayor población su país de nacimiento es Colombia con un total de 93% y un total de 7% correspondiente a la población de país de nacimiento Venezuela.

Tabla N°3 Distribución porcentual de la población objeto según meses de lactancia materna exclusiva

Meses lactancia materna exclusiva	Frecuencia	%
0	4	3%
1	2	1%
3	1	1%
4	3	2%
5	1	1%
6	133	92%
Total	144	100%

Fuente: Elaboración propia a partir de la base de datos de Excel, cuéntame 5 de abril de 2021 CDI iglesia centro cristiano



Fuente: Elaboración propia a partir de la base de datos de Excel, cuéntame 5 de abril de 2021 CDI iglesia centro cristiano

Análisis

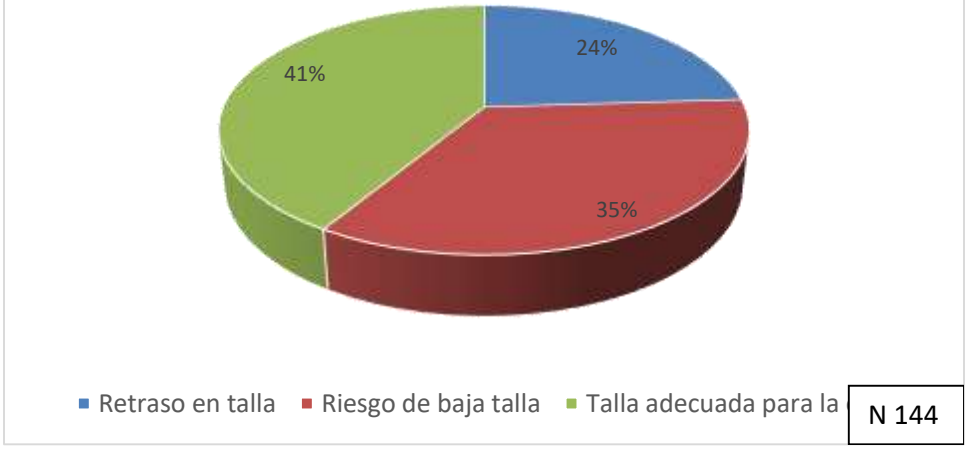
En la anterior gráfica podemos observar que el 92% de la población recibió lactancia materna exclusiva (LME) 6 meses, la Organización Mundial de la Salud (OMS) y UNICEF recomiendan que la lecha materna sea el alimento exclusivo de los bebés recién nacidos hasta los 6 meses de edad, por lo anterior la mayoría de la población de los centros de desarrollo infantil cumplen con la recomendación establecida; el 3% no recibió LME, el 2% recibió 4 meses LME, el 1% recibió 1 mes LME, el 1% recibió 3 meses LME , el 1% restante recibió 5 meses LME.

Tabla N°4 Distribución porcentual del indicador Talla para la Edad del sexo femenino de los centros de desarrollo infantil centro cristiano del municipio de pamplona, norte de Santander.

Talla Para la Edad	Frecuencia	%
Retraso en talla	18	24%
Riesgo de baja talla	26	35%
Talla adecuada para la edad	31	41%
Total	75	100%

Fuente: Elaboración propia a partir de la base de datos de Excel, cuéntame 5 de abril de 2021 CDI iglesia centro cristiano

GRÁFICA N°4 DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DEL INDICADOR TALLA PARA LA EDAD DEL SEXO FEMENINO DE LOS CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL CENTRO CRISTIANO DEL MUNICIPIO DE PAMPLONA, NORTE DE SANTANDER



Fuente: Elaboración propia a partir de la base de datos de Excel, cuéntame 5 de abril de 2021 CDI iglesia centro cristiano

Análisis

La longitud/talla para la edad refleja el crecimiento alcanzado en longitud o talla para la edad del niño o una niña en un momento determinada, este indicador permite identificar niños y niñas con retraso en el crecimiento (longitud o talla baja) debido un prolongado aporte insuficiente de nutrientes o enfermedades recurrentes. También puede identificarse a los niños que son altos para su edad, sin embargo, la longitud o talla alta en raras ocasiones es un problema, a menos que este aumento sea excesivo y pueda estar reflejando desordenes endocrinos no comunes (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2018).

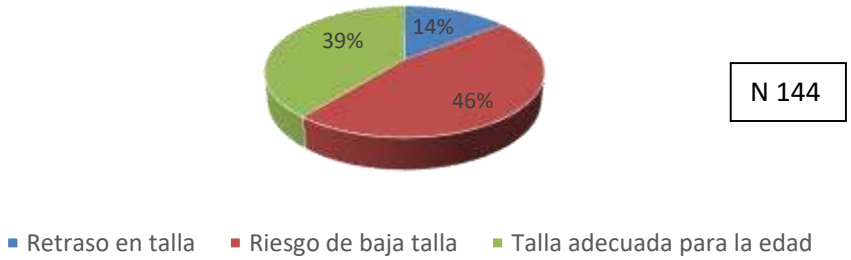
La clasificación nutricional según el estado talla del sexo femenino de los centros de desarrollo infantil centro cristiano del municipio de pamplona, norte de Santander para la edad indica que un 41% presenta Talla adecuada para la edad; el 35% presenta Riesgo de talla baja, el 24% restante presenta Retraso en talla.

Tabla N°5 Distribución porcentual del indicador talla para la edad del sexo masculino de los centros de desarrollo infantil centro cristiano del municipio de pamplona, norte de Santander

Talla Para la Edad	Frecuencia	%
Retraso en talla	10	14%
Riesgo de baja talla	32	46%
Talla adecuada para la edad	27	39%
Total	69	100%

Fuente: Elaboración propia a partir de la base de datos de Excel, cuéntame 5 de abril de 2021 CDI iglesia centro cristiano

GRÁFICA N°5 DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DEL INDICADOR TALLA PARA LA EDAD DEL SEXO MASCULINO DE LOS CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL CENTRO CRISTIANO DEL MUNICIPIO DE PAMPLONA, NORTE DE SANTANDER



Fuente: Elaboración propia a partir de la base de datos de Excel, cuéntame 5 de abril de 2021 CDI iglesia centro cristiano

Análisis

La clasificación nutricional según el estado talla para la edad del sexo masculino de los centros de desarrollo infantil centro cristiano del municipio de pamplona, norte de Santander indica que un 39% presenta Talla adecuada para la edad; el 46% presenta Riesgo de talla baja, el 14% restante presenta Retraso en talla.

A pesar del avance logrado en Colombia en la disminución de la pobreza multidimensional en los últimos años, a nivel nacional, la ENSIN 2015 indica que, aunque la prevalencia de retraso en talla en los menores de 5 años (10,8 %) se redujo en 2,4 p.p., no alcanzó las metas esperadas en los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM) del 2015 que buscaban llegar a 8,0 % de retraso en talla.

El retraso en talla se define cuando el puntaje Z del indicador T-L/E, se encuentra por debajo de -2 DE. Está asociado con baja ingesta prolongada de todos los nutrientes. Se presenta con mayor frecuencia en comunidades con inseguridad alimentaria y bajo acceso a servicios de salud, agua y saneamiento básico. El retraso en talla es más severo si se inicia a edades más tempranas, se asocia con bajo peso materno, peso y talla bajos al nacer, prácticas inadecuadas en la lactancia materna y alimentación complementaria, presencia de enfermedades infecciosas concurrentes,

entre otros . Si se presenta de forma concomitante con la presencia de desnutrición aguda, hace más deletérea a esta última y su manejo requiere mayor cuidado. (UNICEF, 2021)

Tabla N°6 Distribución porcentual del indicador peso para la edad del sexo femenino de los centros de desarrollo infantil centro cristiano del municipio de pamplona, norte de Santander

Peso para la Edad	Frecuencia	%
Desnutrición global	5	7%
Peso adecuado para la edad	44	59%
Riesgo de peso bajo para la edad	22	29%
No aplica	4	5%
Total	75	100%

Fuente: Elaboración propia a partir de la base de datos de Excel, cuéntame 5 de abril de 2021 CDI iglesia centro cristiano

GRÁFICA N°6 DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DEL INDICADOR PESO PARA LA EDAD DEL SEXO FEMENINO DE LOS CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL CENTRO CRISTIANO DEL MUNICIPIO DE PAMPLONA, NORTE DE SANTANDER



Fuente: Elaboración propia a partir de la base de datos de Excel, cuéntame 5 de abril de 2021 CDI iglesia centro cristiano

Análisis

La clasificación nutricional según el estado Peso para la edad del sexo femenino indica que un 59% presenta Peso adecuado para la edad, el 29% presenta Riesgo de peso bajo para la edad, el 7% presenta Desnutrición global, el 5% no aplica este indicador ya que son mayores de 5 años de edad.

La desnutrición global indica que el niño recibe una dieta insuficiente para su edad, pero también indica la presencia de enfermedades recientes. En Colombia, según la ENSIN, 3,1 de cada 100 menores de cinco años tenían desnutrición global en el 2015. Así mismo, este tipo de desnutrición resulta más común en los grupos reconocidos como indígenas. (Minsalud, 2020)

Es conveniente mencionar que en Colombia 7 de cada 100 niños y niñas menores de 5 años tienen bajo peso con relación a la edad, un indicador de desnutrición global; algunos datos epidemiológicos indican que se presenta desnutrición en el 12% de los niños colombianos menores de 5 años. (Caballero & al., 2018).

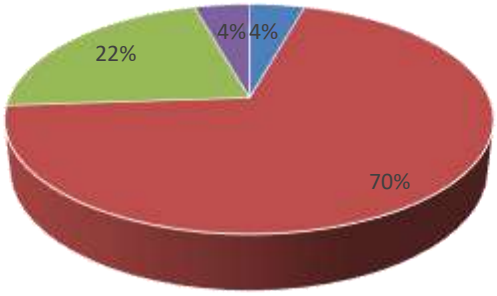
Para el grupo poblacional de 0 a 5 años en el indicador Peso para la Edad, se identifica que tanto el Género Masculino como el Femenino presentan igual Prevalencia de Desnutrición Global con un 5% e igual de Prevalencia en Riesgo de desnutrición global con un 12%.

Tabla N°7 Distribución porcentual del indicador peso para la edad del sexo masculino de los centros de desarrollo infantil centro cristiano del municipio de pamplona, norte de Santander

Peso para la Edad del sexo Masculino	Frecuencia	%
Desnutrición global	3	4%
Peso adecuado para la edad	48	70%
Riesgo de peso bajo para la edad	15	22%
No aplica	3	4%
Total	69	100%

Fuente: Elaboración propia a partir de la base de datos de Excel, cuéntame 5 de abril de 2021 CDI iglesia centro cristiano

GRÁFICA N°7 DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DEL INDICADOR PESO PARA LA EDAD DEL SEXO MASCULINO DE LOS CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL CENTRO CRISTIANO DEL MUNICIPIO DE PAMPLONA, NORTE DE SANTANDER



Desnutrición global
Peso adecuado para la edad
Riesgo de peso bajo para la edad
No aplica

N 144

Fuente: Elaboración propia a partir de la base de datos de Excel, cuéntame 5 de abril de 2021 CDI iglesia centro cristiano

Análisis

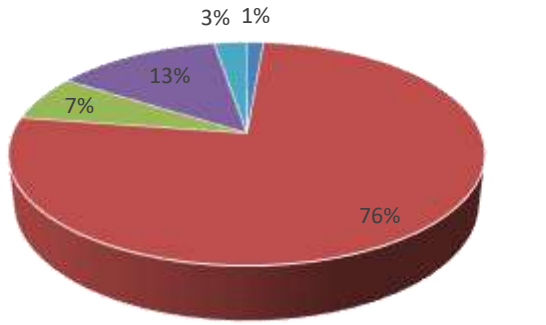
La clasificación nutricional según el estado Peso para la edad del sexo masculino indica que un 70% presenta Peso adecuado para la edad, el 22% presenta Riesgo de peso bajo para la edad, el 4% presenta Desnutrición global, el 4% restante no aplica este indicador ya que son mayores de 5 años de edad.

Tabla N°8 Distribución porcentual del indicador peso para la talla del sexo femenino de los centros de desarrollo infantil centro cristiano del municipio de pamplona, norte de Santander

Peso para la Talla del sexo Femenino	Frecuencia	%
Obesidad	1	1%
Peso adecuado para la talla	57	76%
Riesgo de desnutrición aguda	5	7%
Riesgo de sobrepeso	10	13%
Sobrepeso	2	3%
TOTAL	75	100%

Fuente: Elaboración propia a partir de la base de datos de Excel, cuéntame 5 de abril de 2021 CDI iglesia centro cristiano

GRÁFICA N°8 DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DEL INDICADOR PESO PARA LA TALLA DEL SEXO FEMENINO DE LOS CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL CENTRO CRISTIANO DEL MUNICIPIO DE PAMPLONA, NORTE DE SANTANDER



Obesidad
Peso adecuado para la talla
Riesgo de desnutrición aguda
Riesgo de sobrepeso
Sobrepeso

N 144

Fuente: Elaboración propia a partir de la base de datos de Excel, cuéntame 5 de abril de 2021 CDI iglesia centro cristiano

Análisis

La clasificación nutricional según el estado Peso para la Talla del sexo femenino indica que el 76% presenta Peso adecuado para la talla, el 13% % presenta Riesgo de sobrepeso, el 7% presenta Riesgo de desnutrición aguda, el 3% presenta sobrepeso, el1% restante presenta obesidad.

El análisis del exceso de peso frente a las variables de equidad muestra que, en la versión de la ENSIN 2015, los niños (7,5 %) tenían mayor prevalencia comparados con las niñas (5,1 %). Mientras que en obesidad el género masculino se encuentra por debajo con un 2% que equivale a 1 niño, y el género femenino a un 4% correspondiente a 4 niñas. Con respecto al riesgo de desnutrición moderada se presentó más alto en el género masculino equivalente al 7%, correspondiente a 4 casos y el 4% en el género masculino, equivalente

a 2 casos. Por último, un caso se encuentra en desnutrición aguda moderada correspondiente al 2% del género, masculino mientras que en las mujeres no se encontraron casos, se puede observar una escasa proporción de casos de desnutrición, y en muchos prevaleció el riesgo por sobrepeso; cuestión que requiere ser analizada para realizar intervención de los factores que predisponen esta condición. Según la ENSIN 2015, el comportamiento de la desnutrición aguda no ha presentado diferencias en sus prevalencias. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2016).

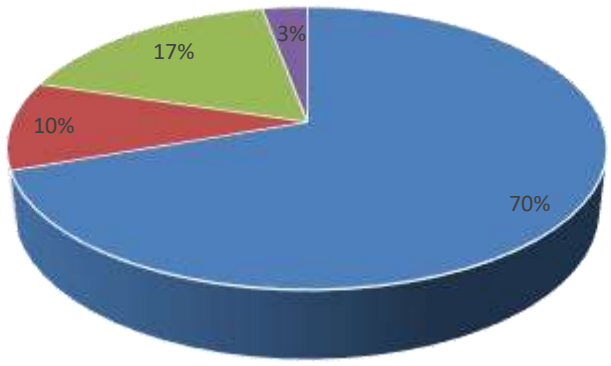
Cabe agregar que las niñas y niños menores de 5 años identificados con desnutrición aguda moderada o severa mediante el indicador Peso para la Talla - P/T deben ser atendidos conforme a lo establecido en la ruta específica y el lineamiento para la atención integrada de la desnutrición aguda de acuerdo con la Resolución 2350 de 2020.

Tabla N°9 Distribución porcentual del indicador peso para la talla del sexo masculino de los centros de desarrollo infantil centro cristiano del municipio de pamplona, norte de Santander

Peso para la Talla del sexo Masculino	Frecuencia	%
Peso adecuado para la talla	48	70%
Riesgo de desnutrición aguda	7	10%
Riesgo de sobrepeso	12	17%
Sobrepeso	2	3%
TOTAL	69	100%

Fuente: Elaboración propia a partir de la base de datos de Excel, cuéntame 5 de abril de 2021 CDI iglesia centro cristiano

GRÁFICA N°9 DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DEL INDICADOR PESO PARA LA TALLA DEL SEXO MASCULINO DE LOS CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL CENTRO CRISTIANO DEL MUNICIPIO DE PAMPLONA, NORTE DE SANTANDER



Peso adecuado para la talla
Riesgo de desnutrición aguda
Riesgo de sobrepeso
Sobrepeso

N 144

Fuente: Elaboración propia a partir de la base de datos de Excel, cuéntame 5 de abril de 2021 CDI iglesia centro cristiano

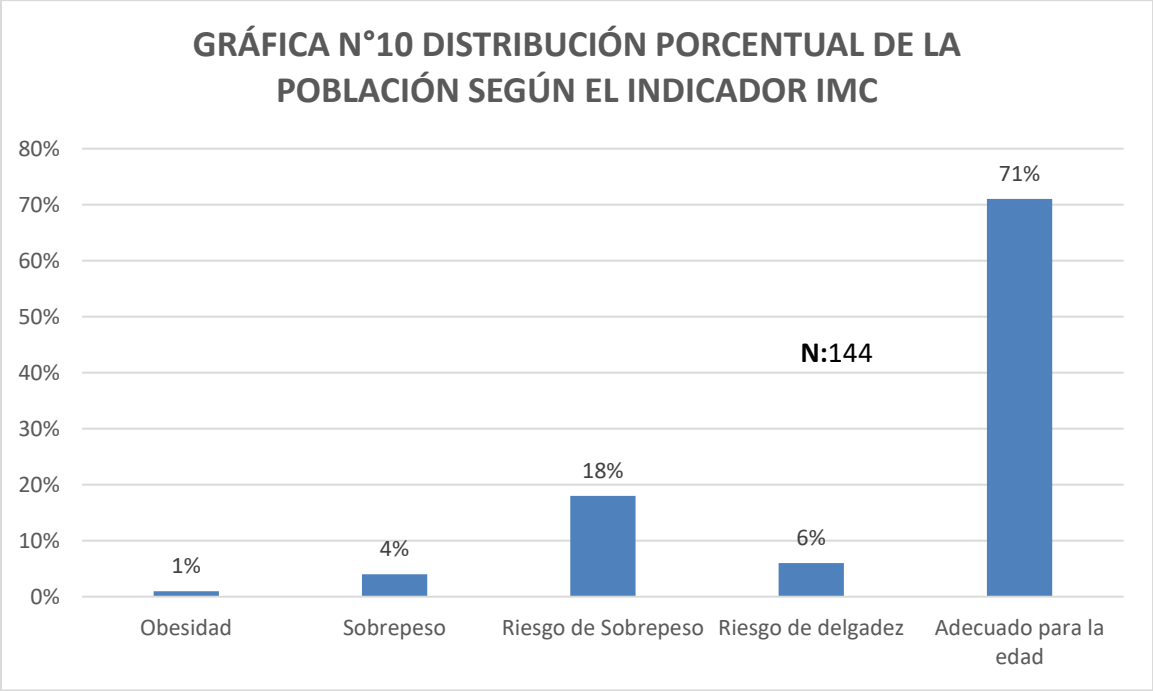
Análisis

La clasificación nutricional según el estado Peso para la Talla del sexo masculino indica que el 70% presenta Peso adecuado para la talla, el 17% presenta Riesgo de sobrepeso, el 10% presenta Riesgo de desnutrición aguda, el 3% restante presenta sobrepeso.

Tabla N°10 Distribución porcentual de la población objeto para el indicador IMC

IMC	Frecuencia	%
Obesidad	1	1
Sobrepeso	5	4
Riesgo de Sobrepeso	26	18
Riesgo de delgadez	9	6
Adecuado para la edad	103	71
Total	144	100

Fuente: Elaboración propia a partir de la base de datos de Excel, cuéntame 5 de abril de 2021 CDI iglesia centro cristiano



Fuente: Elaboración propia a partir de la base de datos de Excel, cuéntame 5 de abril de 2021 CDI iglesia centro cristiano

Análisis:

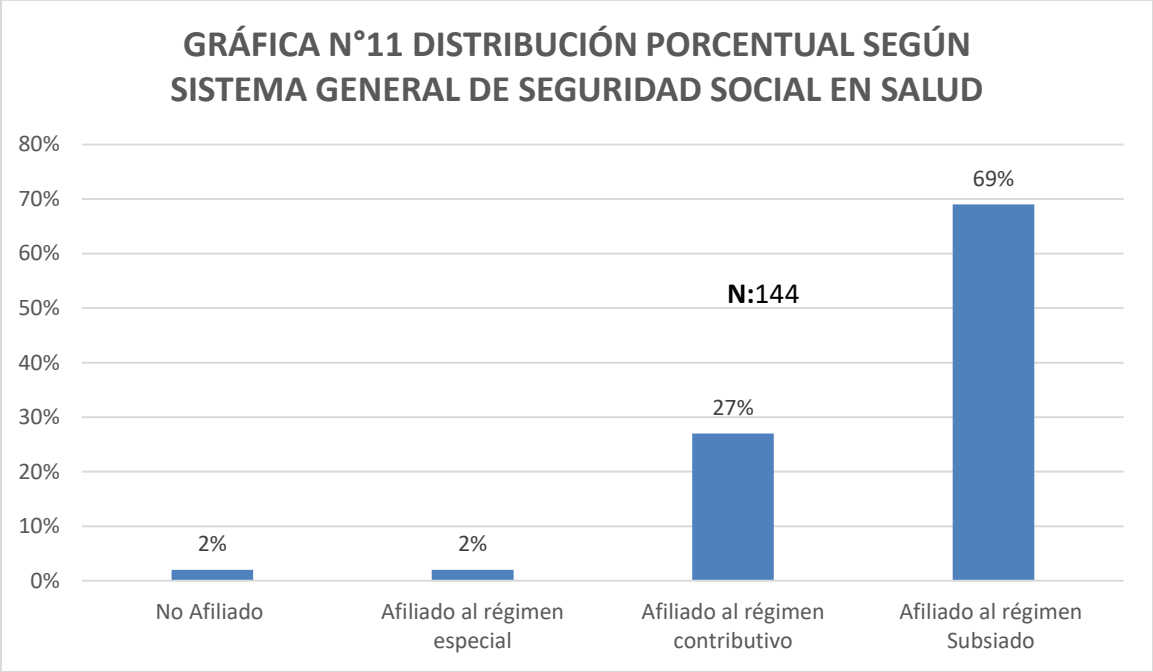
Según la distribución porcentual se evidencia un 4% de niños y niñas con riesgo de sobrepeso, el 1 % se encuentra en obesidad , el 18% riesgo de sobre peso el 6% riesgo de delgadez y el 71 % adecuado para la edad . Este indicador se recomienda únicamente

en los análisis poblacionales para identificar el riesgo de sobrepeso y el exceso de peso (sobrepeso u obesidad). A nivel individual se recomienda el uso del indicador de Peso para la Talla (P/T) como indicador trazador tanto para déficit como para exceso de peso. Es por esto, que la población con malnutrición por déficit y peso adecuado para la talla, se verificó con Peso para la Talla. La prevalencia del sobrepeso y la obesidad en niños y adolescentes se define de acuerdo con los patrones de crecimiento de la OMS. La obesidad infantil es uno de los problemas de salud pública tanto en países desarrollados como en desarrollo, está afectando progresivamente a muchos países de bajos y medianos ingresos, sobre todo en el medio urbano. La prevalencia ha aumentado a un ritmo alarmante. Los niños obesos y con sobrepeso tienden a seguir siendo obesos en la edad adulta y tienen más probabilidades de padecer a edades más tempranas enfermedades no transmisibles como la diabetes y las enfermedades cardiovasculares. (OMS, 2015) Según la ENSIN el sobrepeso en niños y niñas menores de 5 años para el 2015 reflejó a nivel Mundial un 6,2% en Centroamérica un 7,4% en Suramérica un 7% y en Colombia un 6,3% predominando el sexo masculino (ENSIN, 2015).

Tabla N° 11 Distribución porcentual según sistema general de seguridad social en salud

Sistema general de seguridad social en salud	Frecuencia	%
No Afiliado	4	2
Afiliado al régimen especial	4	2
Afiliado al régimen contributivo	19	27
Afiliado al régimen Subsiado	117	69
Total	144	100

Fuente: Elaboración propia a partir de la base de datos de Excel, cuéntame 5 de abril de 2021 CDI iglesia centro cristiano



Fuente: Elaboración propia a partir de la base de datos de Excel, cuéntame 5 de abril de 2021 CDI iglesia centro cristiano

Análisis:

El Sistema General de Seguridad Social en Salud (SGSSS) es el conjunto de instituciones, normas y procedimientos mediante el cual el Estado garantiza la prestación de servicios de salud Existen tipos de afiliación, el primero es el régimen contributivo, deben estar afiliados todos los empleados, trabajadores independientes (con ingresos totales mensuales, iguales o superiores a un (1) salario mínimo mensual legal vigente) y los pensionados. El segundo el régimen subsidiado, la población que no tiene recursos económicos y no puede aportar al sistema, es decir, aquellos que no tienen dinero suficiente para afiliarse al régimen contributivo o a un régimen excepcional y el tercero es el régimen especial, aquellos sectores de la población que se rigen por las normas legales concebidas antes de la entrada en vigencia de la Ley 100 de 1993. Algunos casos son Fuerzas Militares, Policía Nacional, Ecopetrol, Magisterio (SDS, Secretaria Distrital de Salud, 2021).

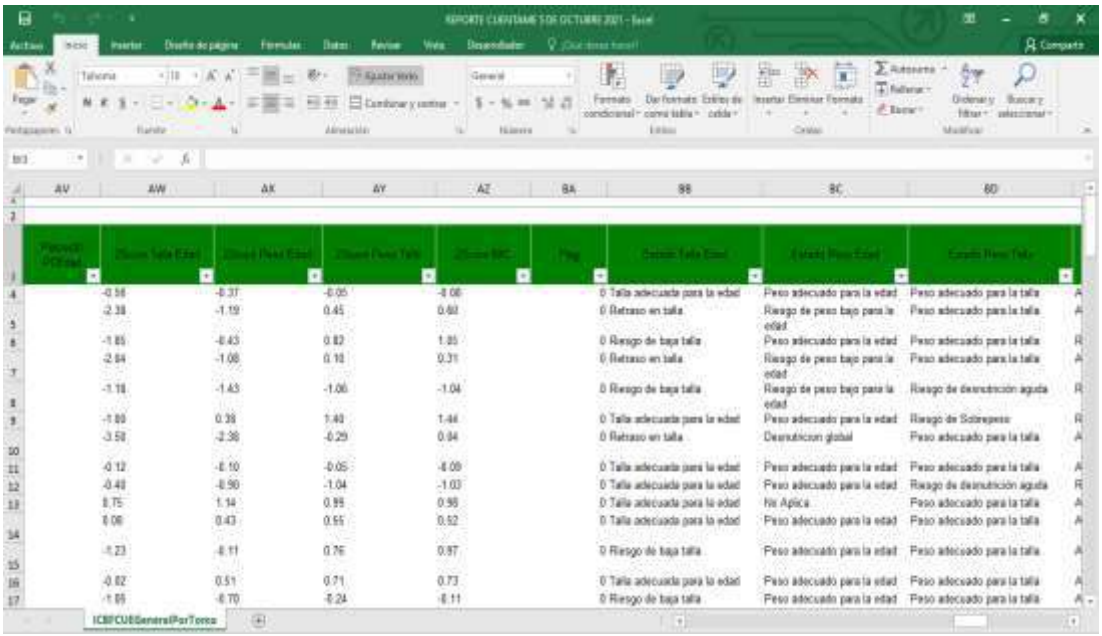
Del total de los niños y niñas beneficiarios de los centros de desarrollo infantil de la iglesia centro cristiano se evidencia que el 69% corresponde al régimen subsidiado, el 27% se

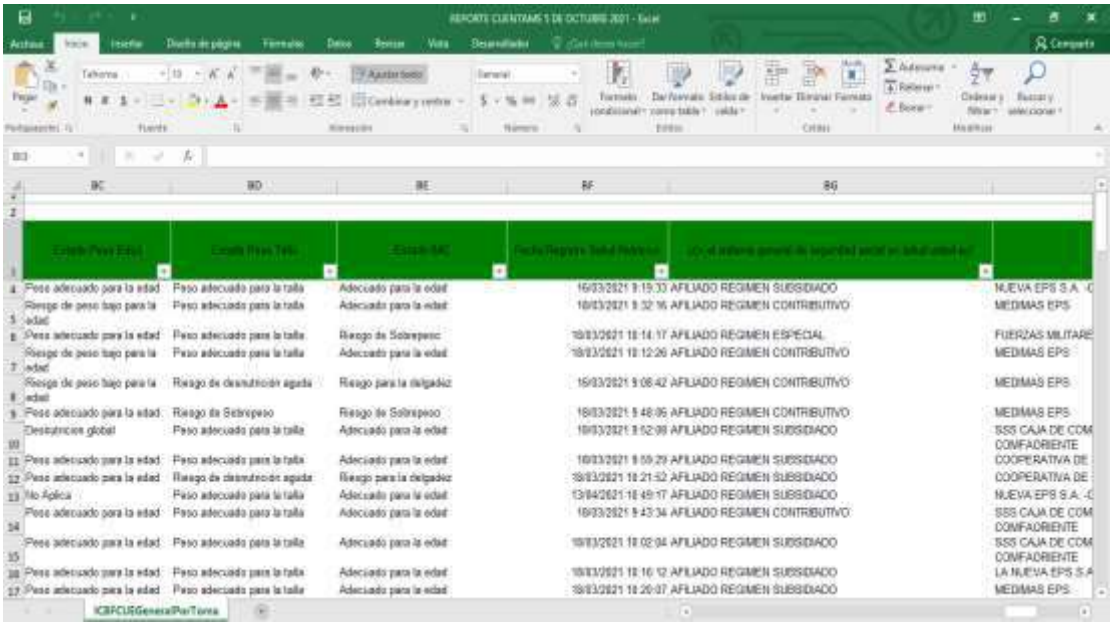
encuentran afiliado al régimen contributivo, 2% al régimen especial y el 2% no cuentan con afiliación al sistema general de seguridad social en salud.

A mayor estrato es mayor la probabilidad de pertenecer al régimen contributivo, o de acceder a los servicios especiales de salud; por el contrario en el estrato 1 es donde se concentra el mayor número de personas afiliadas al régimen subsidiado, aunque se ha presentado una pequeña disminución de este porcentaje año tras año, desplazando este número de personas hacia el régimen contributivo, lo que sugiere para el periodo de estudio una mejora en la oferta de trabajo o de las condiciones laborales, correspondiente con la disminución de la tasa de desempleo según datos del Banco Mundial para Colombia al pasar de 9,19% en 2013 a 8,24% en 2015. (Rojas & al, 2019). Del total de la población valorada según la muestra evaluada corresponde a la vigencia 2020, a través del Sistema de Vigilancia Nutricional "WINSISVAN se identifica que el 88% tiene afiliación al régimen de salud subsidiado, el 9% refiere no tener afiliación al régimen de seguridad social en salud, situación que dificulta el proceso de atención de estos niños y niñas ante un evento de enfermedad, incrementando su condición de vulnerabilidad. Seguidamente el 2% afirma contar con afiliación al régimen contributivo en salud y el 1% al régimen especial en salud (SANTANDER, 2020).

6. ANEXOS

Base de datos Sistema de Información "Cuéntame"





7. BIBLIOGRAFIA

Figueroa, G. (2019). EVALUACIÓN NUTRICIONAL.

ICBF. (12 de julio de 2021). *icbf.* Obtenido de icbf: https://www.icbf.gov.co/system/files/procesos/lm5.pp_lineamiento_tecnico_para_la_atencion_a_la_primera_infancia_v5.pdf

Caballero, E., & al., e. (2018). *Atención y Emaciación en Niños con Desnutrición.* Santa Marta.

ENSIN. (2015). *Encuesta Nacional de la situación Nutricional en Colombia.*

ENSIN, E. N. (2015). Obtenido de file:///C:/Users/HP/Downloads/libro-ensin-2015.pdf

FAO, O. d. (2021). *Hambre e Insguridad Alimentaria.* Obtenido de http://www.fao.org/hunger/es/

ICBF. (2020). *MANUAL OPERATIVO MODALIDAD INSTITUCIONAL PARA LA ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA.* Obtenido de https://www.icbf.gov.co/system/files/procesos/mo12.pp_manual_operativo_modalidad_institucional_v5.pdf

Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, D. d. (19 de Diciembre de 2018). *Guía Técnica y operativa del Sistema de Seguimiento Nutricional .* Obtenido de https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/procesos/g5.pp_guia_tecnica_y_operativa_sistema_de_seguimiento_nutricional_v5.pdf

Ministerio de Salud y Protección Social. (2016). *Resolución 2465 de 2016 Por la cual se adoptan los indicadores antropométricos, patrones de referencia y puntos de corte para la clasificación antropométrica del estado nutricional.* Bogotá, D. C.

Minsalud. (2020). análisis de la situación nutricional en salud. *Dirección de Epidemiología y Demografía*.

MINSALUD, M. d. (2016). *Lineamiento para el manejo integrado de la desnutrición aguda moderada y severa en niños y niñas de 0 a 59 meses de edad.* Obtenido de https://www.unicef.org/colombia/media/411/file/Lineamiento%20para%20el%20manejo%20integrado%20de%20la%20desnutrici%C3%B3n.pdf

OMS. (1 de Marzo de 2020). *Malnutrición.* Obtenido de https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/malnutrition

OMS, O. M. (Agosto de 2017). *10 datos sobre la nutrición.* Obtenido de https://www.who.int/features/factfiles/nutrition/es/

OMS, Organización Mundial de la Salud. (2021). *Temas de Salud*. Obtenido de https://www.who.int/topics/gender/es/#:~:text=El%20g%C3%A9nero%20se%20refiere%20a,los%20hombres%20y%20las%20mujeres.

ONU, O. d. (2020). *Alimentación.* Obtenido de https://www.un.org/es/global-issues/food

OPS, O. P. (2020). *Alimentación Saludable.* Obtenido de https://www.paho.org/es/temas/alimentacion-saludable

Rojas, D., & al, e. (2019). *La afiliación al Sistema General de Seguridad Social en Salud en Colombia y su impacto sobre la calidad de vida de la población desde la perspectiva de los Determinantes Sociales*. Obtenido de https://repository.usta.edu.co/bitstream/handle/11634/18855/Trabajo%20de%20grado%20PDF.pdf?sequence=3&isAllowed=y

SDS, Secretaria Distrital de Salud. (2021). *Información sobre afiliación al sistema general de seguridad social en salud*. Obtenido de https://guiatramitesyservicios.bogota.gov.co/tramite-servicio/informacion-sobre-afiliacion-al-sistema-general-de-seguridad-social-en-salud/

UNICEF. (2019). *Estado Mundial de la Infancia.* Obtenido de Niños, Alimentos y Nutrición: https://www.unicef.org/media/62486/file/Estado-mundial-de-la-infancia-2019.pdf

UNICEF. (19 de Octubre de 2019). *La malnutrición impide el adecuado crecimiento de 1 de cada 5 niños y niñas menores de 5 años en América Latina y el Caribe.* Obtenido

PLAN DE INTERVECIONES COLECTIVA

Elaborado por:

Maria Silvana Sandoval Capacho

Mery Zulay Vera Contreras

Nutricionista Dietista en formación, X semestre

Presentado a:

ND. ALEXANDRA GÉLVEZ RODRÍGUEZ

Docente supervisora de prácticas Campos de Acción Profesional

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

FACULTAD DE SALUD

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

PAMPLONA, NORTE DE SANTANDER

2021-2

1. Tabla de contenido

2. INTRODUCCIÓN 3
3. JUSTIFICACIÓN 4
4. OBJETIVOS 5
Objetivo General 5
Objetivos Específicos 5
5. METODOLOGÍA 6
Estrategia Nº1 6
Estrategia Nº2 7
Estrategia Nº3 9
Estrategia N°4 10
Estrategia N°5 11
Estrategia N°6 12
Estrategia N°7 ..... **¡Error! Marcador no definido.**
6. Bibliografía 15

2. INTRODUCCIÓN

El plan de intervenciones es un plan de beneficios compuesto por intervenciones, procedimientos o actividades para la promoción de la salud y gestión del riesgo, dirigidas a grupos poblacionales a lo largo del curso de la vida.

El componente de salud y nutrición se desarrolla a través de los ejes de la Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional, y está a su vez incluye la educación alimentaria y nutricional en sus objetivos específicos, líneas y estrategias, con el fin de aportar al mejoramiento de los estilos de vida de los colombianos.

Por ende en Colombia, el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, atiende los compromisos internacionales, nacionales, las recomendaciones de la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia - ENSIN 2015 y de la Ley 1355 de 2009, promociona acciones dirigidas a fomentar la educación alimentaria y nutricional, y a realizar procesos de información, divulgación y capacitación a niños, niñas y adolescentes, adultos y las familias usuarias de todas sus modalidades, a fin de contribuir al mejoramiento de los hábitos alimentarios y estilos de vida saludable de la población vulnerable del país.

A través de la implementación de acciones colectivas se busca que en una población o comunidad se promuevan hábitos y condiciones saludables mediante un conjunto de actividades de información, educación, gestión, apoyo y comunicación; teniendo en cuenta lo anteriormente mencionado y la población focalizada con estado de malnutrición tanto por déficit como por exceso a través del diagnóstico nutricional realizado por parte de las estudiantes de práctica de campos de acción profesional, se lleva a cabo la ejecución de todas las actividades implementadas en el plan de intervenciones colectivas, con el fin de mitigar los factores de riesgo que pueden influenciar negativamente en el estado nutricional actual, de los niños y niñas de los centros de desarrollo infantil , de la iglesia centro cristiano de Pamplona, Norte de Santander.

3. JUSTIFICACIÓN

La desnutrición sigue siendo una de las principales amenazas para la supervivencia, salud, crecimiento y desarrollo de capacidades de los niños y niñas, en este propósito, la desnutrición infantil es el resultado de la ingesta insuficiente de alimentos (en cantidad y calidad), de la falta de una atención adecuada, de la disminución en la práctica de la lactancia materna y de la aparición de enfermedades infecciosas. (UNICEF, 2021).

Por otra parte, en los últimos años se ha evidenciado en la población infantil un aumento del exceso de peso, los niños y niñas con exceso de peso tienden a seguir con un peso superior en la edad adulta y tienen más probabilidades de padecer a edades más tempranas enfermedades no transmisibles como la diabetes y las enfermedades cardiovasculares. (ENSIN, 2015)

Estas problemáticas de malnutrición (tanto por déficit como por exceso de peso) pueden coexistir en los niños y niñas de 0 a 5 años, presentándose una doble carga nutricional que se relaciona con una inadecuada dieta, tanto en calidad como en cantidad, ocasionando un crecimiento insuficiente con un exceso de peso.

Por lo tanto, se hace necesario la realización de actividades, que fomenten estilos de vida saludable, para contribuir al mejoramiento del estado nutricional de las niñas y niños beneficiarios de los centros de desarrollo infantil de la iglesia centro cristiano de Pamplona Norte de Santander, y al logró de los objetivos de la unidad de servicio del componente de salud y nutrición.

4. OBJETIVOS

Objetivo General

- Establecer acciones de intervención individual y colectiva que contribuyan a mejorar el estado nutricional de las niñas y niños con malnutrición por déficit o exceso, de los centros de desarrollo infantil de la Iglesia centro cristiano, de Pamplona Norte de Santander.

Objetivos Específicos

- Fortalecer el componente de salud y nutrición de la unidad de servicio.
- Identificar y abordar las estrategias planteadas por malnutrición por déficit y exceso.
- Fomentar estilos de vida saludable para contribuir al mejoramiento del estado nutricional de las niñas y niños.

5. METODOLOGÍA

Las actividades fueron planeadas por las estudiantes del programa de Nutrición y Dietética de la Universidad de Pamplona, quienes realizaron sus prácticas en los centros de desarrollo infantil de la Iglesia centro cristiano , a partir de los resultados obtenidos del indicador T/E del informe de diagnóstico nutricional, para finalmente poner en marcha su ejecución, por medio de difusión en los grupos de WhatsApp que conforman los padres de familia de los niños y niñas que se encontraron en malnutrición tanto por exceso como por déficit de los centros de desarrollo infantil de la iglesia centro cristiano con el fin de llegar al 100% de la población .

Estrategia Nº1: Se realizó un video didáctico por medio de imágenes donde la información fue relatada por parte de las estudiantes María Silvana Sandoval Capacho y Mery Zulay Vera Contreras , como estrategia para los padres de familia o cuidadores de los niños y niñas de las unidades de servicio, mencionando a que hace referencia cuando se habla de actividad física, los beneficios de la realización de actividad física, actividades que se pueden realizar en casa cuando se dispone de tiempo libre, y algunos consejos para evitar el consumo de alimentos procesados**.**

$$\frac{\#\ de\ padres\ de\ familia\ asistidos}{\#\ total\ de\ padres\ de\ familia\ CDI\ Iglesia\ Centro\ Cristiano}$$

$$\frac{39}{39}\ x\ 100 = 100\%$$



Estrategia Nº2: Se realizó un material audiovisual por parte de las estudiantes María Silvana Sandoval Capacho y Mery Zulay Vera Contreras para los padres de familia o cuidadores de los niños y niñas de las unidades de servicio, donde se da a conocer la estrategia cinco al día. El video tiene como dinámica enseñar algunas frutas y verduras, y con la mano indicar que son 5 el consumo de estas mismas. El video da respuesta el interrogante ¿Qué es 5 al día? En donde la estudiante Silvana Sandoval indica que a que hace referencia la estrategia, y se dan a conocer cinco recomendaciones para que las niñas y niños las consuman.

$$\frac{\#\ de\ padres\ de\ familia\ asistidos}{\#\ total\ de\ padres\ de\ familia\ CDI\ Iglesia\ Centro\ Cristiano}$$

$$\frac{39}{39}\ x\ 100 = 100\%$$

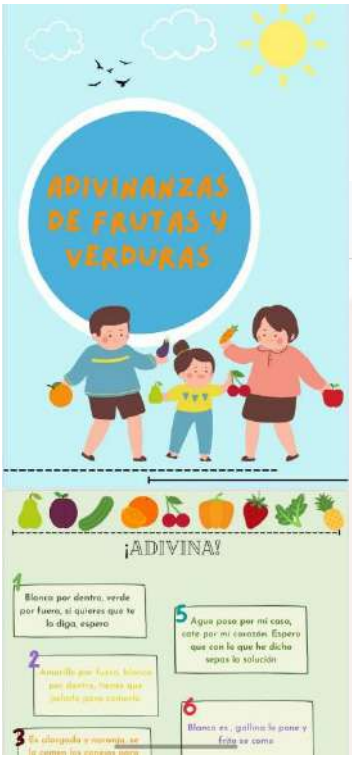




Material de retroalimentación: Se elaboró la cartilla “adivina” en donde encontrabán 12 adivinanzas sobre frutas y verduras con las opciones de respuesta graficadas al pie de cada adivinanza, además al final de la cartilla estarán descritas las adivinanzas con su respectiva respuesta.

$$\frac{\#\ de\ padres\ de\ familia\ asistidos}{\#\ total\ de\ padres\ de\ familia\ CDI\ Iglesia\ Centro\ Cristiano}$$

$$\frac{39}{39}\ x\ 100 = 100\%$$





Estrategia Nº3: Se realizó a través de material audiovisual un cuento llamado “El debate de las frutas y las verduras” narrado por las estudiantes Silvana Sandoval y Mery Zulay Vera , en donde hay reunión en el huerto anuncia la banana madura, porque frutas y verduras no logran ponerse de acuerdo, somos más nutritivas afirmaron las verduras, y respondieron las frutas tenemos más vitaminas, yo de todas soy la reina dijo la piña moviendo su corona, y dijo la zanahoria burlona yo soy más rica y más
bella, yo reportó más utilidad dijo la verde espinaca, y grito la manzana enojada conmigo hay más variedad, somos dulces y sabrosas dijeron a coro las uvas, y respondió la lechuga yo soy fresca y muy jugosa, discutiendo sus beneficios estuvieron todo el día hasta que intervino una niña, que dulcemente les dijo tanto unas como otras son un gran alimento, y estamos muy contentos porque todas son deliciosas Frutas y verduras cada día todos debemos comer para que podamos crecer con buena salud y energía, y colorín colorado este cuento se ha acabado.

$$\frac{\#\ de\ padres\ de\ familia\ asistidos}{\#\ total\ de\ padres\ de\ familia\ CDI\ Iglesia\ Centro\ Cristiano}$$

$$\frac{39}{39} x\ 100 = 100\%$$



Estrategia N°4: SEMÁFORO NUTRICIONAL**:** por medio de material audiovisual se explicó el semáforo nutricional a cargo de las estudiantes Silvana Sandoval y Mery Zulay Vera, donde se expusieron los grupos de alimentos del plato saludable; se ubicarón en el color rojo los grupos correspondientes a grasas y azúcares; color amarillo los grupos de alimentos correspondientes a lácteos y carnes, color verde alimentos de los grupos de frutas y verduras, cereales, adicionalmente en este color verde el consumo de agua y la realización de actividad física , donde en cada color se dierón indicaciones de que alimentos se encuentran en cada grupo y con qué frecuencia, cantidad se deben consumir y recomendaciones respecto al consumo de agua y realización de actividad física, esta información será basada en el plato saludable de la familia colombiana y las recomendaciones de la guías alimentarias basadas en alimentos para la población mayor de 2 años.

$$\frac{\#\ de\ padres\ de\ familia\ asistidos}{\#\ total\ de\ padres\ de\ familia\ CDI\ Iglesia\ Centro\ Cristiano}$$

$$\frac{39}{39}\ x\ 100 = 100\%$$



Estrategia N°5: RECETARIO CON BIENESTARINA: se diseñó una cartilla didáctica por las estudiantes de práctica Silvana Sandoval y Mery Zulay Vera, donde se encontraban composición nutricional, costo, condiciones de almacenamiento, y encontrarán algunas recetas en las cuales se utilizará como ingrediente la bienestarina ya que es un alimento de alto valor biológico, estas recetas serán obtenidas de la cartilla del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF).

$$\frac{\#\ de\ padres\ de\ familia\ asistidos}{\#\ total\ de\ padres\ de\ familia\ CDI\ Iglesia\ Centro\ Cristiano}$$

$$\frac{39}{39}\ x\ 100 = 100\%$$





Estrategia N°6: SABIAS QUE**:** por medio de diapositivas que se diseñaron por las estudiantes Silvana Sandoval y Mery Zulay Vera, se colocaron datos sobre: Ingesta de azúcar, Uso de aceite de oliva, no lo presiones para que coma (presión negativa, presión positiva, mensaje neutro), Importancia de asistir al crecimiento y desarrollo, vacunación, desnutrición, obesidad, suplementación con micronutrientes, desparasitación, formas creativas de los alimentos, lactancia materna exclusiva y complementaria, compota casera vs compota comercial, lo que el padre dice-lo que el niño entiende, Inclusión al niño en la preparación de alimentos, horas de sueño, tiempo frente a pantallas, hidratación, actividad física.

$$\frac{\#\ de\ padres\ de\ familia\ asistidos}{\#\ total\ de\ padres\ de\ familia\ CDI\ Iglesia\ Centro\ Cristiano}$$

$$\frac{39}{39}\ x\ 100 = 100\%$$


PI CDI RD
Profe Alexandra U, Zulay, +57 302...
lun, 22 de nov.
Zulay U
Padres de familia y acudientes buenas tardes, me permito hacer envió de un sabias que acerca del consumo de frutas y verduras y una dieta saludable, los invitamos a que la visualicen con sus niños y esperamos sea de su total agrado.Feliz día.
2:39 p.m.
Zulay U
Pasa de esto
A esto
SABIAS QUE.pdf
2 páginas · 274 KB · pdf
2:39 p.m.
Pasa de esto
A esto
Sabías que
Las frutas y las verduras no son uno de los platos favoritos de los niños, sin embargo, es fundamental incluirlas en su dieta por la gran cantidad de beneficios que aportan
Sabías que
Llevar una dieta sana a lo largo de la vida ayuda a prevenir la malnutrición (desnutrición, obesidad), así como diferentes enfermedades no transmisibles y trastornos
Rol del padre
Ofrecer alimentos saludables adecuados en textura y sabor para la edad del niño en todos los tiempos de comida.
Rol del niño
Aprender a reconocer las señales de hambre y saciedad para autoregular la ingesta de alimentos
Vs


2 de 7
¿SABIAS QUÈ?
SABIAS QUÈ ?
Obtener una correcta hidratación es fundamental para la salud, ya que, para desarrollar funciones tan básicas como la digestión, el transporte de nutrientes, la eliminación de lo que no se necesita a través de las heces y la orina, etc., el organismo necesita líquido.
¿ SABIAS QUÈ ?
La gran mayoría de los refrescos y bebidas energéticas contienen una gran cantidad de azúcar
AZÚCAR EN TUS BEBIDAS
EVÍTALAS
7
12
12.6
15
7.2
9
SABIAS QUÈ
El punto de humo del aceite de oliva es de 200°C, la mayoría de las técnicas de cocción están por debajo de esa temperatura, por ejemplo


Zulay U
Reenviado
Sabias que.pdf
5,4 MB • pdf
12:07 p.m.
Padres de familia y acudientes buenas tardes, me permito hacer envió de un sabias que los invitamos a que la visualicen con sus niños y esperamos sea de su total agrado.Feliz día.
12:07 p.m.

6. Bibliografía

UNICEF. (2021). *UNICEF*. Obtenido de UNICEF: https://www.unicef.es/noticia/la-malnutricion-infantil-mas-alla-del-hambre

EJECUCIÓN DEL PLAN A TALENTO HUMANO

DIA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN Y SUPLEMENTACIÓN DE MICRONUTRIENTES

Número de personas que asistieron/

Número total de personas convocadas

13/15 x 100 =87%

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS



Evidencia fotográfica: ***Estudiantes prácticas CAP, capacitación*** **día mundial de la alimentación y suplementación de micronutrientes** ***materna dirigidas a talento humano de los CDI de la Iglesia Centro Cristiano, Pamplona Norte de Santander. 29 de septiembre de 2021*****.**

VENTAJAS DE LA LACTANCIA MATERNA

Número de personas que asistieron/

Número total de personas convocadas

11/15 x 100 =73%



Evidencia fotográfica: ***Estudiantes prácticas CAP, capacitación ventajas de la lactancia materna dirigidas a talento humano de los CDI de la Iglesia Centro Cristiano, Pamplona Norte de Santander. 29 de Octubre 2021*.**

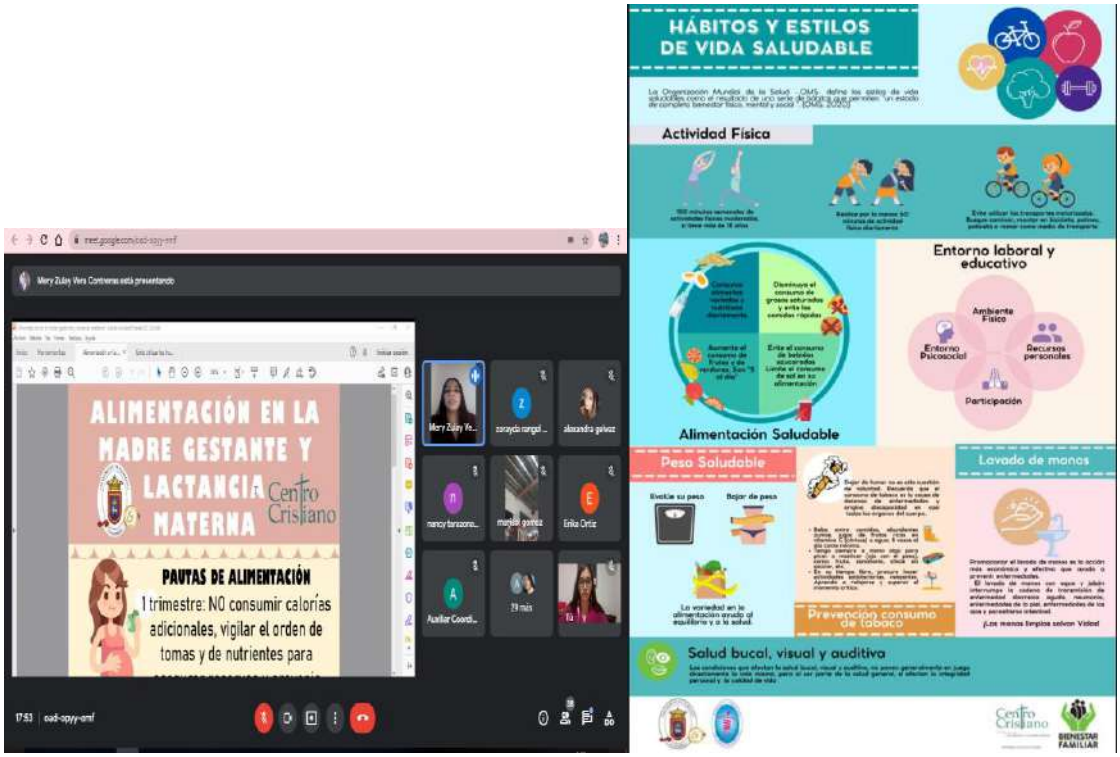
EJECUCIÓN DEL PLAN DE FORMACIÓN A FAMILIAS

ALIMENTACIÓN EN LA MADRE GESTANTE Y LACTANCIA MATERNA, HÁBITOS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLE.

Número de personas que asistieron/

Número total de personas convocadas

42/142 x 100 =30%



Evidencia Fotográfica tomada por: María Silvana Sandoval/27 septiembre 2021/Google Meet

ALIMENTACIÓN DE LA MADRE LACTANTE-HÁBITOS DE VIDA SALUDABLE- DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN.



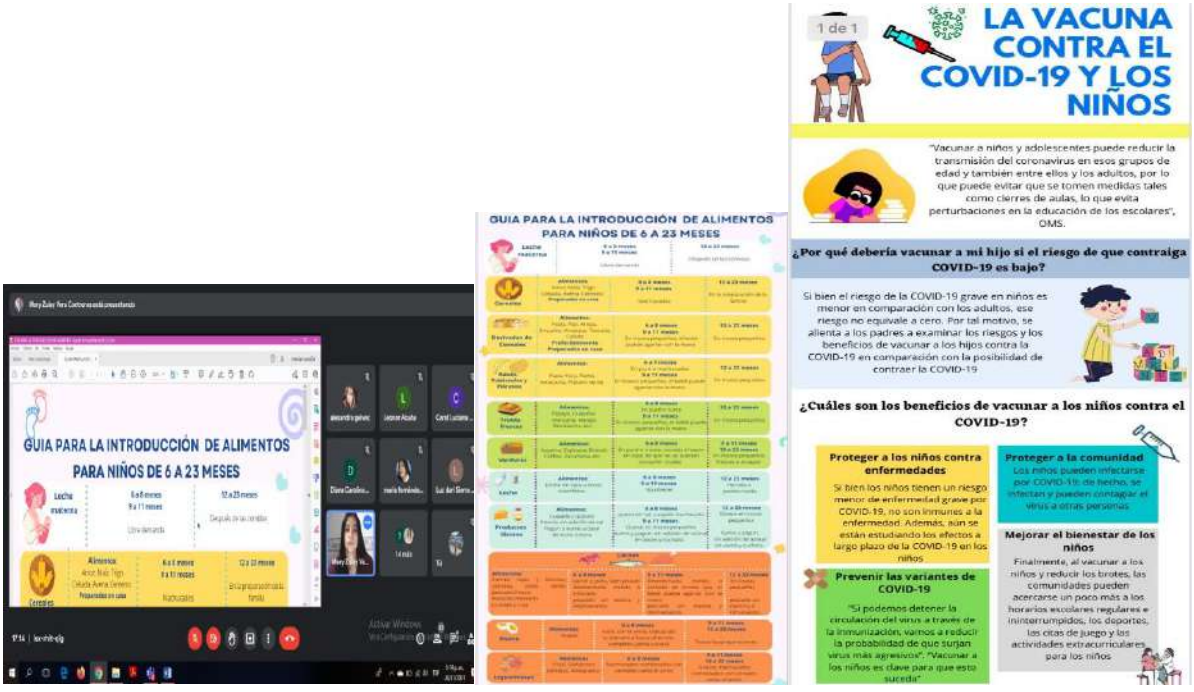
Evidencia fotográfica: *Estudiantes prácticas CAP, capacitación ventajas de la lactancia materna dirigidas a talento humano de los CDI de la Iglesia Centro Cristiano, Pamplona Norte de Santander. 20 de octubre 2021*.

ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA-PROMOCIÓN DE LA ACTIVIDAD FÍSICA-BENEFICIOS DE LA VACUNA COVID 19 EN NIÑOS

Número de personas que asistieron/

Número total de personas convocadas

24/142 x 100 =17%



Evidencia fotográfica: *Estudiantes prácticas CAP, capacitación ventajas de la lactancia materna dirigidas a talento humano de los CDI de la Iglesia Centro Cristiano, Pamplona Norte de Santander. 26 de noviembre 2021*.

CAPACITACIÓN SOBRE EL DIA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN






Evidencia Fotográfica tomada por agente educativa/04 octubre 2021/CDI Alegría de crecer

Evidencia Fotográfica tomada por agente educativa/07 octubre 2021/CDI Solecitos

PLAN SAN

HUERTAS CASERAS



COBERTURA 100%

Evidencia fotográfica: *Estudiantes prácticas CAP, capacitación Huertas Caseras de los CDI de la Iglesia Centro Cristiano, Pamplona Norte de Santander. 27 de octubre 2021*.



COBERTURA 100%

Evidencia fotográfica: *Estudiantes prácticas CAP**,** capacitación Huertas Caseras de los CDI de la Iglesia Centro Cristiano, Pamplona Norte de Santander. 26 de noviembre 2021*.

PLAN DE FORMACIÓN DIRIGIDO A MANIPULADORAS DE ALIMENTOS Y SERVICIOS GENERALES

BPM aplicadas a la entrega de RPP/ BPM aplicadas a la modalidad institucional /Alimentación saludable.

Número de personas que asistieron/

Número total de personas convocadas

4/5 x 100 =80%





Evidencia fotográfica: *Estudiantes prácticas CAP, capacitación a manipuladoras de alimentos y servicios generales de la Iglesia Centro Cristiano, Pamplona Norte de Santander. 25 de Octubre 2021*.

Promoviendo el consumo y buen uso de la bienestarina/Verificación de termómetros y toma de temperatura a equipos

Número de personas que asistieron/

Número total de personas convocadas

4/5 x 100 =80%



Evidencia fotográfica: *Estudiantes prácticas CAP, capacitación a manipuladoras de alimentos y servicios generales de la Iglesia Centro Cristiano, Pamplona Norte de Santander. 25 de octubre 2021*

BPM aplicadas a la entrega de RPP/Promoviendo el consumo de bienestarina/Programa mantenimiento de equipos/Programa de residuos solidos

Número de personas que asistieron/

Número total de personas convocadas

3/5 x 100 =60%





Evidencia fotográfica: *Estudiantes prácticas CAP, capacitación a manipuladoras de alimentos y servicios generales de la Iglesia Centro Cristiano, Pamplona Norte de Santander. 29 de noviembre 2021*.

ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!

INFORME ACTIVIDADES DE EJECUCIÓN, DIA MULDIAL DE LA ALIMENTACIÓN EN LOS CENTROS DE DESARROLLO INFALTIL DE LA IGLESIA CENTRO CRISTIANO, DIRIGIDAS A TALENTO HUMANO

Elaborado por:

Maria Silvana Sandoval Capacho

Mery Zulay Vera Contreras

Nutricionista Dietista en formación, X semestre

Presentado a:

ND. ALEXANDRA GÉLVEZ RODRÍGUEZ

Docente supervisora de prácticas Campos de Acción Profesional

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

FACULTAD DE SALUD

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

PAMPLONA, NORTE DE SANTANDER

2021-2

Introducción

Cada 16 de octubre desde el año 1979 se conmemora el Día Mundial de la Alimentación, Una celebración promovida por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación **(***FAO***)**, con el claro objetivo de disminuir el hambre en el mundo, propósito que también busca la *Agenda 2030 con su meta de hambre cero*. (FAO, s.f.)

Según los datos de la misma FAO, se estima que en el mundo 672 millones de adultos y 124 millones de menores son obesos y 40 millones de niños menores de 5 años tienen sobrepeso. (FAO, 2021)

Esto se debe principalmente a un cambio en la dieta de las personas, sobre todo de aquellas que residen en las ciudades. El estudio de la FAO demuestra que en los últimos años la comida rápida ha desplazado en gran medida a la comida del hogar y no solo eso, también ha sustituido ingredientes importantes como frutas y verduras, por harina, azúcar, grasas y sal. (FAO, 2021)

Esta realidad, sumada al sedentarismo propio de las profesiones disponibles en las grandes ciudades ha traído como consecuencia que la mala alimentación sea la principal causa de muerte y discapacidad en la actualidad. (FAO, 2021)

Objetivos

Objetivo general

Orientar a las familias en la adopción de estilos de vida y prácticas de alimentación saludables, que contribuyan a la prevención de la malnutrición y enfermedades no transmisibles.

Objetivos específicos

- Fortalecer en la población la selección adecuada de los alimentos y la practicas de hábitos alimentarios saludables que le permitan mantener un estado de salud y nutrición adecuado.

Marco teórico

El Día Mundial de la Alimentación (DMA) 2021 se celebra por segunda vez durante la pandemia de COVID-19. Esta ha puesto de manifiesto la fragilidad de nuestras sociedades: la alteración de los sistemas agroalimentarios y una recesión económica mundial, junto con el aumento de la inseguridad alimentaria y la desigualdad; pero también ha demostrado que es posible, además de necesario, seguir trabajando unidos por una meta común: crear un futuro mejor para todos, uno más sostenible y equitativo para las generaciones presentes y futuras. (ONU, 2021)

Y aunque alimentarnos es un acto cotidiano, pocas veces pensamos en la forma como han sido producidos esos alimentos que elegimos, quienes los han producido y cuántos recursos naturales, económicos o de mano de obra han sido necesarios para tomar el desayuno, nuestra cena o alguna merienda durante el día. (ONU, 2021)

Tampoco analizamos el impacto que tiene el desperdiciar nuestros alimentos. Por un lado, en un mundo en el que actualmente más de 811 millones de personas se encuentran en inseguridad alimentaria la cifra admitida para el desperdicio debería ser cero, pero infortunadamente cerca del 34 por ciento de estos alimentos aptos para el consumo terminan en la basura. (ONU, 2021)

De otro lado, con una mirada ambiental, la huella hídrica, la emisión de gases de efecto invernadero y carbono, metano y otros gases que se generan con la pérdida y el desperdicio de alimentos va en aumento. (ONU, 2021)

Así, con un espacio de análisis preliminar en la Cumbre Mundial de los Sistemas Alimentarios, el DMA 2021 propone fijar la mirada en apuestas comunes a todos desde la alimentación, buscando que esta, además de saludable, sea lo más sostenible posible, con una herramienta de cambio para mejorar nuestra salud y también la del planeta. (ONU, 2021)

Una de las formas más recomendadas es volver a lo propio, priorizar el consumo de alimentos que se producen en la región en la que habitamos, preservando la biodiversidad alimentaria, a la vez que se promueve el consumo de alimentos frescos y la cultura gastronómica local (ONU, 2021)

Metodología

Como primer paso para llevar a cabo la capacitación sobre el día mundial de la alimentación se desarrolla el material a ejecutar siendo este el primero la elaboración de un poster, segundo se creó un formulario de forma física conformado por preguntas de selección múltiple.

La actividad fue ejecutada el 29 de septiembre del 2021 dirigida por las estudiantes del programa de Nutrición y Dietética de la Universidad de Pamplona, quienes realizan sus prácticas en los Centro de desarrollo Infantil Iglesia Centro Cristiano , la docente supervisora Alexandra Gelvez Rodriguez como nutricionista del hogar fue quien realizó la invitación de la reunión, a talento humano para que de esta manera se pudiese convocar a la población objeto.

Se inicia con un saludo de bienvenida, por las nutricionistas dietistas en formación de los centros de desarrollo infantil de la Iglesia Centro Cristiano, se explica el contenido de la capacitación y una vez se brinda esa información se comparte de forma física un pretest sobre el día mundial de la alimentación, dando un tiempo de 5 minutos para la realización por parte de los asistentes, una vez pasado ese tiempo se da inicio al desarrollo la capacitación.

Dando continuidad a la reunión se entrega el poster sobre del día mundial de la alimentación Cada 16 de octubre desde el año 1979 se conmemora el Día Mundial de la Alimentación, Una celebración promovida por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (*FAO*), con el claro objetivo de disminuir el hambre en el mundo, propósito que también busca la *Agenda 2030 con su meta de hambre cero*.

¿Por qué un Día Mundial de la Alimentación?

Este día surgió con el objetivo de concienciar a la población del problema alimentario que tenemos a nivel mundial y así poder luchar contra la desnutrición, el hambre y la pobreza. Uno de los objetivos de la FAO es establecer correctos hábitos alimenticios y con ello poder mejorar el estado de nutrición y la salud de la población.

Así mismo, otro objetivo que se marca la FAO es que toda la población tenga acceso a los alimentos, mejorando sus prácticas y, no sólo que sean suficientes para su desarrollo, sino que además sean de buena calidad para llevar una vida activa y saludable. Es importante que los alimentos que están al alcance de la población, tenga las características nutritivas adecuadas y que garanticen la salud de las personas que los consumen. Para ello, los alimentos deben tener garantía sanitaria, con el fin de evitar intoxicaciones alimentarias en la población de destino, además de contar con las propiedades nutritivas para garantizar su salud. La FAO este año se centra en transmitir la importancia que tiene la agricultura familiar, conseguir la seguridad alimentaria y mejorar la nutrición a nivel mundial. Además, intentará transmitir la importancia que tiene la protección del medio ambiente y conseguir un desarrollo sostenible Debemos concienciar a los consumidores los beneficios de una alimentación saludable, sostenible y segura. La celebración de este día pretende conseguir una mayor sensibilización de la gente con respecto a la situación desfavorable en la que viven millones de personas por no tener acceso a los alimentos.

Seguidamente se dio continuidad para la realización del Postest donde se destinaron 5 minutos para esta actividad al talento humano de los centros de desarrollo infantil de la iglesia centro cristiano de la ciudad de Pamplona Norte de Santander.

DISEÑO DEL MATERIAL EDUCATIVO Y DIDÁCTICO

Diapositivas: Se diseñó una presentación por medio de Canva teniendo en cuenta , utilizando gráficos e imágenes haciendo de está una presentación llamativa con el fin de obtener toda la atención por parte de los asistentes. Llevando a cabo el tema del dia mundial de alimentación (AnexoNº1).



Anexo N°1 *María Silvana Sandoval Capacho/29 de septiembre 2021/poster del día mundial de la alimentación*.

Pretest y Postest: Se crearon 2 formularios. por preguntas de selección múltiple, de las cuales las 5 son del día mundial de la alimentación que hacen parte de la temática que se abordaron ese mismo día.

La creación del prestest y postest quedó a cargo de las nutricionistas en formación que realizan su práctica en los centros de desarrollo infantil Iglesia Centro Cristiano y fueron aprobados por la docente supervisora. (Anexo Nº2).



UNIVERSIDAD DE PAMPLONA- COLOMBIA
FACULTAD DE SALUD
DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL IGLESIA CENTRO CRISTIANO
PRE-TEST

1. ¿Sabe usted cuando se celebra el día mundial de la alimentación?

SI ☐

NO ☐

2.¿Cuál es el lema del día mundial de la alimentación 2021?

a) Cultivos: nutrir, preservar
b) Una alimentación sana para un mundo #HambreCero
c) Nuestras acciones son nuestro futuro
d) Producir más con menos

3.¿Cuál de estos consideras usted que son alimentos saludables?
a) Pastas, pan, aguacate, helados
b) Verduras, frutas, arroz, lentejas
c) Galletas, papas fritas, hamburguesa, pizza
d) Manzana, zanahoria, sana sala arroz sana sala
e) Solo b y d son correctas
f) Ninguna

4.La finalidad del día mundial de la alimentación es concientizar a los pueblos del mundo sobre el problema alimentario mundial y fortalecer la solidaridad en la lucha contra el hambre, la desnutrición y la pobreza

VERDADERO ☐

FALSO ☐

5. ¿Cuál es el objetivo de la FAO para la celebración del día mundial de la alimentación?
a) Disminuir la desigualdad en el mundo
b) Disminuir el hambre en el mundo
c) Disminuir las enfermedades no transmisibles en el mundo
d) Disminuir la pobreza en el mundo



UNIVERSIDAD DE PAMPLONA- COLOMBIA
FACULTAD DE SALUD
DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL IGLESIA CENTRO CRISTIANO
POS-TEST

1. ¿Sabe usted cuando se celebra el día mundial de la alimentación?

SI ☐

NO ☐

2.¿Cuál es el lema del día mundial de la alimentación 2021?

a) Cultivos: nutrir, preservar
b) Una alimentación sana para un mundo #HambreCero
c) Nuestras acciones son nuestro futuro
d) Producir más con menos

3.¿Cuál de estos consideras usted que son alimentos saludables?
a) Pastas, pan, aguacate, helados
b) Verduras, frutas, arroz, lentejas
c) Galletas, papas fritas, hamburguesa, pizza
d) Manzana, zanahoria, sana sala arroz sana sala
e) Solo b y d son correctas
f) Ninguna

4.La finalidad del día mundial de la alimentación es concientizar a los pueblos del mundo sobre el problema alimentario mundial y fortalecer la solidaridad en la lucha contra el hambre, la desnutrición y la pobreza

VERDADERO ☐

FALSO ☐

5. ¿Cuál es el objetivo de la FAO para la celebración del día mundial de la alimentación?
a) Disminuir la desigualdad en el mundo
b) Disminuir el hambre en el mundo
c) Disminuir las enfermedades no transmisibles en el mundo
d) Disminuir la pobreza en el mundo

Anexo N°2 *Maria Silvana Sandoval Capacho/29 de septiembre de 2021/Word/Pretest y Postest diseñados y aprobados.*

Se contó con el 100% de la participación por parte de talento humano

Número de personas que asistieron/

Número Total de personas invitadas x 100

Por ende, del 100% de la población objeto que asistió a la capacitación, el 83 % realizó el diligenciamiento del test evaluativo (prestest y postest). Cabe aclarar que 15 personas dieron respuesta al pretest y al postest,

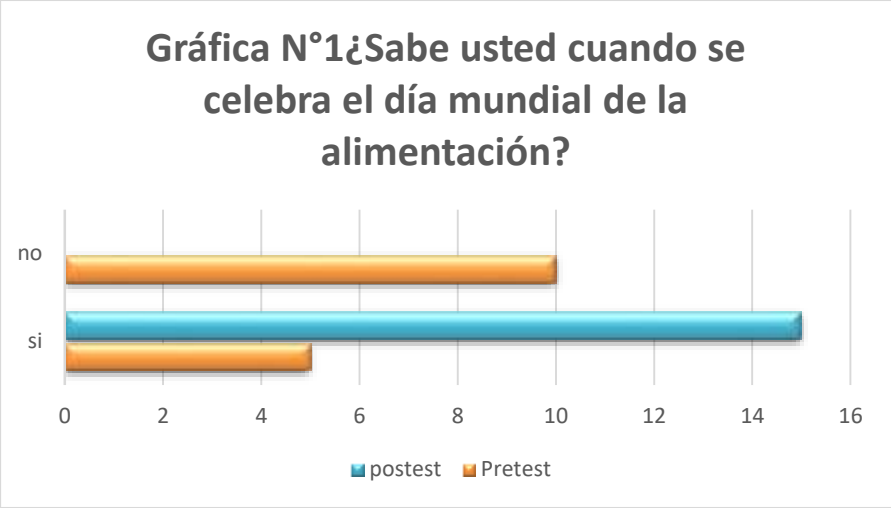
Número de personas que diligenciaron el pretest y postestNúmero

Total de personas que asistieron al encuentro x 100

$$\frac{15}{18}x100 = 83\%$$

RESULTADOS

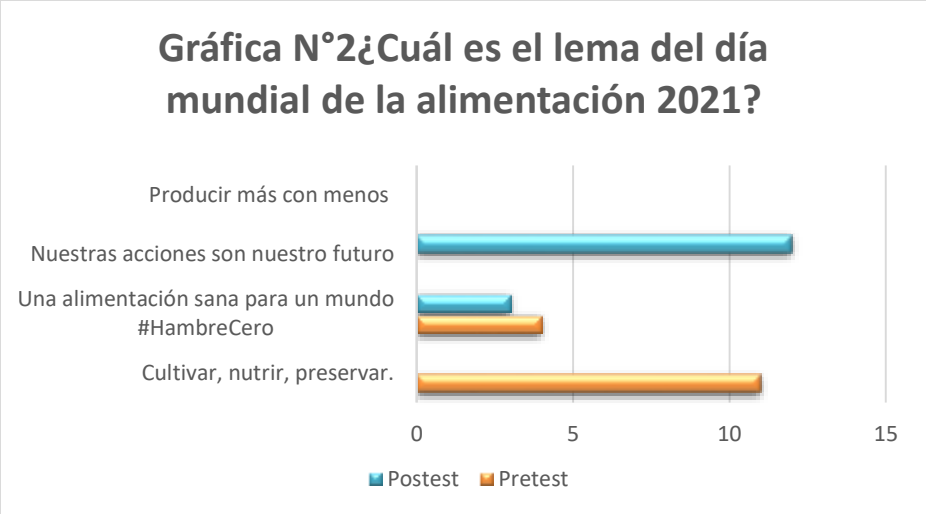
Gráfica N°1



Fuente: *Estudiantes prácticas CAP,a partir de los formularios*

Análisis:En la gráfica N°1 correspondiente a la pregunta ¿Sabe usted cuando se celebra el día mundial de la alimentación? con un 33,3% (5 asistentes),seleccionaron que si sabían que día se celebraba y el 66,7 % (10 asistentes) seleccionaron que no sabían, una vez se llevó a cabo la capacitación de la temática se observó que en el postest se tuvo un porcentaje del 100% (15 asistentes) , que si sabían que día se celebra el día mundial de la alimentación , siendo esta la respuesta correcta.

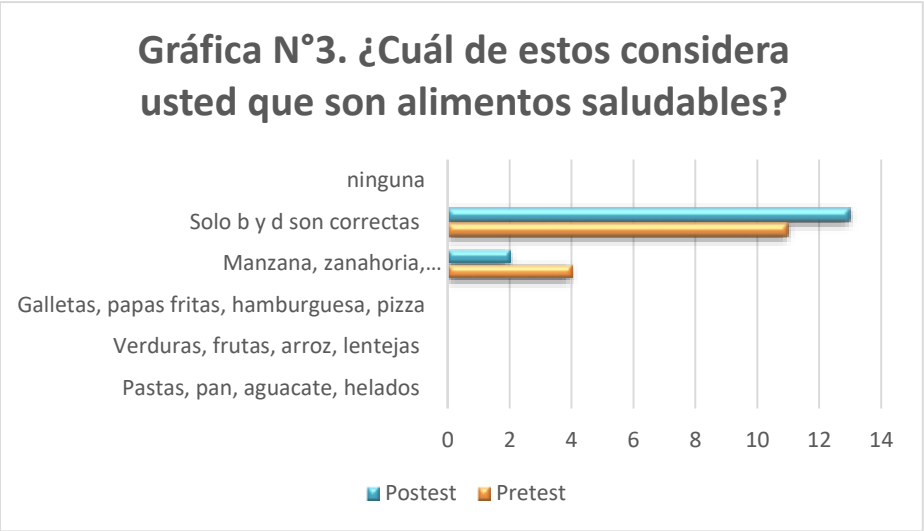
Gráfica N°2



Fuente: *Estudiantes prácticas CAP,a partir de los formularios*

Análisis: En la gráfica N°2 correspondiente a la pregunta ¿Cuál es el lema del día mundial de la alimentación 2021? con un 73,3% (11 asistentes),seleccionaron que la respuesta era la A, Cultivar, nutrir y preservar y el 26,6 % seleccionaron la respuesta B Una alimentación sana para un mundo #HambreCero , una vez se llevo a cabo la capacitación de la temática se observó que en el postest se tuvo un porcentaje de 80% (12 asistentes) que su respuesta fue la C nuestras acciones son nuestro futuro siendo esta la respuesta correcta y el 20% (3 asistentes) seleccionaron la respuesta B Una alimentación sana para un mundo #HambreCero siendo esta respuesta incorrecta.

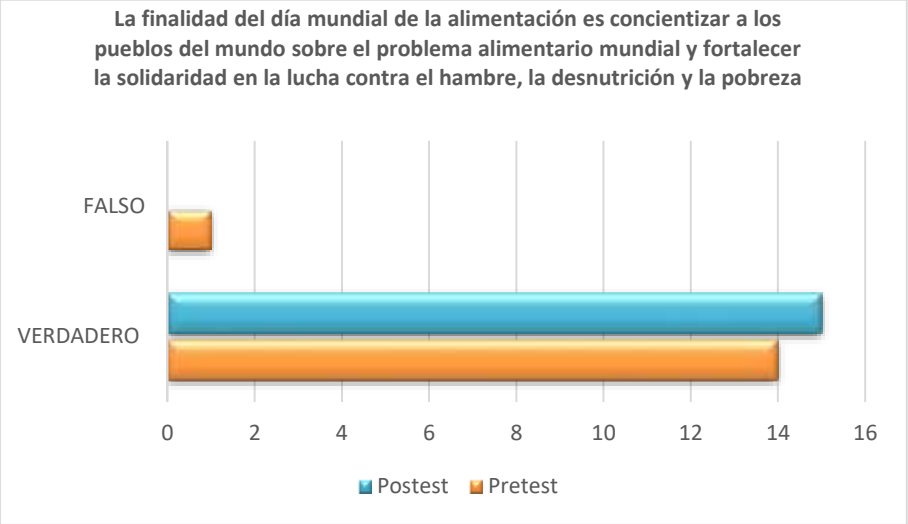
Gráfica N°3



Fuente: *Estudiantes prácticas CAP,a partir de los formularios*

Análisis: En la gráfica N°3 correspondiente a la pregunta ¿Cuál de estos considera usted que son alimentos saludables? con un26,6 % (4 asistentes),seleccionaron que la respuesta era la D, Manzana, zanahoria, pera ,lulo ,arroz ,carne ,pollo y el 73,3 %(11 asistentes) seleccionaron la respuesta E Solo b y d son correctas , una vez se llevó a cabo la capacitación de la temática se observó que en el postest se tuvo un porcentaje de 86,6 % (13 asistentes) que su respuesta fue la E Solo b y d son correctas siendo esta la respuesta correcta y el 13,3% (2 asistentes) seleccionaron la respuesta D Manzana, zanahoria, pera ,lulo ,arroz ,carne ,pollo siendo esta respuesta incorrecta.

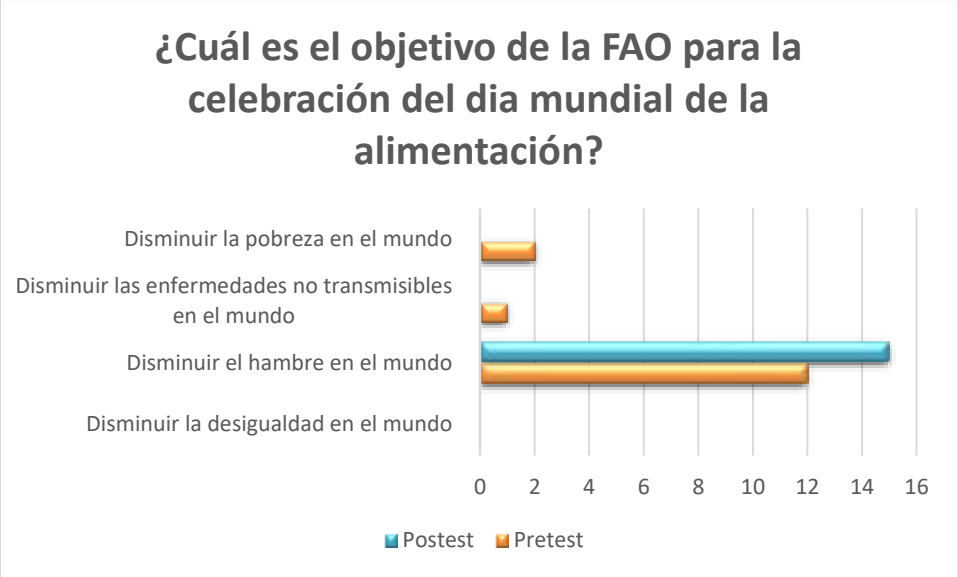
Gráfica N°4



Fuente: *Estudiantes prácticas CAP,a partir de los formularios*

Análisis: En la gráfica N°4 correspondiente a la pregunta La finalidad del día mundial de la alimentación es concientizar a los pueblos del mundo sobre el problema alimentario mundial y fortalecer la solidaridad en la lucha contra el hambre, la desnutrición y la pobreza con un 93,% (14 asistentes),seleccionaron que la respuesta era verdadero y el 6,6% (1 asistente) selecciono que era falso , una vez se llevó a cabo la capacitación de la temática se observó que en el postest se tuvo un porcentaje del 100 % (15 asistentes) que su respuesta fue verdadero siendo esta la respuesta correcta.

Gráfica N°5



Fuente: *Estudiantes prácticas CAP,a partir de los formularios*

Análisis: En la gráfica N°5 correspondiente a la pregunta ¿Cuál es el objetivo de la FAO para la celebración del dia mundial de la alimentación? Con un 80% (12 asistentes) seleccionaron la respuesta B Disminuir el hambre en el mundo, el 6,6 (1 asistente) selecciono la respuesta C Disminuir las enfermedades no transmisibles en el mundo y el 13,3 % (2 asistentes) respondieron D Disminuir la pobreza en el mundo, una vez se llevó a cabo la capacitación de la temática se observó que en el postest se tuvo un porcentaje del 100 % (15 asistentes) que su respuesta fue la B Disminuir el hambre en el mundo siendo esta la respuesta correcta.

CONCLUSIONES

- Se logró el desarrollo de la temática acerca del día mundial de la alimentación y su importancia para solidarizarnos en la lucha contra el hambre, la desnutrición y la pobreza en cada uno de los CDI de la Iglesia centro cristiano de Pamplona, Norte de Santander

Bibliografía

FAO (2021). Obtenido de http://www.fao.org/3/i3261s/i3261s10.pdf

ONU (2021) *ONU*. https://nacionesunidas.org.co/noticias/llega-el-dia-mundial-de-la-alimentacion-2021-una-llamada-urgente-por-la-transformacion-de-nuestros-sistemas-alimentarios/

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



Evidencia N°1 *Alexandra Gelvez Rodriguez/29 de septiembre de 2021/Reunión a Talento Humano.*



Evidencia N°4 *foto tomada por agente educativa /4 de octubre de 2021/Dia mundial de la alimentación CDI Alegría de crecer .*



Evidencia N°5 *foto tomada por agente educativa /4 de octubre de 2021/Dia mundial de la alimentación CDI Alegría de crecer*

INFORME DE EJECUCIÓN DEL PLAN EDUCATIVO SUPLEMENTACION CON MICRONUTRIENTES EN LOS CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL DE LA IGLESIA CENTRO CRISTIANO, DIRIGIDO A TALENTO HUMANO

Elaborado por:

María Silvana Sandoval Capacho

Mery Zulay Vera Contreras

Nutricionista Dietista en formación, X semestre

Presentado a:

ND. ALEXANDRA GÉLVEZ RODRÍGUEZ

Docente supervisora de prácticas Campos de Acción Profesional

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

FACULTAD DE SALUD

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

PAMPLONA, NORTE DE SANTANDER

2021-1

Contenido

1. INTRODUCCIÓN 3
2. OBJETIVOS 4
3. MARCO TEORICO 5
4. METODOLOGIA 8
5. RESULTADOS 10
6. CONCLUSIÓN 16
7. EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS 17
Bibliografía 19

1. INTRODUCCIÓN

Las vitaminas y minerales son nutrientes esenciales que el cuerpo humano requiere en mínimas cantidades, por lo cual se les denomina micronutrientes. Aunque los micronutrientes se requieren para el funcionamiento adecuado del organismo en diferentes etapas de la vida, dada su relación con el funcionamiento de varios sistemas, es importante considerar que sus deficiencias pueden tener consecuencias más graves en períodos de la vida que requieren un mayor aporte nutricional, como el embarazo, la lactancia, la primera infancia, la edad escolar y la adolescencia. (MINSALUD, 2015)

En países como Colombia la desnutrición por deficiencia de micronutrientes continúa siendo un problema de salud pública. En consecuencia, se ha presentado una gran atención a la situación nutricional en especial a la de nutrientes como el hierro, la vitamina A y el zinc, específicamente, la deficiencia de hierro y vitamina A son altamente prevalentes en algunas regiones del país y tienen repercusiones serias en términos de salud y desarrollo económico para las poblaciones afectadas que además son las más vulnerables. (MINSALUD, 2015)

Las deficiencias de micronutrientes pueden ocasionar una salud ocular deficiente, bajo peso al nacer y un impacto negativo en el desarrollo físico y cognitivo de los niños, y aumenta el riesgo de enfermedades crónicas en los adultos. Las estrategias centradas en la ingesta de alimentos variados y ricos en nutrientes, alimentos enriquecidos y suplementos vitamínicos pueden ayudar a prevenir deficiencias de micronutrientes. (OPS, s.f.)

2. OBJETIVOS

Objetivo general

Fomentar la suplementación en niños y madres gestantes y desparasitación en niños como estrategias que favorecen el aprovechamiento biológico de los alimentos.

Objetivos específicos

- Evaluar los conocimientos previos a la intervención y posterior a ella.
- Realizar revisión bibliográfica suplementación con micronutrientes en niños y madres gestantes.

3. MARCO TEORICO

Los micronutrientes son conocidos como vitaminas y minerales y son esenciales para el organismo en cantidades muy pequeñas para múltiples funciones como en el crecimiento y desarrollo en los niños y las niñas. Son los encargados del mantenimiento de las funciones normales del cerebro, los huesos y del cuerpo en general, es por ello que la falta de estos micronutrientes puede ocasionar en los niños retraso en su crecimiento, retraso cognitivo, debilidad inmunológica, enfermedades en diferentes órganos como los ojos, la piel y el cabello, etc. (Secretaría Distrital de Integración Social "SDIS", 2019)

Según Martha Liliana Huertas, subdirectora de Nutrición de la Secretaría de Integración Social, "la carencia de estos micronutrientes se desarrolla de manera lenta y cuando se da, por lo general, los daños son irreversibles, por tal motivo es fundamental que los niños y las niñas consuman constantemente los alimentos que contienes gran carga de vitaminas y minerales", agregó Huertas. (Secretaría Distrital de Integración Social "SDIS", 2019)

De acuerdo con la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia (ENSIN 2015), los déficits de micronutrientes más frecuentes en niños y niñas son: hierro, zinc y vitamina A. No obstante, la carencia de Calcio, vitamina D y Ácido Fólico, es una preocupación importante en la mujer en embarazo ya que puede conducir a complicaciones en la salud de la madre y del bebé en crecimiento. (Secretaría Distrital de Integración Social "SDIS", 2019)

El déficit de hierro produce anemia en los niños lo cual puede llevar a los niños y niñas a presentar más infecciones, así como, retraso y problemas en el aprendizaje. El déficit de Zinc altera las funciones inmunológicas del organismo, especialmente a nivel gastrointestinal, afecta la absorción de otros nutrientes y por su parte, la carencia de 'Vitamina A' afecta la visión, la piel y hace que se presente enfermedades como el Sarampión que puede llevar a la muerte cuando no se es tratado de manera adecuada principalmente en ciertas edades. (Secretaría Distrital de Integración Social "SDIS", 2019).

Todos los niños deben recibir suplementos con Hierro y Vitamina A, cada 6 meses desde los 6 meses hasta los 5 años de edad, de acuerdo al protocolo de la estrategia Atención Integrada a las Enfermedades Prevalentes de la Infancia (AIEPI). El hierro es un elemento esencial con funciones importantes, como el transporte de oxígeno, la síntesis del ADN y el metabolismo muscular. La carencia de hierro es la principal causa de la anemia, la deficiencia nutricional más prevalente en todo el mundo: afecta al 33% de las mujeres no embarazadas, al 40% de las embarazadas y al 42% de los niños. (OPS, 2020) la deficiencia de vitamina A, que debilita la inmunidad de los niños, aumenta el riesgo de ceguera y puede provocar la muerte por enfermedades infantiles comunes como la diarrea. (UNICEF, s.f.)

Las formas más extendidas y graves de malnutrición por carencia de micronutrientes se hallan generalmente en los países en desarrollo, especialmente en niños, mujeres embarazadas, ancianos y enfermos, que son más vulnerables dadas sus necesidades nutricionales particulares. (Reynaud, 2014)

Las carencias de micronutrientes están estrechamente relacionadas con la pobreza, las dietas deficientes y la agricultura subdesarrollada. (Reynaud, 2014)

Los niños poco nutridos no pueden crecer y desarrollarse plenamente, ni resistir a las infecciones o desplegar todo su potencial de aprendizaje. Los adultos malnutridos ven disminuida su capacidad de trabajar y padecen más enfermedades, lo que conlleva a un aumento del absentismo y la pérdida de ingresos. (Reynaud, 2014)

Las dietas monótonas, basadas en alimentos básicos ricos en hidratos de carbono y cuyo contenido calórico es elevado, contienen escasos micronutrientes y otros elementos alimenticios esenciales, como las grasas o las proteínas de elevada calidad; no son suficientes para conducir una vida sana y productiva. (Reynaud, 2014).

Las formas menos visibles de desnutrición, como el hambre oculta, pueden ocurrir cuando los niños tienen deficiencia de vitaminas esenciales y otros micronutrientes. Estas deficiencias de micronutrientes afectan a más de 340 millones de niños menores de 5 años en todo el mundo,

retrasando su crecimiento, debilitando su sistema inmunológico y perjudicando su desarrollo cerebral. Hoy en día, muchos países enfrentan una carga doble o triple de desnutrición , con problemas concurrentes de retraso en el crecimiento, emaciación, deficiencia de micronutrientes y sobrepeso.

Desde el embarazo, la infancia y la adolescencia, las dietas deficientes son una de las principales causas de desnutrición en todas sus formas. La dieta de los niños está determinada por múltiples fuerzas (globalización, urbanización, desigualdades, crisis ambientales, epidemias y emergencias humanitarias) que socavan el acceso de las familias a alimentos nutritivos, seguros y asequibles.

La pandemia de COVID-19 ha empeorado la crisis preexistente de desnutrición infantil, amenazando los medios de subsistencia de las familias, interrumpiendo la disponibilidad y asequibilidad de dietas nutritivas y seguras y presionando la prestación de servicios de nutrición esenciales, con graves consecuencias para los niños más vulnerables. (UNICEF, s.f.)

4. METODOLOGIA

1. Se inició con un saludo a todos los participantes de talento humano de los centros de desarrollo infantil de la iglesia centro cristiano, posteriormente la presentación del tema establecido en el plan de formación a talento humano para el mes de octubre del 2021 que corresponde a suplementación de micronutrientes a cargo de la nutricionista dietista en formación Mery Zulay Vera Contreras.

2. Se entregó a cada persona un pres-test con 5 preguntas para evaluar los conocimientos previos al tema, se dio un tiempo de 5 minutos para la contestación de este.

3. Se dio inicio a la exposición del tema para contextualizar; los micronutrientes son conocidos como vitaminas y minerales que se requieren en pequeñas cantidades, no son producidos por nosotros por lo que deben ser proporcionados por una dieta balanceada y saludable y son esenciales para el organismo para múltiples funciones como en el crecimiento y desarrollo en los niños y las niñas. Son los encargados del mantenimiento de las funciones normales del cerebro, los huesos y del cuerpo en general, es por ello que la falta de estos micronutrientes puede ocasionar en los niños retrasos en su crecimiento, baja capacidad de aprendizaje, debilidad inmunológica, enfermedades en diferentes órganos como los ojos, la piel y el cabello, entre otros.

   La carencia de estos micronutrientes se desarrolla de manera lenta si la dieta es de carbohidratos complejos y simples ahí vamos a tener carencia de micronutrientes; porque las fuentes de vitaminas y minerales son las frutas, verduras, carnes, leches, huevos y pescado de ahí la importancia de incluir todos los días estos alimentos en la dieta tanto de los niños y niñas, adolescentes, adultos, madres en gestación y lactancia, para evitar complicaciones en la salud.

   Todos los niños deben recibir suplementos con Hierro y Vitamina A, cada 6 meses desde los 6 meses hasta los 5 años de edad, de acuerdo al protocolo de la estrategia AIEPI hablamos de estos dos micronutrientes porque son las deficiencias más prevalentes y tienen repercusiones graves en la salud.Alimentos ricos en hierro: Hígado (de cualquier tipo), vísceras de animales, carne de animales (especialmente la roja), carne de aves (especialmente la carne oscura), alimentos fortificados con hierro, verduras de color verde, las leguminosas. El hierro previene la anemia y hace que los niños sean más atentos y activos, al mismo tiempo que los protege de infecciones y al tener el déficit produce anemia.Alimentos ricos en vitamina A: Hígado (de cualquier tipo), aceite rojo de palma, yema de huevo, frutas y verduras de color naranja, verduras de hoja verde La deficiencia de vitamina A, que debilita la inmunidad de los niños, aumenta el riesgo de ceguera y puede provocar la muerte por enfermedades infantiles comunes como la diarrea.

No obstante, la carencia de Hierro, Calcio, vitamina D y Ácido Fólico, es una preocupación importante en la mujer en embarazo ya que puede conducir a complicaciones en la salud de la madre y del bebé en crecimiento. El ácido fólico es una vitamina B que puede ayudar a prevenir ciertos defectos congénitos como labio leporino, paladar hendido entre otros; El hierro es importante para el crecimiento y desarrollo cerebral de su bebé. Durante el embarazo, la cantidad de sangre en su cuerpo aumenta, por lo que necesita más hierro para el bebé en crecimiento; El calcio durante el embarazo puede reducir su riesgo de preclamsia, una condición médica grave que causa un aumento repentino de la presión arterial. El calcio también se acumula en los huesos y futuros dientes de su bebé.

La desparasitación se debe realizar con albendazol a partir del 1 año con dosis cada año y cada 6 meses a partir de los 4 años. El desparasitarse es necesario, ya que en nuestro organismo hay parásitos que viven a expensas de otros seres vivos ocasionando graves daños a la salud tales como anemia, desnutrición, enfermedades del estómago, intestino y colón.

Para finalizar la socialización se realizó una actividad interactiva donde participaron 5 personas del talento humano, la actividad consistió: en una cartelera se colocaron unos enunciados referentes al tema visto; a cada persona se le entregaba una imagen que correspondía a uno de los enunciados de la cartelera, la cual debían pegarla en la cartelera.

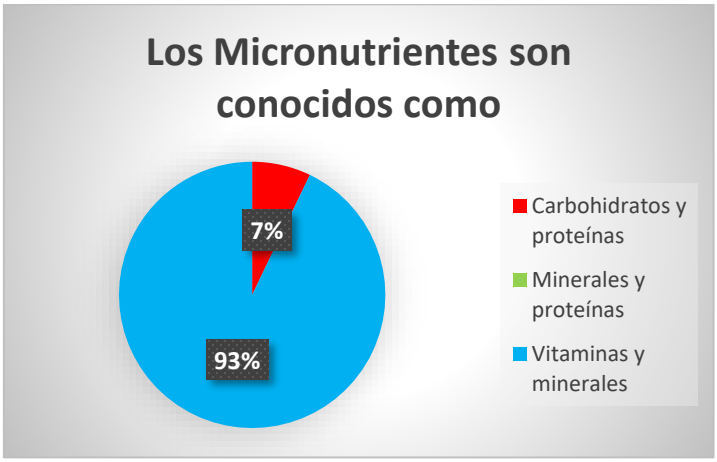
4. Se entregó a cada persona un pos-test con 5 preguntas para evaluar los conocimientos posteriores al tema, se dio un tiempo de 5 minutos para la contestación de este.

5. Se resolvieron dudas e inquietudes expuestas por el talento humano.

6. Terminación de la intervención siendo las 3:30 p.m.

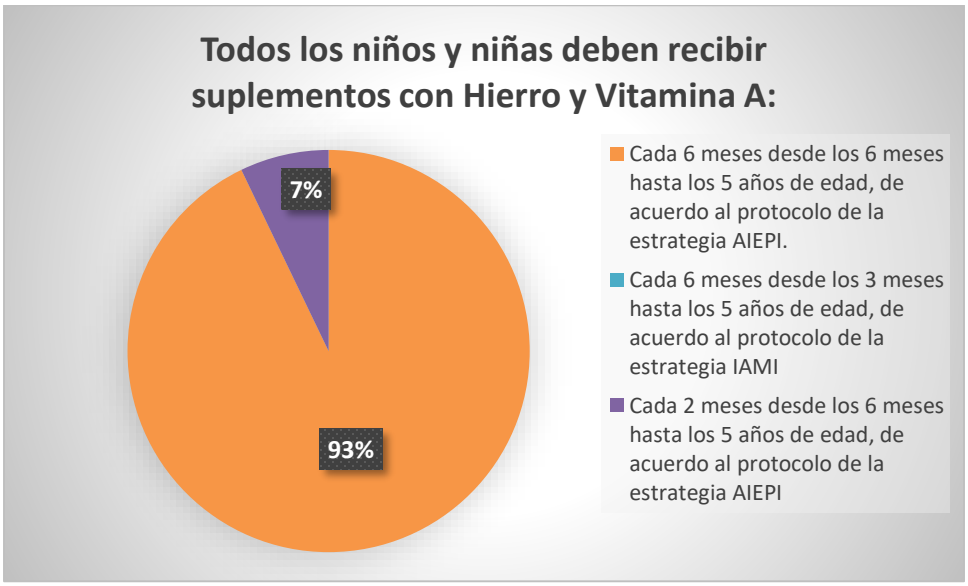
5. RESULTADOS

Pres test



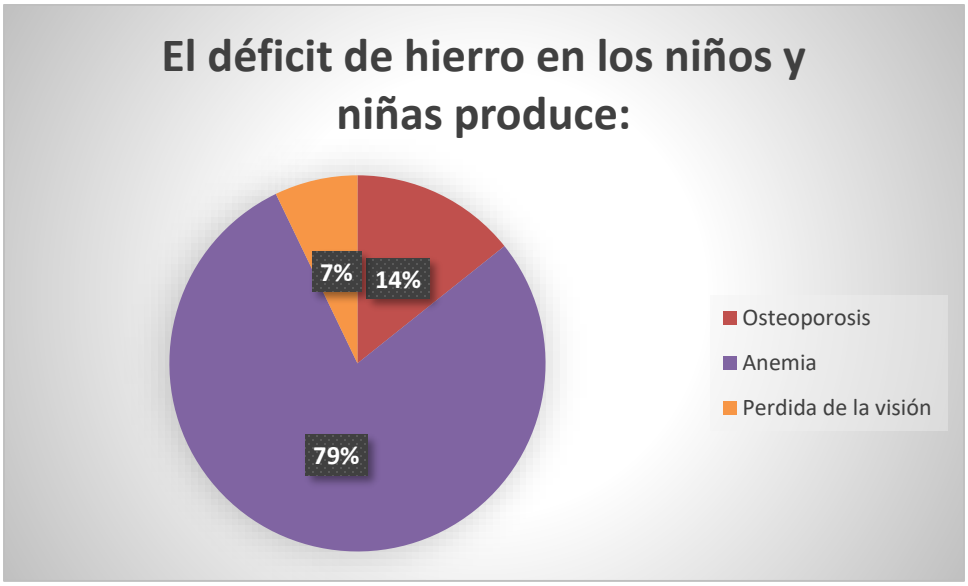
Fuente: Estudiantes práctica CAP, pre-test suplementación de micronutrientes.

De acuerdo a los resultados obtenidos del pre test se puede observar que el 93% del talento humano que asistió a la formación reconocen que las vitaminas y minerales son micronutrientes, el 7% restante relacionan el termino con carbohidratos y proteínas.



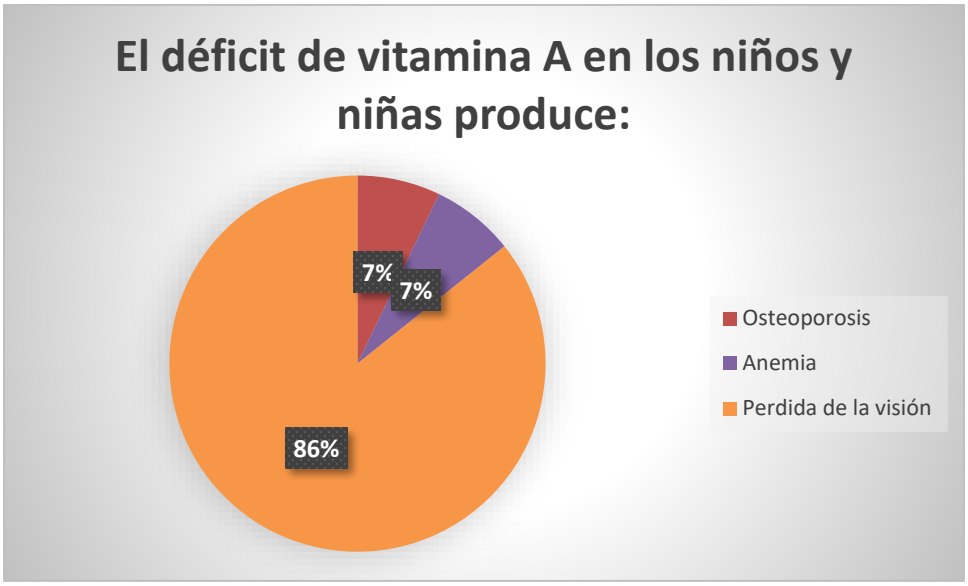
Fuente: Estudiantes práctica CAP, pre-test suplementación de micronutrientes.

En el grafico se puede observar que el 93% del talento humano que asistió a la formación responde según lo recomendado por la estrategia AIEPI que nos indica que todos los niños y niñas deben recibir suplementación de hierro y vitamina A cada 6 meses desde los 6 meses hasta los 5 años de edad, el 7% restante responde cada 2 meses desde los 6 meses hasta los 5 años de edad, de acuerdo al protocolo de la estrategia AIEPI lo cual es errado lo de cada 2 meses recibir la suplementación de estos micronutrientes.



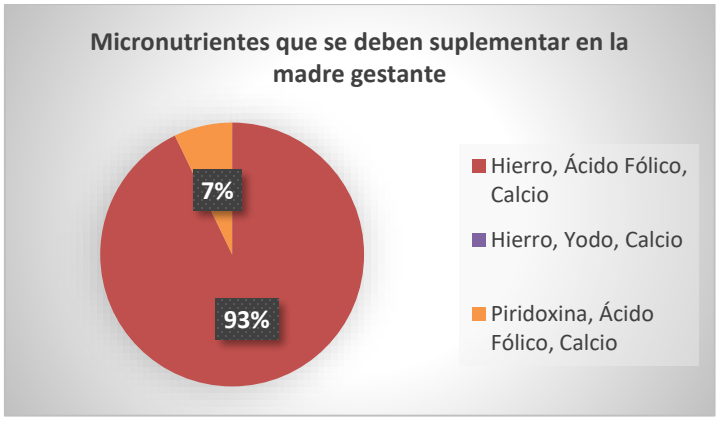
Fuente: Estudiantes práctica CAP, pre-test suplementación de micronutrientes.

El 79% de los 14 que respondieron el pres-test relacionan correctamente que el déficit de hierro en los niños y niñas produce Anemia, el 14% lo relacionan con osteoporosis, el 7% con pérdida de la visión.



Fuente: Estudiantes práctica CAP, pre-test suplementación de micronutrientes.

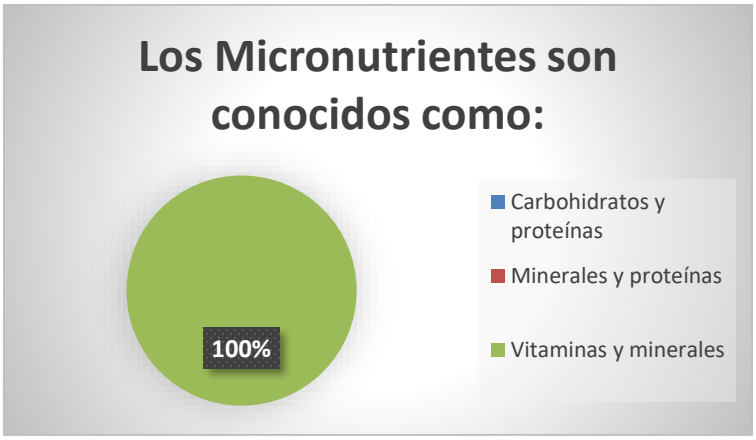
A la pregunta el déficit de vitamina A en los niños y niñas produce; el 86% respondió perdida de la visión la cual es la opción correcta, el 7% respondió que produce Anemia y el 7% respondió la opción osteoporosis.



Fuente: Estudiantes práctica CAP, pre-test suplementación de micronutrientes.

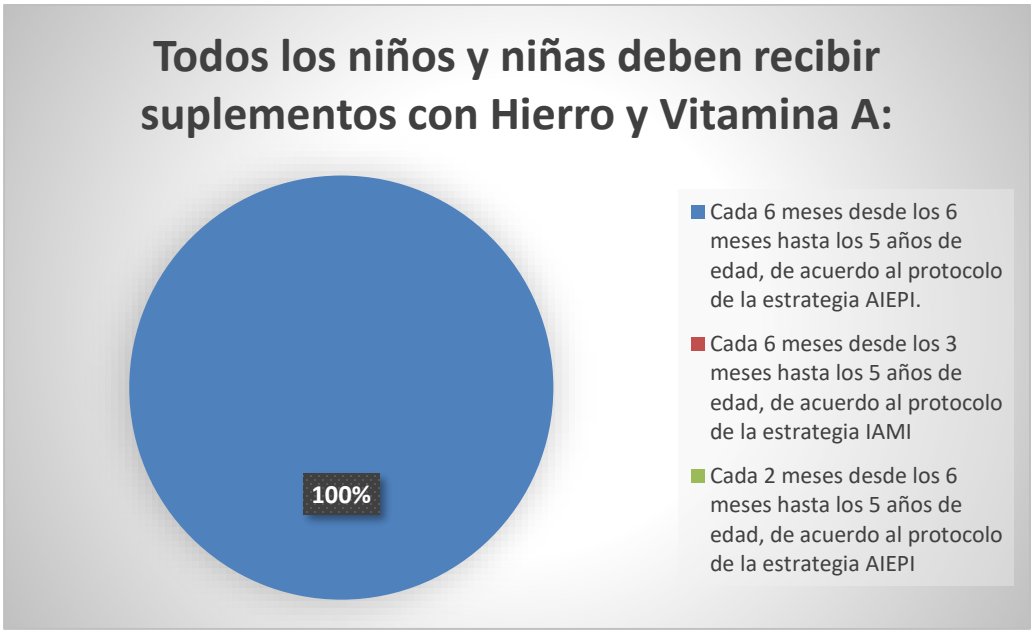
Micronutrientes que se deben suplementar en la madre gestante son calcio, hierro y ácido fólico, el 93% respondió correctamente, el 7% respondió piridoxina, ácido fólico y calcio, en cuanto a la piridoxina no está recomendada en el embarazo como suplemento.

Pos-test



Fuente: Estudiantes práctica CAP, pos-test suplementación de micronutrientes.

Después de realizada la capacitación el 100% del talento humano que asistió a la formación respondió a la pregunta los micronutrientes son conocidos como: la respuesta correcta es Vitaminas y Minerales.



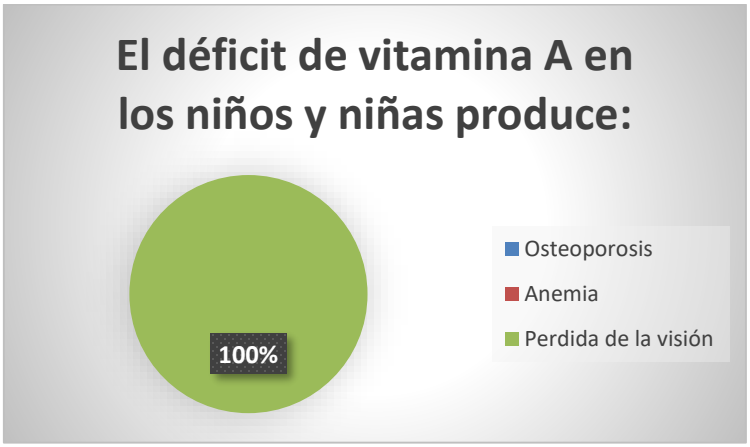
Fuente: Estudiantes práctica CAP, pos-test suplementación de micronutrientes.

De acuerdo con la estrategia AIEPI todos los niños y niñas deben recibir suplementos con hierro y vitamina A, el 100 % del talento humano respondió que se debe suplementar cada 6 meses desde los 6 meses hasta los 5 años la cual era la respuesta correcta.



Fuente: Estudiantes práctica CAP, pos-test suplementación de micronutrientes.

En la pregunta el déficit de hierro en los niños y niñas produce: el 100% del talento humano que asistió a la formación después de realizada la intervención respondió correctamente que produce anemia.



Fuente: Estudiantes práctica CAP, pos-test suplementación de micronutrientes.

El déficit de vitamina A en los niños y niñas produce Perdida de la visión, el 100% del talento humano de los centros de desarrollo infantil respondieron correctamente posterior a la intervención por parte de las estudiantes en formación de nutrición y dietética.



Fuente: Estudiantes práctica CAP, pos-test suplementación de micronutrientes.

El 100% del talento humano de los centros de desarrollo infantil del centro cristiano respondieron posterior a la capacitación a la pregunta micronutrientes que se deben suplementar en la gestante Hierro, ácido fólico, calcio.

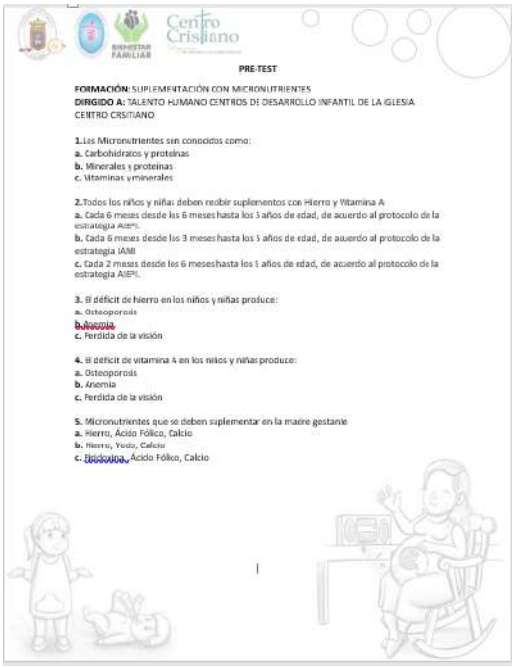
6. CONCLUSIÓN

Es importante que los niños y niñas lleven todos los días una dieta que incluya los alimentos que contiene las cantidades necesarias de los micronutrientes para favorecer el crecimiento y desarrollo y suplementar lo establecido con hierro y vitamina A por la AIEPI, así mismo en las madres gestantes se deben suplementar con hierro, ácido fólico y calcio desde el inicio del embarazo para favorecer su salud y la del bebé.

7. EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS



Foto: Alexandra Gelvez Rodríguez/29 de septiembre de 2021/talento humano.



PRE-TEST

FORMACIÓN: SUPLEMENTACIÓN CON MICRONUTRIENTES
DIRIGIDO A: TALENTO HUMANO CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL DE LA IGLESIA CENTRO CRISTIANO

1.Los Micronutrientes son conocidos como:
a. Carbohidratos y proteínas
b. Minerales y proteínas
c. Vitaminas y minerales

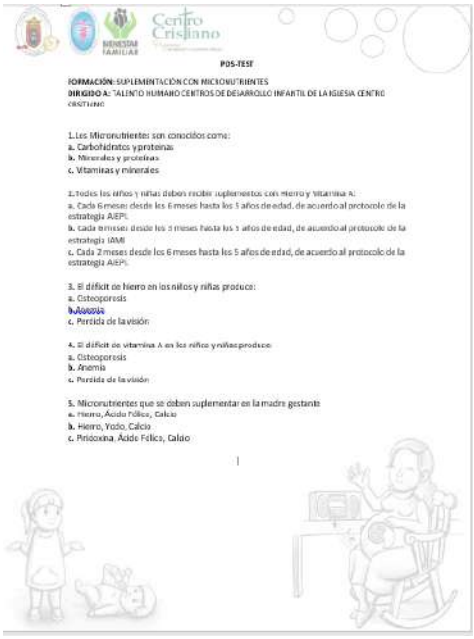
2.Todos los niños y niñas deben recibir suplementos con Hierro y Vitamina A
a. Cada 6 meses desde los 6 meses hasta los 5 años de edad, de acuerdo al protocolo de la estrategia AIEPI.
b. Cada 6 meses desde los 3 meses hasta los 5 años de edad, de acuerdo al protocolo de la estrategia IAMI
c. Cada 2 meses desde los 6 meseshasta los 5 años de edad, de acuerdo al protocolo de la estrategia AIEPI.

3. El déficit de hierro en los niños y niñas produce:
a. Osteoporosis
b. Anemia
c. Perdida de la visión

4. El déficit de vitamina A en los niños y niñas produce:
a. Osteoporosis
b. Anemia
c. Perdida de la visión

5. Micronutrientes que se deben suplementar en la madre gestante
a. Hierro, Ácido Fólico, Calcio
b. Hierro, Yodo, Calcio
c. Piridoxina, Ácido Fólico, Calcio

Foto: Mery Zulay Vera/29 de septiembre de 2021/pre-test.



POS-TEST

FORMACIÓN: SUPLEMENTACIÓN CON MICRONUTRIENTES
DIRIGIDO A: TALENTO HUMANO CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL DE LA IGLESIA CENTRO CRISTIANO

1.Los Micronutrientes son conocidos como:
a. Carbohidratos y proteínas
b. Minerales y proteínas
c. Vitaminas y minerales

2.Todos los niños y niñas deben recibir suplementos con Hierro y Vitamina A:
a. Cada 6 meses desde los 6 meses hasta los 5 años de edad, de acuerdo al protocolo de la estrategia AIEPI.
b. Cada 6 meses desde los 3 meses hasta los 5 años de edad, de acuerdo al protocolo de la estrategia IAMI
c. Cada 2 meses desde los 6 meses hasta los 5 años de edad, de acuerdo al protocolo de la estrategia AIEPI.

3. El déficit de hierro en los niños y niñas produce:
a. Osteoporosis
b. Anemia
c. Perdida de la visión

4. El déficit de vitamina A en los niños y niñas produce:
a. Osteoporosis
b. Anemia
c. Perdida de la visión

5. Micronutrientes que se deben suplementar en la madre gestante
a. Hierro, Ácido Fólico, Calcio
b. Hierro, Yodo, Calcio
c. Piridoxina, Ácido Fólico, Calcio

Foto: Mery Zulay Vera/29 de septiembre de 2021/pos-test.

Bibliografía

MINSALUD. (2015). *MINSALUD.* Obtenido de MINSALUD.

OPS. (4 de Abril de 2020). *Organixzación Panamericana de la Salud*. Obtenido de Organixzación Panamericana de la Salud: https://www.paho.org/es/noticias/4-4-2020-nuevas-orientaciones-oms-ayudan-detectar-carencia-hierro-proteger-desarrollo

OPS. (s.f.). *Organización Panamericana de la Salud*. Obtenido de Organización Panamericana de la Salud: https://www.paho.org/es/temas/micronutrientes

Reynaud, A. C. (2014). Requerimiento de micronutrientes y oligoelementos. *scielo*.

Secretaría Distrital de Integración Social “SDIS”. (12 de Agosto de 2019). *Secretaría Distrital de Integración Social “SDIS”*. Obtenido de Secretaría Distrital de Integración Social “SDIS”: https://www.integracionsocial.gov.co/index.php/noticias/99-noticias-seguridad-alimentaria/3401-micronutrientes-en-la-primera-infancia-mas-alla-de-los-cuentos-y-las-fabulas

UNICEF. (s.f.). *UNICEF*. Obtenido de UNICEF: https://www.unicef.org/nutrition

UNICEF. (s.f.). *UNICEF*. Obtenido de UNICEF: https://www.unicef.org/nutrition/early-childhood-nutrition

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA
INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR
IGLESIA CENTRO CRISTIANO

Objetivo : *Contribuir al mejoramiento del estado nutricional de los niños y niñas pertenecientes a los centros de desarrollo infantil de la iglesia centro cristiano , mediante planificación, ejecución, evaluación y seguimiento de estrategias en las áreas comunitaria, educativa, administrativa de investigación y académica en alimentación y nutrición durante el segundo periodo académico 2021 en el municipio de pamplona- Norte de Santander*

FASES

DIAGNÓSTICO

- **Diagnóstico nutricional** → Formatos plan de intervención → **Ejecución plan de intervenciones** → **Informe plan de intervención individual-** → **Informe de**
- **Formato cuéntame** → **Informe diagnóstico** → **Informe caracterización**
- **Formato ficha de caracterización.** → **Informe caracterización**
- **Identificación de necesidades en el servicio** → **Planes educativos** → **Ejecución planes educativos.** → **Informe de ejecución**
- **Matriz plan de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN)** → **Propuesta planes educativos**
- **Acta de reunión**
  Asistencia capacitaciones
- **Diagnóstico servicio de alimentación** → **Identificación falencias en el servicio de alimentación** → **Ejecución plan educativo servicio de alimentación** → **Resultados**
- **Identificación de necesidades en alimentación y nutrición** → **Propuesta de investigación.**
- sustentación 1
  sustentación 2
  MATRIZ DOFA

EJECUCIÓN

EVALUACIÓN

- Área Comunitaria
- Área Educativa
- Área Administrativa
- Área Investigativa
- Área Académica

	UNIVERSIDAD DE PAMPLONA **CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL** **PRÁCTICA CAMPOS DE ACCIÓN PROFESIONAL** **NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**	

DEBILIDADES	**OPORTUNIDADES**
-Falta de participación activa por parte de los asistentes a las capacitaciones	-Convenio interinstitucional con la universidad de Pamplona para el desarrollo de la práctica campos acción profesional para el programa de nutrición y dietética. -Desarrollo de habilidades de edición y uso de tecnologías de la información y la comunicación. -Buena disposición del coordinador de la unidad frente a las actividades programadas. -Generación de espacios de interacción y enriquecimiento personal entre las estudiantes y el personal de la unidad de servicio. -Espacio virtual gratuito para la realización de capacitaciones.

FORTALEZAS	AMENAZAS
-Acceso a las herramientas de recolección de la información (Ficha de caracterización, Base de datos Cuéntame) -Asistencia de la población objeto a las capacitaciones. -El talento humano y los padres de familia se mostraron muy agradecidos, respetuosos, optimistas con las estrategias desarrolladas -Se lograron las actividades y el desarrollo adecuado de las estrategias con éxito y aceptación por parte de la unidad de servicio. -Constante formación de directivos y talento humano de las unidades -Creación de estrategias y material educativo para las capacitaciones dirigidas a la población objeto -Monitoreo, seguimiento y acompañamiento de las diferentes actividades a realizar por parte de la docente supervisora	- La ausencia de internet en los centros de desarrollo infantil - No contar con espacios apropiados para la comodidad de la realización del trabajo - La Ubicación de los centros de desarrollo infantil

Elaborado	***Revisado***	***Aprobado supervisora Practica***
Maria Silvana Sandoval Capacho *Mery Zulay Vera Contreras* *Estudiantes prácticas CAP*	*Daissy Alexandra Gelvez Rodriguez* *N.D*	*Daissy Alexandra Gelvez Rodriguez* *N.D*

La Aventura de Aprender



DAISSY ALEXANDRA GELVEZ RODRIGUEZ
MARIA SILVANA SANDOVAL CAPACHO
MERY ZULAY VERA CONTRERAS

Pamplona Norte de Santander

2021

BIENESTAR FAMILIAR

Centro Cristiano

Programa de atención a la primera infancia

¡PRÓXIMA CONVOCATORIA!

UDS : IGLESIA CENTRO CRISTIANO
NIT UDS: 800164908-8
CÓDIGO CUÉNTAME: 5451800129879
NÚMERO DE CONTRATO: 123
DAISSY ALEXANDRA GELVEZ RODRIGUEZ



BIENESTAR FAMILIAR

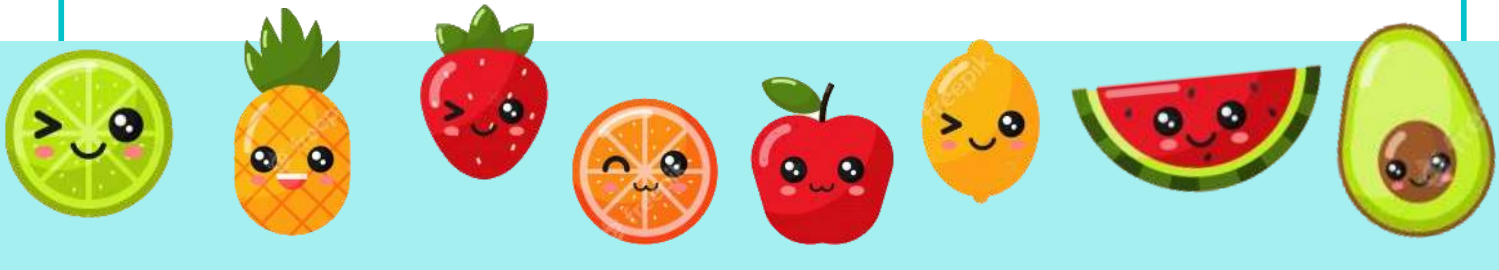
Centro Cristiano
Programa de atención a la primera infancia

¡PRÓXIMA CONVOCATORIA!

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN 4
ADIVINA PARA APRENDER.....5
CUENTO EL DEBATE DE LAS FRUTAS Y VERDURAS 8
PEQUEÑOS CHEF EN LA COCINA..... 9
CONOZCAMOS LOS GRUPOS DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN EL PLATO SALUDABLE DE LA FAMILIA COLOMBIANA 12
JUEGA Y APRENDE.....15
5 AL DÍA.....16
CULTIVA EN CASA..... 17
COPLAS SALUDABLES.....19
CLAVES PARA UNA VIDA SANA.....20
CANCIÓN MANITAS LIMPIAS..... 21



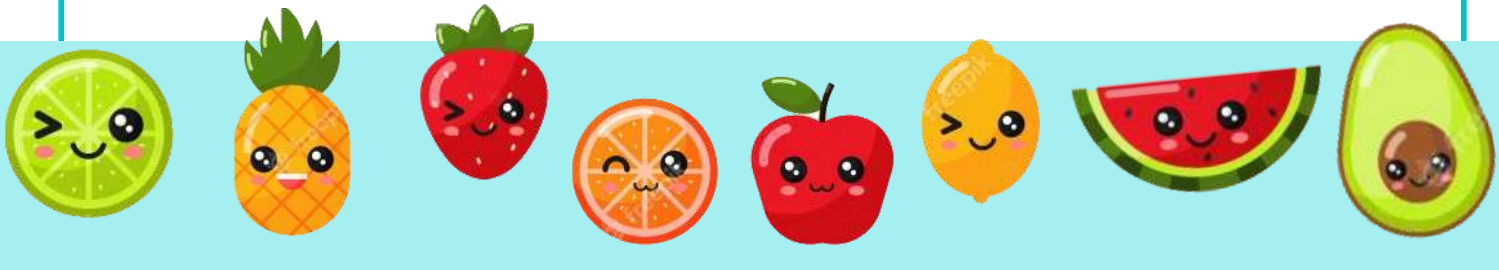


INTRODUCCIÓN

La Nutrición es el proceso involuntario por el cual el organismo humano toma de los alimentos los nutrientes que necesita para su buen funcionamiento en las distintas etapas del ciclo vital, con el fin de promover el crecimiento y el desarrollo, y mantener la salud.

Todos los niños y niñas del mundo, si reciben una atención adecuada desde el comienzo de sus vidas, tienen el mismo potencial de crecimiento, las diferencias en el crecimiento infantil hasta los 5 años de edad dependen más de la nutrición, el medio ambiente y la atención en salud que de factores genéticos o étnicos. (ICBF, 2020)





ADIVINA PARA APRENDER

Esta actividad logra que los niños y niñas de los centros de desarrollo infantil la iglesia centro cristiano de Pamplona, Norte de Santander de manera lúdica adquieran conocimientos sobre la importancia de las frutas y las verduras por medio de adivinanzas.

Esta actividad contiene una serie de adivinanzas con imágenes ilustrativas para su respuesta.

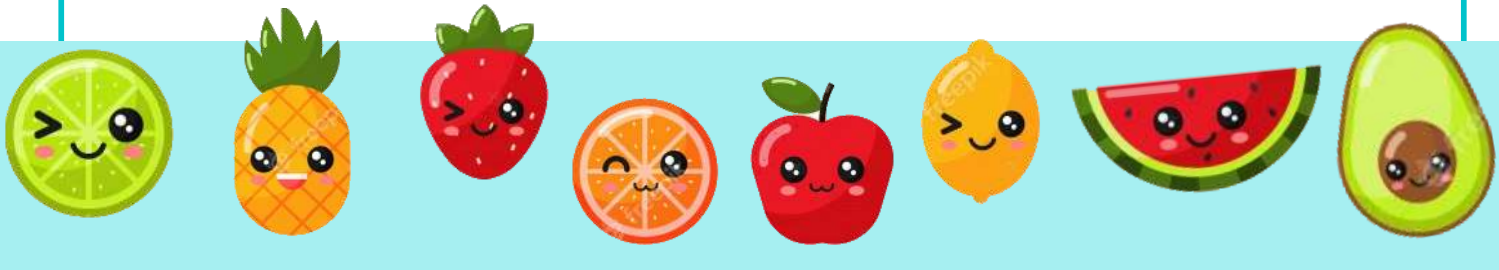
OBJETIVO

Crear espacios didácticos donde los niños y niñas pertenecientes a los centros de desarrollo infantil puedan fortalecer sus conocimientos sobre la importancia de las frutas y las verduras .

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD

COMENCEMOS YA

Se les informara a cada uno de los padres de familia o acudientes que se realizara la actividad adivina para aprender, en donde a cada uno de los niños y niñas se le entregara una fruta o verdura y ellos deberán colocarla en la adivinanza correspondiente y para finalizar se dirá la importancia que tiene consumir frutas y verduras



ADIVINA PARA APRENDER

Blanca por dentro, verde por fuera, si quieres que te lo diga, espera.



Amarillo por fuera, blanco por dentro, tienes que pelarlo para comerlo.





Es alargada y naranja, se la comen los conejos para así llegara viejos.



Me abrigo con paños blancos
luzco blanca cabellera
y por causa mía llora,
hasta la misma cocinera.

Agua pasa por mi casa, cate por mi corazón. Espero que con lo que he dicho sepas la solución.



Blanco es , gallina lo pone y frito se come

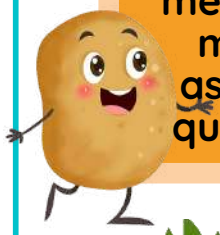


Roja por dentro, verde por fuera. Si te la quieres comer, muchas pepitas tendrás que morder. ¿Qué fruta es?





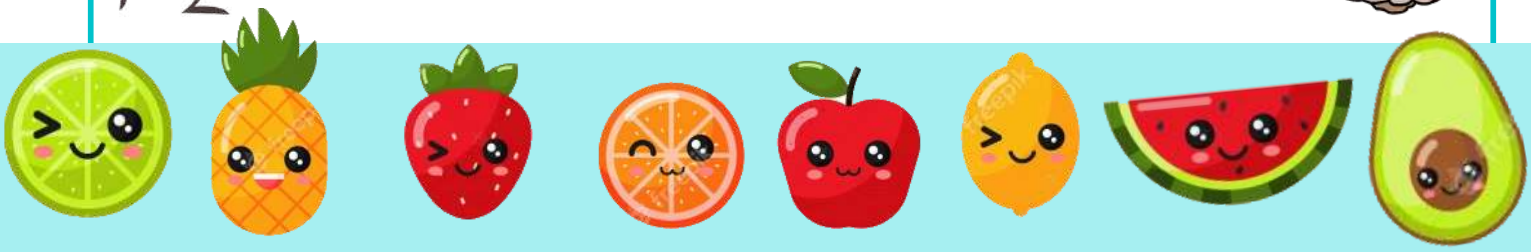
Somos verdes y amarillas o rojas. Redonda es nuestra forma, y Blancanieves se comió una de nosotras. ¿Qué fruta somos?



Tengo ojos y no veo, me crie bajo la tierra, me puedes comer asada, frita o como quieras. ¿Quién soy?

Tengo cabeza redonda, sin nariz, ojos ni frente, y mi cuerpo se compone tan sólo de blancos dientes.

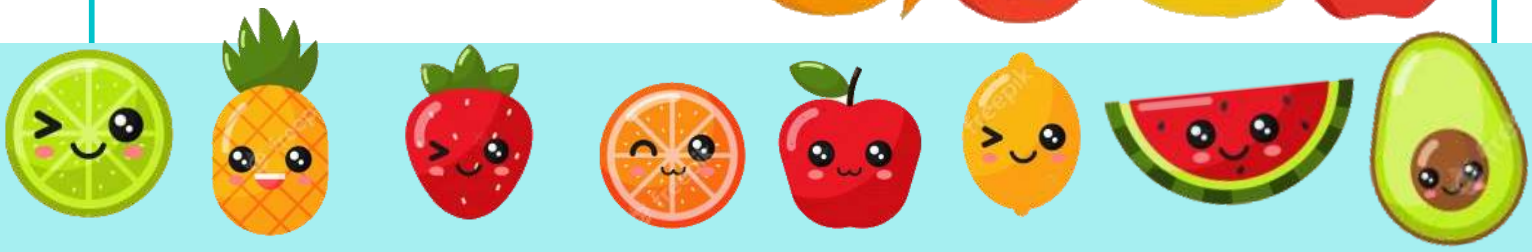




CUENTO EL DEBATE DE LAS FRUTAS Y VERDURAS

“El debate de las frutas y las verduras”
Hay reunión en el huerto - anuncia la banana madura- , porque frutas y verduras no logran ponerse de acuerdo
somos más nutritivas afirmaron las verduras, y respondieron las frutas tenemos más vitaminas, yo de todas soy la reina -dijo la piña moviendo su corona- , y dijo la zanahoria burlona -yo soy más rica y más bella-, yo reportó más utilidad dijo la verde espinaca, y grito la manzana enojada -conmigo hay más variedad, somos dulces y sabrosas dijeron a coro las uvas, y respondió la lechuga yo soy fresca y muy jugosa, discutiendo sus beneficios estuvieron todo el día hasta que intervino una niña, que dulcemente les dijo: tanto unas como otras son un gran alimento, y estamos muy contentos porque todas son deliciosas.
Frutas y verduras cada día todos debemos comer para que podamos crecer con buena salud y energía,
y colorín colorado este cuento se ha acabado.







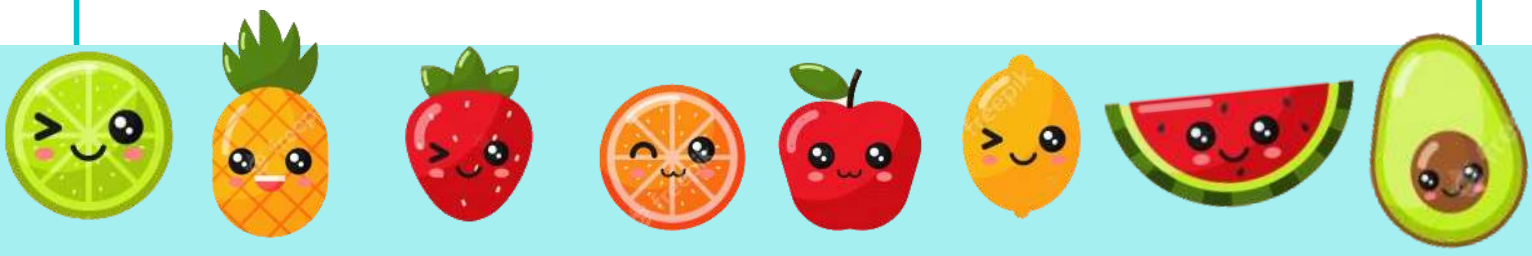
PEQUEÑOS CHEF EN LA COCINA



En esta actividad se invita a los padres o cuidadores a involucrar a los niños y niñas en la elaboración de unas deliciosas recetas usando como principal ingrediente un alimento de alto valor nutricional como lo es la BIENESTARINA.

OBJETIVOS

invitar a los niños y niñas a consumir diariamente la bienestarina, haciendo buen uso en una rica variedad de platos saludables y nutritivos.



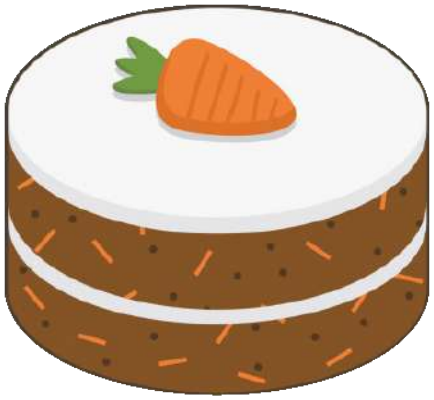


PEQUEÑOS CHEF EN LA COCINA



TORTA DE ZANAHORIA

Tiempo de preparación: 45 min
8 porciones

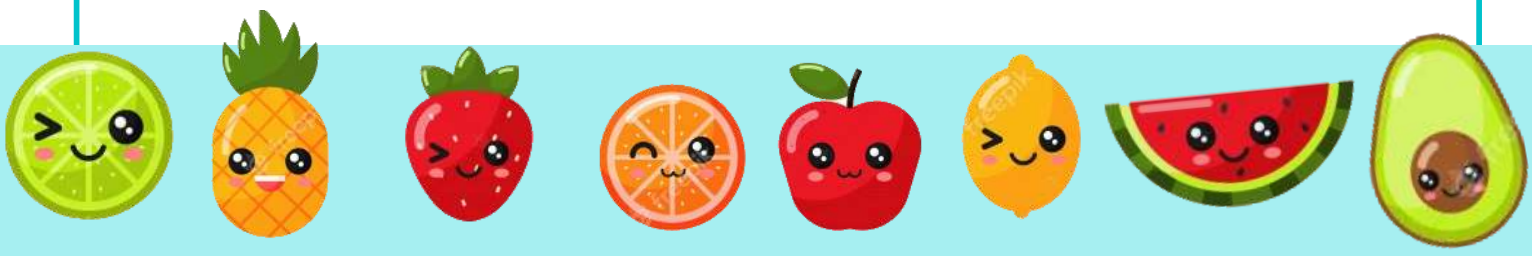


Ingredientes

3 Cucharadas soperas rasas de Bienestarina Más® natural
2 Pocillos de harina de trigo
2 Pocillos de zanahoria rallada
1 Pocillo y medio de azúcar
1 Cucharadita de polvo de hornear
1 Cucharadita de bicarbonato
1 Cucharadita de esencia de vainilla
4 Huevos
2 Cucharadas de color de caramelo
Una pizca de clavos
Medio pocillo de jugo de naranja
Media cucharadita de sal
Tres cuartos de pocillo de aceite.

Preparación

- Mezcle el aceite y la zanahoria en la licuadora hasta que tengan consistencia de puré.
- Lleve la mezcla a un pocillo, añada los ingredientes y revuelva hasta que todo esté incorporado.
- Prepare el molde de bizcocho con una hoja de papel parafinado en el fondo
- • Vierta la mezcla sobre el papel, ponga el molde sobre un molde invertido y cocine en medio alto por 15 minutos o hasta que al chuzar el cuchillo salga limpio.





PEQUEÑOS CHEF EN LA COCINA



NATILLA



Ingredientes

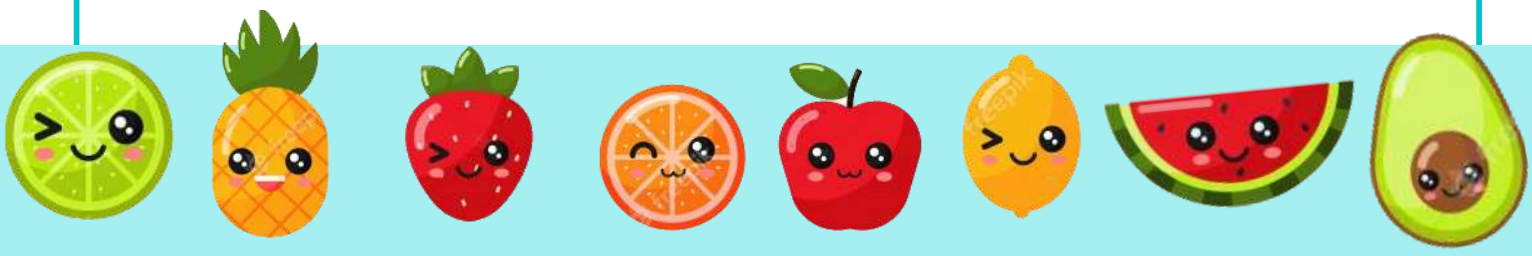
5 Cucharadas soperas rasas de Bienestarina Más® Vainilla
1 Pocillo de Panela molida o rallada
1 Pocillo de Fécula de Maíz
4 Pocillos de Leche (1 litro)
Astillas de Canela al gusto

Preparación

• Mezcle la Bienestarina con la Panela Molida y la Fécula de Maíz
• Disuélvalas en dos (2) pocillos de leche, utilizando licuadora o molinillo.
• Aparte en una olla, caliente hasta hervir dos (2) pocillos de leche con las astillas de canela.
• Luego, agregue la mezcla de Bienestarina disuelta, revolviendo continuamente.
• Continúe la cocción sin dejar de revolver hasta que la Natilla espese y hierva por 5 minutos.
• Si desea saque las astillas de canela. Vierta inmediatamente la Natilla en un molde resistente al calor y déjela enfriar.

Sugerencia:

Si desea en el paso 3, puede agregar a la natilla uvas pasas, coco rallado, queso rallado, brevas en almíbar, etc.



CONOZCAMOS LOS GRUPOS DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN EL PLATO SALUDABLE DE LA FAMILIA COLOMBIANA





El Plato saludable de la Familia Colombiana nos ayuda a elegir una alimentación variada. Nos indica que, en cada tiempo de comida, se deben incluir alimentos de sus 6 grupos grupos o su mayoría, en cantidades o porciones adecuadas.

Nos invita a:

*Reunirnos en familia

*Comer + alimentos frescos y - alimentos procesados industrialmente, ya que estos contienen azúcares, sodio y grasa añadidos, que aumentan el riesgo de padecer enfermedades no transmisibles.

*Consumir los alimentos que se producen y preparan en nuestras regiones y que hacen parte de nuestra cultura, especialmente cuando están en cosecha y se pueden obtener o comprar a mejor precio.

*Consumir agua durante el día

*Realizar actividad física.

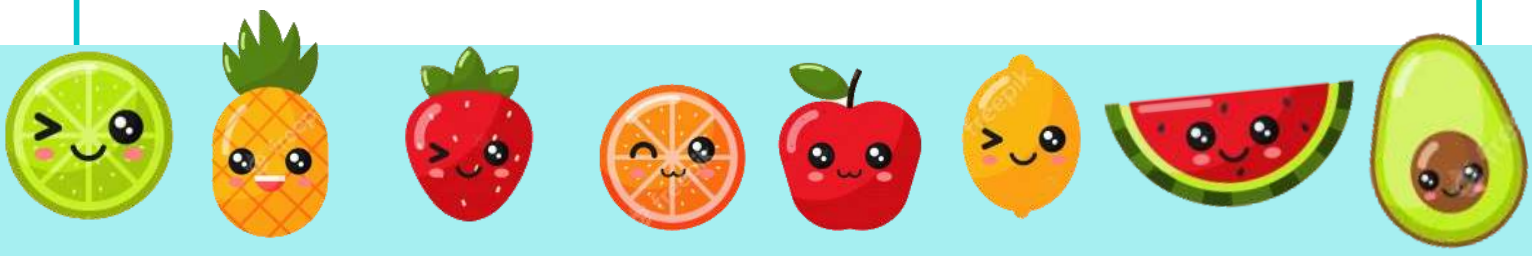


CONOZCAMOS LOS GRUPOS DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN EL PLATO SALUDABLE DE LA FAMILIA COLOMBIANA



Mensajes de las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos-GABA

1. Consuma alimentos frescos y variados como lo indica el Plato saludable de la Familia Colombiana.
2. Para favorecer la salud de músculos, huesos y dientes, consuma diariamente leche u otros productos lácteos y huevo.
3. Para una buena digestión y prevenir enfermedades del corazón, incluya en cada una de las comidas frutas enteras y verduras frescas.
4. Para complementar su alimentación consuma al menos dos veces por semana leguminosas como frijol, lenteja, arveja y garbanzo.
5. Para prevenir la anemia, los niños, niñas, adolescentes y mujeres jóvenes deben comer vísceras una vez por semana.
6. Para mantener un peso saludable, reduzca el consumo de “productos de paquete”, comidas rápidas, gaseosas y bebidas azucaradas.
7. Para tener una presión arterial normal, reduzca el consumo de sal y alimentos como carnes embutidas, enlatados y “productos de paquete”, altos en sodio.
8. Cuide su corazón, consuma aguacate, maní y nueces; disminuya el consumo de aceite vegetal y margarina; evite grasas de origen animal como mantequilla y manteca.
9. Por el placer de vivir saludablemente realice actividad física de forma regular.



CONOZCAMOS LOS GRUPOS DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN EL PLATO SALUDABLE DE LA FAMILIA COLOMBIANA







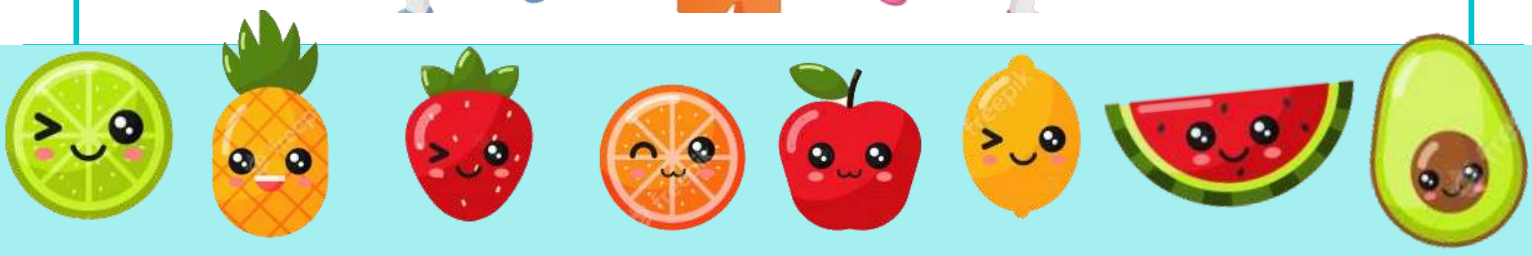


JUEGA Y APRENDE

Esto es el baile de la fruta
Esto es el baile de la fruta
Melocotón (Melocotón)
Melocotón, melocotón, melocotón
(Melocotón, melocotón, melocotón)
Esto es el baile de la fruta
Esto es el baile de la fruta
Melocotón (Melocotón)
Esto es el baile de la fruta
Esto es el baile de la fruta
Melocotón (Melocotón)

Melocotón, melocotón, melocotón
Melocotón, manzana, pera
(Melocotón, manzana, pera)
Esto es el baile de la fruta
Esto es el baile de la fruta
Melocotón (Melocotón)
Melocotón, melocotón, melocotón
(Melocotón, melocotón, melocotón)
Melocotón, manzana, pera, piña
(Melocotón, manzana, pera, piña)
Esto es el baile de la fruta
Esto es el baile de la fruta
Melocotón (Melocotón)
(Melocotón, melocotón, melocotón)
Melocotón, manzana, pera, piña, plátano



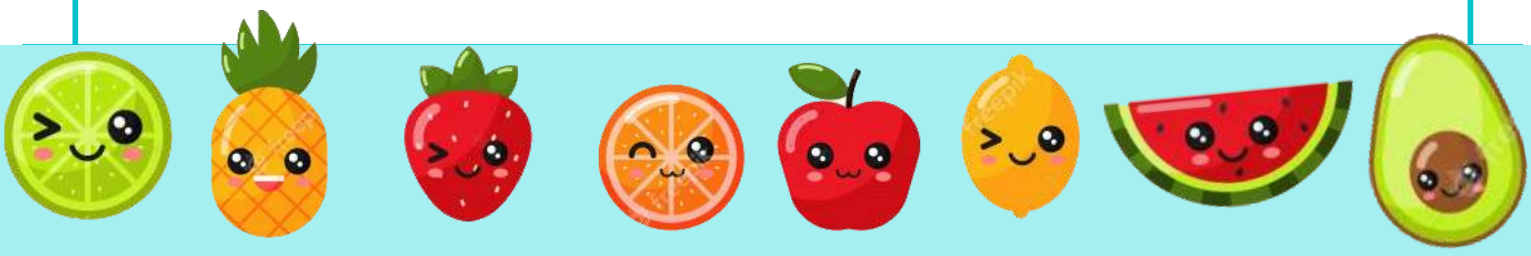




Pone en marcha esta iniciativa a nivel nacional para concienciar al consumidor contra el desperdicio alimentario, en especial en frutas y hortalizas. La asociación persigue con este movimiento alinearse con la agenda 2030 para los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

TIPS PARA EL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS

1. Comprar las verduras de temporada, son más frescas y económicas
2. Comenzar cada comida con una entrada consistente en verduras frescas ococidas
3. Probar una nueva verdura cada mes
4. Preparar sopas o cremas de verduras en sustitución de sopas de pasta
5. Agregar verduras a todas las preparaciones como guisados, pastas o arroz
6. Llevar verduras picadas en un recipiente para poder consumirlas durante el día como colaciones
7. Consumir las verduras y frutas sin agregarles grasa o sal
8. Preferir las frutas frescas y enteras en lugar de jugo; estos contienen azúcar concentrada y menos fibra que las frutas



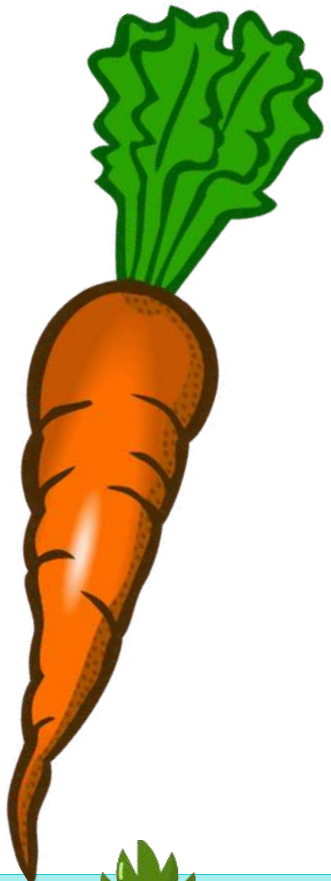
CULTIVA EN CASA



Implementación de estas huertas en cada uno de los hogares, Así mismo, podemos usar los desperdicios de alimentos que se generan en la cocina para preparar abono y así “alimentar” nuestra huerta para que los productos que allí cultivamos crezcan sanos sin químicos o pesticidas. Así contribuimos también al cuidado del medio ambiente.

Aprovechar la huerta casera es una muy buena forma de mejorar la economía de nuestro hogar. Si cultivamos nuestros propios alimentos, nuestros padres y cuidadores no tendrán que comprarlos y ahorrarán dinero. Este se puede destinar para cubrir otras necesidades del hogar como vestuario, educación, servicios, vivienda, transporte, etc

CÓMO CULTIVAR UNA ZANAHORIA



1. .Corta la base de la zanahoria y colócala en agua para que germine



2. Trasplanta a tierra una vez el brote tenga de 3 a 4 hojas grandes



3. Siembra el brote a una profundidad de no más de 1.5 cm y colócala en un lugar cálido

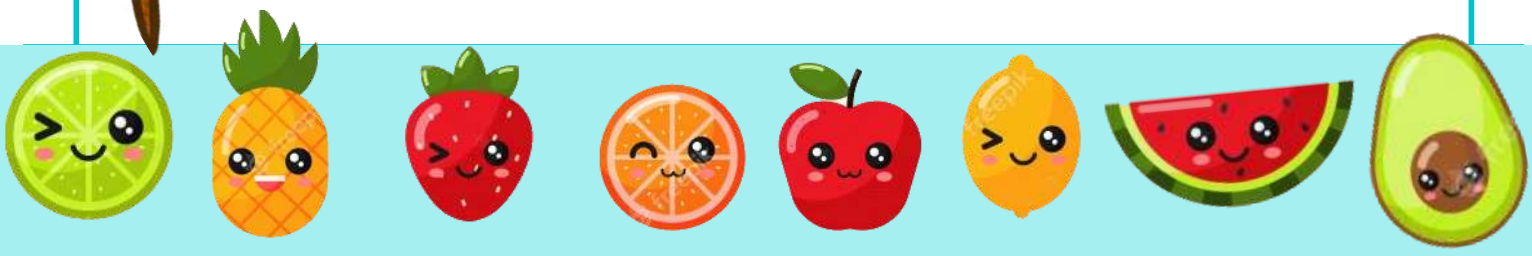


4. Riega la tierra para que este ligeramente húmeda



5. Cosecha luego de 6 a 8 semanas de la germinación





CULTIVA EN CASA









COPLAS SALUDABLES



En las frutas y verduras
Vitaminas y minerales encontré
te invito a que las consumas
para grande y fuerte crecer.





Come menos sal
para tu corazón no dañar
y prevenir la hipertensión arterial
Tu salud debes cuidar.

Frutas y verduras
Cinco al dia debes comer
Para sano y fuerte crecer.

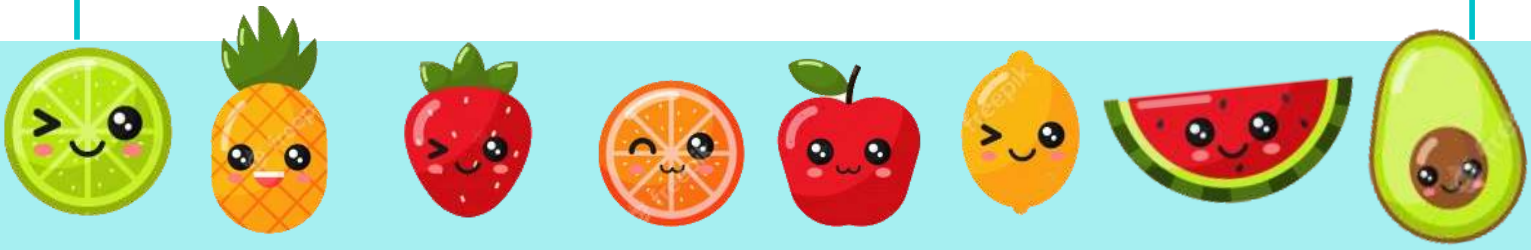


En la huerta de mi casa
Una zanahoria sembre
Cada vez que paso y la veo
Me dan ganas de comer



La leche materna
Un buen alimento es
Beneficios trae
a la madre y su bebé.

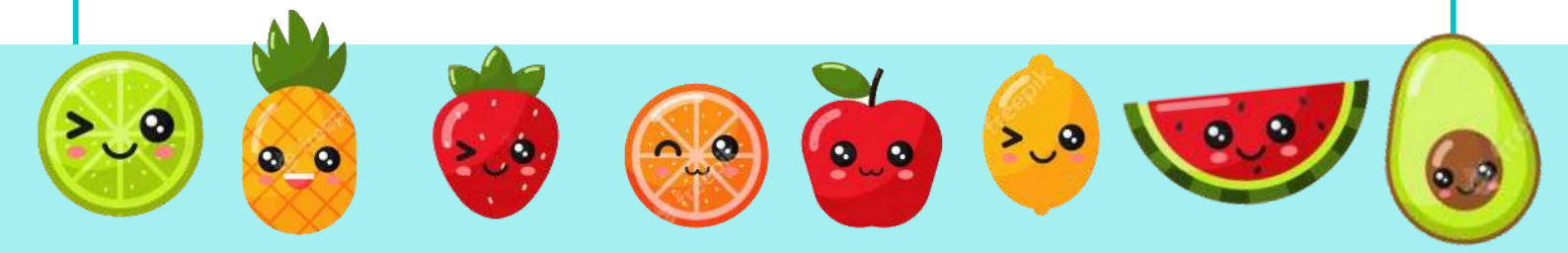




CLAVES PARA UNA VIDA SANA



- Desayuna todos los días
- Come alimentos variados todos los días
- Bebe agua durante el día
- Prefiera preparaciones al vapor o hervidas
- Evita el consumo de alimentos y bebidas con alto contenido de azúcares
- Alimenta a los lactantes exclusivamente con leche materna durante los primeros seis meses de vida.
- Práctica deporte
- Come frutas y verduras todos los días
- Duerme de 7-8 horas/día
- Reduce el estrés
- Realiza actividades lúdicas en el tiempo libre evitando el uso de pantallas.



CANCIÓN MANITAS LIMPIAS

Si tu salud quieres cuidar, tus manos tienes que lavar
Mis manos lavo después de estornudar
Mis manos lavo luego de pintar
Mis manos lavo después de jugar
Mis manos lavo antes de comer
Mis manos lavo después de ir al baño
Al jugar con tu mascota
No toques tu cara con las manos sin lavar

Lávate muy bien las manos

Tenlas limpiecitas cuando vayas a comer
Estar limpios y sanos está en nuestras manos
Lavar las manos muy bien, es divertido también, con agua y jabón.



Centro Desarrollo Infantil Iglesia Centro Cristiano

2021



UNIVERSIDAD DE PAMPLONA
INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR CENTRO ZONAL CUCUTA 1
PRÁCTICA CAMPOS DE ACCION PROFESIONAL
HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR

PLAN DE ACCIÓN

Objetivo general: Contribuir en el mejoramiento de habitos y estilos de vida saludables de los niños y niñas pertenecientes a los hogares comunitarios de bienestar, mediante el diagnostico, planeación, ejecución, evaluación y seguimiento de estrategias en alimentacion y nutrición, durante el segundo periodo academico de 2020.

Población Objeto: Niñas y niños pertenecientes a los hogares comunitarios, Centro Zonal Cúcuta 1.

ÁREA: COMUNITARIA-COMPETENCIA 1

Objetivo General	**Objetivos específicos**	**Meta**	**Estrategia**	**Actividad**	**Indicador**	**Tiempo**	**Recursos**	**Responsable**
Describir las caracteristicas socieodemograficas de la población que puedan estar asociadas al estado nutricional.	Identificar las características sociodemográficas por medio de la aplicación de la ficha caracterización.	Instrumento e instructivo aprobado Aplicar el 100 % las fichas de caracterización. Informe de caracterización aprobado. Socializar el informe al	Instrumento e instructivo Asesorías por parte de la docente supervisora. Ficha de caracterización	-Revisión bibliográfica -Elaboración de instrumento e instructivo. -Aplicación del instrumento de caracterización -Tabulación y consolidación de la información. -Determinar variables que	Instrumento realizado, revisado y aprobado Instructivo realizado, revisado y aprobado Base de datos elaborada, revisada y aprobada. # de fichas aplicadas	7 de Octubre de 2020	**Humanos:** Docente supervisora Madres comunitarias Estudiante de practicas **Materiales:** Fichas de caracterización medio digital Herramientas ofimáticas **Tecnológicos** wifi	Yuleicy Laverde Plazas Nutricionista Dietista en formación X semestre

		100% de la población		incidan en la situación alimentaria y nutricional -Análisis e interpretación de los resultados. -Elaboración del informe de caracterización sociodemográfica de la población objeto. -Socialización de los resultados y análisis de las condiciones socio-familiar.	Total, de beneficiarios X100 # de asistentes Total de convocados X100 Informe realizado, revisado y aprobado.		**Equipos:** Computador	

AREA: COMUNITARIA-COMPETENCIA 2-3								
Objetivo General	**Objetivos específicos**	**Meta**	**Estrategia**	**Actividad**	**Indicador**	**Tiempo**	**Recursos**	**Responsable**
Plantear acciones de intervención colectiva en temas de alimentación y nutrición de acuerdo con la	Determinar el diagnostico nutricional a través de indicadores antropométricos por medio del reporte del	Definir el diagnostico nutricional por antropometría del 100% de los niños reportados	Gestión para obtener la base de datos Cuéntame. Reporte de diagnóstico	-Solicitar de manera formal la base de datos del cuéntame al responsable de esta.	Datos antropométricos tabulados	23 de Septiembre de 2020	**Humanos:** Docente supervisora Madres comunitarias Estudiante de practicas	Yuleicy Laverde Plazas Nutricionista Dietista en formación X semestre

interpretación de los indicadores antropométricos a partir del reporte en el sistema de información cuéntame.	sistema de información cuéntame.	por él sistema de información Cuéntame. Aprobación del informe de diagnóstico nutricional. Socializar el informe al 100% de la población	nutricional del aplicativo cuéntame Asesorías por parte de la docente. Resolución 2465 de 2016	-Asesoría para el manejo del sistema de información cuéntame -Revisar y depurar la información obtenida en la base de datos. -Clasificación nutricional de los niños y las niñas mediante los indicadores antropométricos con base en la resolución 2465/2016 -Análisis e interpretación de la clasificación nutricional. -Elaboración del informe de diagnóstico nutricional.	Total, de datos antropométricos reportados X100 Informe de diagnóstico elaborado, revisado y aprobado.		**Materiales:** Base de datos del cuéntame Herramientas ofimáticas Microssoft teams **Tecnológicos** wifi **Equipos:** Computador	
	Implementar acciones de intervención	Aprobación de la propuesta	Informe de diagnóstico nutricional	-Realizar revisión bibliográfica	Plan de intervenciones diseñado,	14 de Septie	**Humanos:**	Yuleicy Laverde Plazas

	colectiva de acuerdo con el estado nutricional.	del plan de intervencion es colectivas.	Plan de intervencion es colectivas. Asesorías por parte de la docente supervisora	-Diseñar el plan de intervenciones colectivas de acuerdo con los hallazgos encontrados en la clasificación nutricional de los niños vinculados a la unidad de servicio	revisado, aprobado	mbre 2020	Docente supervisora de practicas Estudiante de practicas **Materiales:** Plan de intervencione s colectivas Audiovisual Herramientas ofimáticas Microssoft teams **Tecnológicos** wifi **Equipos:** Computador	Nutricionista Dietista en formación X semestre
	Ejecutar el plan de intervenciones colectivas	Ejecutar el 100 % de las actividades de manera colectiva. Lograr el 100% de la participació n de la población convocada.	Plan de intervencion es colectiva Asesorías por parte de la docente supervisora Herramientas informativas Herramientas de	-Desarrollo de las actividades propuestas en el plan de intervenciones. -Realizar el Informe de ejecución del plan de intervenciones	# Actividades realizadas / Total actividades planeadas X 100 # de asistentes / Total de convocados X 100 Informe de ejecución del plan de intervenciones	Septie mbre Octub re	**Humanos:** Docente supervisora de practicas Madres comunitarias Estudiante de practicas Niños y niñas vinculados a la unidad de servicio **Materiales:**	Yuleicy Laverde Plazas Nutricionista Dietista en formación X semestre

		Informe de ejecución aprobado.	videoconferencia Evidencias de la ejecución del plan de intervenciones.		colectivas revisado y aprobado.		Audiovisual Medio digital Programas didácticos Herramientas ofimáticas Microssoft teams **Tecnológicos** wifi **Equipos:** Computador	

AREA: EDUCATIVA COMPETENCIA 4								
Objetivo General	**Objetivos específicos**	**Meta**	**Estrategia**	**Actividad**	**Indicador**	**Tiempo**	**Recursos**	**Responsable**
Diseñar programas de educación en alimentación y nutrición por medio de los cuales se fortalezca el plan de seguridad alimentaria y nutricional.	Evaluar el cumplimento de las actividades propuestas en el plan de acción de seguridad alimentaria y nutricional. Sensibilizar a la población objeto por medio de planes educativos con	Informe de verificación aprobado Ejecución del 100% de las actividades propuestas en el plan educativo. Plan educativo aprobado.	Plan de acción de seguridad alimentaria y nutricional. Asesoría por la docente supervisora. Revisión bibliográfica Planes educativos Herramientas didácticas	Solicitud del plan de acción de seguridad alimentaria y nutricional. Verificar el cumplimiento de las actividades propuestas en el plan de acción de seguridad alimentaria. Elección del tema a intervenir	Informe de verificación diseñado, revisado y aprobado. # de temas ejecutados / Total de temas propuestos x100 Plan	Septiembre Octubre Noviembre	**Humanos:** Docente supervisora de practicas Madres comunitarias Estudiante de practicas Niños y niñas vinculados a la unidad de servicio **Materiales:** Audiovisual Didáctico	Yuleicy Laverde Plazas Nutricionista Dietista en formación X semestre

	temas sobre alimentación y nutrición.		Herramienta audiovisual Asesoría por parte de la docente supervisora.	Revisión bibliográfica en temas de salud y nutrición. Planeación de la estrategia de intervención Socialización de los planes educativos	educativo diseñado revisado y aprobado		Herramientas ofimáticas **Tecnológicos** wifi **Equipos:** Computador	
	Ejecutar los planes educativos en la población objeto.	Alcanzar el 100% de la ejecución de las actividades programadas Lograr la intervención del 100% de las personas convocadas Lograr la aplicación de pre-test y post Test al 100% de las asistentes	Herramientas de videoconferencia Intervenciones didácticas Actas de ejecución Pre- test Post- test	Convocatoria Elaboración de pre- test y post test Aplicación del test de conocimientos previos Ejecución de la estrategia educativa Retroalimentación Aplicación del post test	# de actividades ejecutadas / Total de actividades programadas X 100 # de asistentes / Total de personas convocadas X100 # de pre test aplicados / Total de personas asistentes X100	Septiembre Octubre Noviembre	**Humanos:** Docente supervisora de practicas Estudiante de practicas Niños y niñas vinculados a la unidad de servicio **Materiales:** Audiovisual Medios digitales Encuestas digitales Herramientas ofimáticas **Tecnológicos**	Yuleicy Laverde Plazas Nutricionista Dietista en formación X semestre

					# de post test aplicados Total de personas asistentes X100		wifi **Equipos:** Computador	
	Evaluar la intervención realizada a partir de la aplicación de un pre test y un post test.	Analizar el100% de los pre test y post test aplicados	Herramientas TIC Asesorías por parte de la docente supervisora Herramientas ofimáticas Programa Excel	Tabulación y análisis del pre y post test	# de pretest analizados Total de pre test aplicados X 100 # de post test analizados Total de post aplicados X 100 Informe de ejecución realizado, revisado, aprobado.	Septiembre Octubre Noviembre	**Humanos:** Docente supervisora de practicas Madres comunitarias Estudiante de practicas Niños y niñas Padres de familia vinculados a la unidad de servicio **Materiales:** Audiovisual Herramientas ofimáticas **Tecnológicos** wifi **Equipos:** Computador	Yuleicy Laverde Plazas Nutricionista Dietista en formación X semestre

AREA: ADMINISTRATIVA COMPETENCIA 5								
Objetivo General	**Objetivos específicos**	**Meta**	**Estrategia**	**Actividad**	**Indicador**	**Tiempo**	**Recursos**	**Responsable**
Estructurar actividades administrativas para el desarrollo de las competencias en alimentación y nutrición, teniendo en cuenta las necesidades del escenario.	Realizar plan de acción de acuerdo a las competencias establecidas en la práctica campos de acción profesional	Socializar el 100 % de las competencias practicas campos de acción profesional. Ejecutar el 100% de las actividades propuestas en el plan de acción. Aprobación de actas. Aprobación del plan de acción. Aprobación de informe de ejecución.	Herramientas de videoconferencia (microsoft teams) Asesorías por parte de la docente supervisora de prácticas. Formato de competencias.	Verificación de competencias practicas campos de acción profesional Revisión de las habilidades por áreas. Plasmar el plan de acción Ejecutar el plan de acción Realizar actas e informe de ejecución	# de competencias ejecutadas / Total de competencias # de habilidades por áreas / Total de habilidades por área X100 Plan de acción elaborado, revisado, aprobado y socializado. Informe de ejecución elaborado, revisado, aprobado.	18 Septiembre de 2020	**Humanos:** Docente supervisora de practicas Madres comunitarias Estudiante de practicas Niños, niñas y padres vinculados a la unidad de servicio **Materiales:** Audiovisual Digital Herramientas ofimáticas **Tecnológicos** wifi **Equipos:** Computador Cámara	Yuleicy Laverde Plazas Nutricionista Dietista en formación X semestre

	Establecer un cronograma de actividades para concretar las fechas de entrega de productos	Cronograma de actividades aprobado.	Asesorías por parte de la docente	Concretar fechas para las actividades Realizar cronograma de actividades	Cronograma de actividades revisado, aprobado y socializado.	18 Septiembre de 2020	**Humanos:** Docente supervisora de practicas Estudiante de practicas **Materiales:** Audiovisual Herramientas ofimáticas **Tecnológicos** wifi **Equipos:** Computador	Yuleicy Laverde Plazas Nutricionista Dietista en formación X semestre

AREA: INVESTIGATIVA COMPETENCIA 6								
Objetivo General	**Objetivos específicos**	**Meta**	**Estrategia**	**Actividad**	**Indicador**	**Tiempo**	**Recursos**	**Responsable**
Realizar propuesta de investigación	Proponer ajustes a la propuesta de investigación según sea necesario	Realizar el 100 % de la revisión de la propuesta de investigación Realizar la revisión del 100% de la referencia bibliográfica Realizar el 100% de los	Propuesta de investigación Bases de datos bibliográficos Asesorías Videoconferencia (Microsoft teams)	Revisión de la propuesta existente Revisión de artículos científicos relacionados con la investigación Realizar ajustes de acuerdo a los	# de referencias bibliográficas revisadas / Total de referencias bibliográficas X 100 # de ajustes realizados / Total de hallazgos	Septiembre Octubre Noviembre	**Humanos:** Docente supervisora de practicas Docente de investigación Estudiante de practicas **Materiales:** Audiovisual Bases de datos Herramientas ofimáticas	Yuleicy Laverde Plazas Nutricionista Dietista en formación X semestre

		ajustes de acuerdo a los hallazgos encontrados Propuesta de investigación aprobada.		hallazgos encontrados Elaboración de la propuesta de investigación Socialización de la propuesta de investigación	encontrados X100 Propuesta de investigación revisada, aprobada y socializada		**Tecnológicos** wifi **Equipos:** Computador	

AREA: ACÁDEMICA COMPETENCIA 7								
Objetivo General	**Objetivos específicos**	**Meta**	**Estrategia**	**Actividad**	**Indicador**	**Tiempo**	**Recursos**	**Responsable**
Desarrollar habilidades y destrezas en cuanto a la realización de formatos y material didáctico propio para el adecuado desempeño de la práctica.	Elaborar formatos e instructivos de acuerdo a la necesidad del escenario de practicas	Instrumentos aprobados Formatos aprobados.	Bases de datos Asesorías	Revisión de instrumentos ya existentes Diseño y elaboración de instrumentos Diseño y elaboración de formatos	Formatos diseñados, revisados y aprobados	Septiembre Octubre Noviembre	**Humanos:** Docente supervisora de practicas Docente de investigación Estudiante de practicas **Materiales:** Programas digitales Herramientas ofimáticas **Tecnológicos** wifi **Equipos:** Computador	Yuleicy Laverde Plazas Nutricionista Dietista en formación X semestre

	Evidenciar el cumplimiento de las actividades programadas a través del diligenciamiento de los formatos correspondientes a la práctica	Lograr la aprobación de las actas elaboradas	Herramientas de cómputo Herramientas TIC Formatos acta de reunión Asesoría Herramientas de videoconferencia	Organización de ideas y temas tratados durante cada reunión Realización del acta de reunión Presentación del documento a Docente supervisora para aprobación Firma de las actas por parte de cada uno de los asistentes	Actas de reunión diligenciadas, revisadas, aprobadas	Septiembre Octubre Noviembre	**Humanos:** Docente supervisora de practicas Docente de investigación Estudiante de practicas **Materiales:** Programas digitales Herramientas ofimáticas **Tecnológicos** wifi **Equipos:** Computador	Yuleicy Laverde Plazas Nutricionista Dietista en formación X semestre
	Diseña y propone un diagrama esquemático que represente las actividades y productos realizados durante la practica campos de acción profesional	Aprobación del diagrama esquemático.	Herramienta de computo Diagrama esquemático	Elegir un programa que permita la elaboración de dicho esquema Estipular las actividades inmersas en cada una de las competencias	Representación esquemática diseñada, revisada, aprobada y socializada	18 de Septiembre 2020	**Humanos:** Docente supervisora de practicas Estudiante de practicas **Materiales:** Herramientas ofimáticas **Tecnológicos** wifi	Yuleicy Laverde Plazas Nutricionista Dietista en formación X semestre

				Realizar el diagrama esquemático			**Equipos:** Computador	
	Compilar los productos realizados durante la práctica CAP y los resultados obtenidos en la ejecución de la misma	Lograr la aprobación del 100% de los productos elaborados durante la práctica CAP Aprobación del informe final Aprobación de la propuesta de investigación Socialización del informe final de la práctica CAP Lograr la socialización de la propuesta de investigación Lograr la participación del 100% de los asistentes	Productos Herramientas de cómputo Herramientas TIC Documento de competencias CAP Asesoría Herramientas de videoconferencia Ficha técnica CD	Análisis de productos obtenidos en la práctica CAP durante cada corte académico Elaboración del informe final Diseño de la presentación del informe final Entrega de la propuesta de investigación Diseño de la presentación de la propuesta de investigación Sustentación previa con la docente supervisora	Productos diseñados, revisados y aprobados Informe elaborado, revisado, aprobado y socializado Propuesta de investigación elaborada, revisada, aprobada y socializada # de sustentaciones realizadas Total de sustentaciones programas X100 # de personas asistentes Total de personas	18 de septiembre 2020 17 al 21 de noviembre de 2020	**Humanos:** Docente supervisora de practicas Estudiante de practicas **Materiales:** Programas digitales Herramientas ofimáticas **Tecnológicos** wifi **Equipos:** Computador	Yuleicy Laverde Plazas Nutricionista Dietista en formación X semestre

		programados para la socialización		Sustentación final Entrega de informe final al escenario de prácticas Entrega de informe final a coordinación de prácticas	convocadas X100			
	Evaluar la práctica mediante la identificación de debilidades, oportunidades, fortalezas y amenazas	Matriz aprobada.	Asesorías por parte de la docente supervisora Matriz DOFA	Identificar las debilidades. Oportunidades fortalezas y amenazas en el escenario de practicas Diseño de la matriz DOFA	Matriz diseñada, revisada, aprobada y socializada	11 de Diciembre 2020	**Humanos:** Docente supervisora de practicas Estudiante de practicas **Materiales:** Programas digitales Herramientas ofimáticas **Tecnológicos** wifi **Equipos:** Computador	Yuleicy Laverde Plazas Nutricionista Dietista en formación X semestre
Elaborado por : Yuleicy Laverde Plazas			**Revisado:**			**Aprobado:** Supervisor de Practicas		

INFORME DE ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIONES Y PORCIONES DEL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL SOLECITOS

Elaborado por:

María Silvana Sandoval Capacho

Mery Zulay Vera Contreras

Nutricionistas Dietistas en formación, X semestre

Presentado a:

ND. ALEXANDRA GÉLVEZ RODRÍGUEZ

Docente supervisora de prácticas Campos de Acción Profesional

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

FACULTAD DE SALUD

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

PAMPLONA, NORTE DE SANTANDER

2021-1

1. Tabla de contenido

INTRODUCCIÓN 3
OBJETIVOS 4
MARCO TEORICO 5
METODOLOGIA 8
CONCLUSIÓN 12
ANEXOS TABLA DE CONTROL DE PORCIONES 13
ANEXOS FORMATOS DE EVALUACIÓN NUTRICIONAL 35
ANEXOS EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS 57

INTRODUCCIÓN

La estandarización de porciones es un proceso que permite fijar la cantidad exacta que se va a servir de un alimento o preparación, bien sea en peso, tamaño y/o volumen, para poder entregar a los usuarios del servicio de alimentación la cantidad de alimentos necesarios para cubrir las recomendaciones de energía y nutrientes definidas en la minuta patrón.

La estandarización de recetas y porciones permite al nutricionista, al supervisor y al manipulador de alimentos, garantizar que, indistintamente de quien prepare la receta y realice el servido, el producto final será de una adecuada calidad nutricional y contará con las características organolépticas definidas.

Para que el proceso de estandarización de las recetas se lleve a cabo adecuadamente, es necesario estandarizar las porciones, es decir, fijar la cantidad exacta que se va a servir de un producto, bien sea en peso, volumen, tamaño o número cuando se emplea un menú patrón con listas de intercambio aparece dicha cantidad en porciones de intercambio.

Se llevó a cabo el acompañamiento y seguimiento en el proceso de estandarización los días lunes y viernes del mes de octubre en el CDI solecitos en los 3 tiempos de comida que corresponden a refrigerio reforzado, almuerzo y media tarde, suministrados de acuerdo a la minuta patrón en las cantidades según los grupos de edad de los niños y niñas beneficiarios.

OBJETIVO GENERAL

Realizar seguimiento al proceso de estandarización de preparaciones y porciones servidas con el fin de suministrar las cantidades de alimentos establecidas en la minuta patrón a los beneficiarios de la UDS solecitos según grupo de edad.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Verificar el cumplimiento del proceso de estandarización en las preparaciones y porciones servidas según las cantidades de alimentos establecidas en la minuta patrón.

Garantizar preparaciones y porciones servidas con calidad y cantidad uniformes que satisfagan las necesidades nutricionales de los usuarios.

Orientar a las manipuladoras de alimentos en el uso de instrumentos porcionadores para las diferentes preparaciones a suministrar.

MARCO TEÓRICO

Estandarización es un procedimiento aplicable a cualquier sistema que permite normalizar o unificar sus etapas, para que estas puedan repetirse a través del tiempo o garantizando que se produzca siempre el mismo producto final, en el servicio de alimentación es importante tener las recetas estandarizadas para que los beneficiarios reciban la cantidad establecida en la minuta patrón.

La estandarización de recetas y porciones es una nota, formula o prescripción que indica el conjunto de directrices, procedimientos de hacer una preparación, especifica cantidad, calidad de ingredientes, su procedimiento de preparación para lograr siempre un producto adecuado, por ello es necesario estandarizar porciones con el fin de fijar la cantidad exacta que se va a servir en peso, volumen, tamaño o numero

Un programa de menús no puede quedar completo si los operarios encargados de su preparación y distribución no saben exactamente cuánto y cómo preparar y servir cada una de las recetas que lo integran. Esta labor se cumple por medio de la estandarización de las recetas y porciones.

Una receta estandarizada es la que especifica la cantidad y calidad de ingredientes y su procedimiento de preparación, de tal manera que se asegure que siempre se obtendrá un producto de cantidad y calidad uniformes, no importa quién sea la persona que se encargue de su preparación siempre y cuando esta persona esté capacitada para seguir las instrucciones.

Son varias las razones por las que se debe estandarizar porciones; entre las más importantes se encuentran controlar costos, por ejemplo, si el tamaño de la porción de carne es de 100g en crudo y se sirven porciones de 125 g, están perdiéndose 25 g por porción, al multiplicar este número por la cantidad de comensales, se obtendrá la cantidad de dinero que esto significa, también para controlar cantidades, si la receta se calculó para servir 100 porciones de una unidad de un producto y se sirven dos unidades, sólo alcanzará para 50 comensales y por ultimo para satisfacer a los comensales, si las cantidades de las porciones no son uniformes, los comensales no estarán satisfechos y formularán quejas contra el servicio.

Para poder satisfacer a los usuarios se deben estandarizar las porciones y para ello se deben seguir unos pasos, primero elaborar una lista de control de porciones, en la cual se enumeren todos los productos que se van a servir, con el tamaño de las porciones según el sitio donde se servirán y los usuarios a quienes van dirigidos. Esta lista debe especificar también el tipo de plato

en que debe servirse la preparación, y segundo establecer especificaciones exactas para cada uno de los productos que se deben comprar, bien sea en bloque o en empaques individuales.

Tercero hacer análisis de valor y análisis de rendimiento a los productos que se vayan a comprar. Sin este paso no queda completo el proceso de estandarización de las recetas. Cuarto revisar las recetas estandarizadas para cerciorarse de que sí se está produciendo el número y tamaño de las porciones establecidas. Quinto Poner tablas de control de porciones en sitios muy visibles, especialmente en los lugares de servida. En estas tablas se debe especificar el nombre del producto, la cantidad en crudo y cocido, utensilio de conservación y de servida, aderezo y plato para servirlo si se requiere. Sexto Estandarizar todos los equipos y utensilios de preparación y servida, así; latas y moldes, con señales por donde se debe cortar son preferibles las latas o moldes cuadrados y rectangulares a los redondos, porque facilitan más la obtención de porciones- o con cortadores especiales; balanzas para obtener porciones; cucharones y cucharas de servir, con los números y capacidades respectivas; además, debe haber una provisión adecuada de cada uno de ellos; misceláneos tales como tajadores y partidores de huevos, cortadores de mantequilla y pinzas para espaguetis; platos, pocillos y vasos de servida con las referencias y capacidades; y ollas y marmitas con los números y capacidades reales. Séptimo capacitar a todo el personal, enfatizando los siguientes aspectos: costos de las porciones, uso de las tablas, empleo adecuado de los utensilios y equipos, problemas que acarrea el quedarse sin preparaciones – quejas de los comensales, estrés del personal- y uso adecuado de las recetas. Octavo sacar porciones de la mayor cantidad de preparaciones posibles en las secciones de preparación, pues allí hay más calma para realizar esta labor. Noveno supervisar periódicamente al personal directamente o por intermedio de los supervisores, para cerciorarse de que están cumpliendo las reglas y por último chequear, al azar y diariamente, porciones de diversos alimentos. Si no hay una adecuada capacitación de todo el personal involucrado, fracasa un programa de estandarización de porciones.

La estandarización de recetas le trae muchos beneficios a un servicio de alimentación. Entre los principales objetivos que se persiguen con un programa destinado a tal fin, están asegura que las preparaciones tengan siempre una calidad y cantidad uniformes que satisfagan a los comensales. Facilita el trabajo de los empleados, los cuales tendrán a su disposición un conjunto de instrucciones claras y fáciles de seguir. Esto ahorra tiempo y dinero y evita confusiones. Facilita el proceso de compras y de planeación de menús. Ayuda a controlar los costos, porque se determinan cantidad y clases de ingredientes, temperaturas adecuadas de cocción y porciones correctas.

Cuando no existen recetas estandarizadas hay que confiar en la memoria y habilidades del chef, cocinero o quien sea la persona encargada de su elaboración. Esto trae problemas de inconsistencia en cantidad y calidad y, por tanto, derroche o faltantes; además, si falta la persona encargada, se produce el caos en el servicio de alimentación. Las recetas estandarizadas, en cambio dan productos en cantidad y calidad uniformes, eliminan adivinaciones y ahorran tiempo, ayudan a controlar costos, simplifican la capacitación de personal nuevo, requieren menos personal especializado y son una buena herramienta para hacer participar al personal.

METODOLOGIA

Para el seguimiento y verificación del proceso de estandarización en el CDI solecitos de la Iglesia Centro Cristiano de Pamplona, Norte de Santander, se llevó a cabo en el mes de Octubre del año 2021, los días Lunes y Viernes del ciclo de menús establecido para el mes en mención, se realizaba para los 3 tiempos de comida correspondientes a refrigerio reforzado, almuerzo y media tarde, en el refrigerio reforzado se encontraban los siguientes grupos de alimentos fruta, cereal, lácteos, carnes o huevos o queso, y grasa, para el almuerzo se encontraban los grupos de alimentos cereal, carnes, tubérculos o raíces o plátanos, grasa, fruta, ofreciendo leguminosa 1 vez por semana, teniendo en cuenta que se ofrecía la mitad de la porción del grupo de carnes y para la media tarde los grupos lácteos, fruta, cereal. En cada grupo de alimentos se establece una porción a servir dependiendo el grupo de edad de 1 a 3 años y de 4 a 5 años.

La manipuladora de alimentos contaba con la guía de preparación en la cual se establecen las cantidades en peso bruto, peso neto de los alimentos y el procedimiento de cada una de las preparaciones, separadas las cantidades por los grupos de edad para garantizar la porción servida establecida en la minuta patrón de cada uno de los grupos previamente mencionados.

Para el proceso de estandarización de porciones de alimentos servidos primero se debe hacer revisión de la minuta patrón seguidamente se hace alistamiento de equipos y utensilios y se identifican los instrumentos porcionadores, se pesó tres veces el alimento o preparación de manera que el peso fuera a lo establecido en el menú patrón, teniendo en cuenta que la cantidad máxima permitida en cuanto al tamaño de la porción de los diferentes grupos de alimentos servidos; es 10% por encima y 0% por debajo de los valores, es decir el peso nunca puede estar por debajo de lo establecido en la minuta. Se solicito al personal manipulador de alimentos que repitiera la medición para confirmar la medida, se hizo el debido diligenciamiento de la tabla de control de porciones servidas y el formato de evaluación nutricional.

En cuanto a los instrumentos porcionadores utilizados para la estandarización del peso servido de las preparaciones que conforman cada minuta se establecen a continuación los equipos.

Tabla N°1 *Instrumentos porcionadores*

INSTRUMENTO	IMAGEN	CARACTERISTICAS
VASO MEDIDOR		Graduados o estandarizados para los alimentos en presentación líquida (sopas, lácteos, jugos). Es importante que a los vasos medidores se les realicen verificaciones intermedias. Deben ser en material resistente al calor, plástico transparente, material lavable que permita los procesos de desinfección, con escala de medición visible y de fácil consecución. Capacidad mínima: 100 ml Capacidad máxima: 1 litro.

INSTRUMENTO	IMAGEN	CARACTERISTICAS
CUCHARA MEDIDORAS		En adecuadas condiciones físicas e higiénicas para su uso en alimentos de consistencia sólida (arroz, pasta, leguminosas, verduras cocidas). Deben ser de material resistente al calor (plástico o acero inoxidable), en material lavable que permita los procesos de desinfección, fácilmente identificables de acuerdo con su capacidad, de fácil consecución para su reposición permanente y rápida.
GRAMERA O BALANZA		Tipo: Clase III Unidad de indicación: Gramos Capacidad mínima: 10-20 gr Capacidad máxima: 1000 gr Debe contar con función de tara y ajuste. Material: Superficie de pesaje en acero inoxidable IP 67 Garantía mínima de 3 años. Debe tener identificación metrológica de origen (etiqueta o placa) con información relacionada con clase, capacidad.

INSTRUMENTO	IMAGEN	CARACTERISTICAS
PINZAS		Las pinzas de cocina son una herramienta fundamental para preparar un número grande de recetas en especial cuando se trata de piezas de carne, pollo, pescado, el objetivo principal de las pinzas es maniobrar sin necesidad de pincharlas

Fuente: elaboración propia

CONCLUSIÓN

La estandarización permite tener un control de porciones de las cantidades de alimentos o preparaciones a servir establecidas en la minuta patrón, controlar costos, controlar cantidades, satisfacer a los beneficiarios, y reduce el tiempo en el proceso de preparación de los alimentos, es por ello que implementarlo de la mejor manera nos genera altos estándares de calidad.

ANEXOS TABLA DE CONTROL DE PORCIONES

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SOLECITOS**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** **LUNES 01** **TIEMPO DE COMI** **REFRIGERIO REFORZADO**

GRUPO ETNICO : Indigena____(Etnia_____) Afro____Raizal_____Rom_____Sin pertenencia Etnica _____

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	AREPA DE HARINA DE MAIZ	BALANZA	20	20	32	30
FRUTAS Y VERDURAS	SORBETE DE FRESA	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	QUESO PAISA	BALANZA	21	20	23	20
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS						
AZUCARES	AZUCAR	BALANZA	2	2	2	2

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SOLECITOS**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **LUNES 01** **TIEMPO DE COMI** **ALMUERZO**

GRUPO ETNICO : Indigena____(Etnia_____) Afro____Raizal_____Rom_____Sin pertenencia Etnica _____

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	ARROZ BLANCO	BALANZA	31	30	40	40
	DEDITOS DE YUCA	BALANZA	36	35	43	40
FRUTAS Y VERDURAS	SALADA (CEBOLLA,TOMATE,LIM	BALANZA	32	32	43	42
	REFRESCO DE DURAZNO	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS						
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	OQUETAS DE CARNE MOLID	BALANZA	14	12	16	15
	LENTEJAS CON VERDURAS	BALANZA	36	35	37	35
AZUCARES	AZUCAR	BALANZA	2	2	2	2

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SOLECITOS**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **LUNES 01** **TIEMPO DE COMI** **MEDIA TARDE**

GRUPO ETNICO : Indigena____(Etnia_____) Afro____Raizal_____Rom_____Sin pertenencia Etnica _____

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	GALLETA DE LECHE	BALANZA	30	20	30	30
FRUTAS Y VERDURAS	DO DE FRUTA (BANANO,MANZ	BALANZA	70	70	81	80
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	YOGURT	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS						
AZUCARES						

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SOLECITOS**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **VIERNES 05** **TIEMPO DE COMI** **REFRIGERIO REFORZADO**

GRUPO ETNICO : Indigena____(Etnia_____) Afro____Raizal_____Rom_____Sin pertenencia Etnica _____

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	AREPA DE HARINA DE TRIGO	BALANZA	30	30	40	40
FRUTAS Y VERDURAS	ADO DE FRUTA(BANANO-PAPA	BALANZA	72	70	80	80
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLISTO	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO OMELET	BALANZA	50	50	50	50
AZUCARES						

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SOLECITOS**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **VIERNES 05** **TIEMPO DE COMI** **ALMUERZO**

GRUPO ETNICO : Indigena____(Etnia_____) Afro____Raizal_____Rom_____Sin pertenencia Etnica _____

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	PASTAS	BALANZA	30	30	40	40
	MADURO COCIDO	BALANZA	35	35	40	40
FRUTAS Y VERDURAS	A (LECHUGA,MANGO,QUESO,E	BALANZA	32	32	42	42
	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS						
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	POLLO PRIMAVERA	BALANZA	32	32	42	42
AZUCARES	AZUCAR	BALANZA	5	5	5	5

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SOLECITOS**

CENTRO ZONAL: | **PAMPLONA** | | **VIERNES 05** **TIEMPO DE COMI** **MEDIA TARDE**

GRUPO ETNICO : Indigena____(Etnia_____) Afro____Raizal_____Rom_____Sin pertenencia Etnica _____

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	GALLETA DE MAIZ	BALANZA	30	30	30	30
FRUTAS Y VERDURAS	MANZANA	BALANZA	73	70	84	80
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	YOGURT	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS						
AZUCARES						

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SOLECITOS**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** **LUNES 06** **TIEMPO DE COMI** **REFRIGERIO REFORZADO**

GRUPO ETNICO : Indigena____(Etnia_____) Afro____Raizal_____Rom_____Sin pertenencia Etnica _____

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	AREPA DE HARINA DE MAIZ	BALANZA	20	20	30	30
FRUTAS Y VERDURAS	SORBETE DE GUANABANA	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS						
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO FRITO	BALANZA	50	50	50	50
AZUCARES	AZÚCAR	BALANZA	2	2	2	2

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SOLECITOS**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **LUNES 06** **TIEMPO DE COM** **ALMUERZO**

GRUPO ETNICO : Indigena____(Etnia_____) Afro____Raizal_____Rom_____Sin pertenencia Etnica _____

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	ARROZ CON VERDURAS	BALANZA	32	30	42	40
	PAPA GUISADA	BALANZA	37	35	43	40
FRUTAS Y VERDURAS	SALADA (ESPINACA,MAIZ,FRES	BALANZA	32	32	42	42
	REFRESCO DE MARACUYA	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS						
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	POLLO APANADO	BALANZA	32	32	42	42
AZUCARES	AZUCAR	BALANZA	3	3	3	3

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SOLECITOS**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **LUNES 06** **TIEMPO DE COMI** **MEDIA TARDE**

GRUPO ETNICO : Indigena____(Etnia_____) Afro____Raizal_____Rom_____Sin pertenencia Etnica _____

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	GALLETA AJEDREZ	BALANZA	30	30	30	30
FRUTAS Y VERDURAS	BANANO	BALANZA	74	70	82	80
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS						
AZUCARES						

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SOLECITOS**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **VIERNES 10** **TIEMPO DE COMI** **REFRIGERIO REFORZADO**

GRUPO ETNICO : Indigena____(Etnia_____) Afro____Raizal_____Rom_____Sin pertenencia Etnica _____

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	GALLETA DE SODA	BALANZA	7	20	14	30
FRUTAS Y VERDURAS	MANGO	BALANZA	72	70	82	80
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	HUEVOS REVUELTO	BALANZA	50	50	50	50
	AVENA FRIA	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS						
AZUCARES						

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SOLECITOS**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **VIERNES 10** **TIEMPO DE COM** **ALMUERZO**

GRUPO ETNICO : Indigena____(Etnia_____) Afro____Raizal_____Rom_____Sin pertenencia Etnica _____

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	ARROZ DE TOMATE	BALANZA	30	30	40	40
	PAPA CRIOLLA FRITA	BALANZA	35	35	42	42
FRUTAS Y VERDURAS	LADA(TOMATE,CEBOLLA,CILAI	BALANZA	32	32	42	42
	REFRESCO DE MARACUYA	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS						
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HIGADO CON VERDURAS	BALANZA	24	24	30	30
AZUCARES	AZUCAR	BALANZA	5	5	5	5

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SOLECITOS**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **VIERNES 10** **TIEMPO DE COMI** **MEDIA TARDE**

GRUPO ETNICO : Indigena____(Etnia_____) Afro____Raizal_____Rom_____Sin pertenencia Etnica _____

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	PAN DE LECHE	BALANZA	30	30	30	30
FRUTAS Y VERDURAS						
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE BANANO	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS						
AZUCARES						

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SOLECITOS**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **VIERNES 15** **TIEMPO DE COMI** **REFRIGERIO REFORZADO**

GRUPO ETNICO : Indigena____(Etnia_____) Afro____Raizal_____Rom_____Sin pertenencia Etnica _____

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	AREPA DE HARINA DE TRIGO	BALANZA	20	20	30	30
FRUTAS Y VERDURAS						
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	QUESO TAJADO	BALANZA	20	20	20	20
	SORBETE DE GUAYABA	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS						
AZUCARES						

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SOLECITOS**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **VIERNES 15** **TIEMPO DE COM** **ALMUERZO**

GRUPO ETNICO : Indigena____(Etnia_____) Afro____Raizal_____Rom_____Sin pertenencia Etnica _____

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	ARROZ ROJO	BALANZA	30	30	40	40
	CROQUETAS DE ZANAHORIA	BALANZA	35	35	40	40
FRUTAS Y VERDURAS	INO EN CUADRITOS CON CILAN	BALANZA	34	32	42	42
	EFRESCO DE TOMATE DE ARBO	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS						
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	BOLITAS DE POLLO GUISADAS	BALANZA	33	32	44	42
AZUCARES	AZUCAR	BALANZA	5	5	5	5

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SOLECITOS**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **VIERNES 15** **TIEMPO DE COMI** **MEDIA TARDE**

GRUPO ETNICO : Indigena____(Etnia_____) Afro____Raizal_____Rom_____Sin pertenencia Etnica _____

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	GALLETA DE AVENA	BALANZA	30	30	30	30
FRUTAS Y VERDURAS	MANZANA	BALANZA	72	70	82	80
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	YOGURT	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS						
AZUCARES						

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SOLECITOS**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** **LUNES 16** **TIEMPO DE COMI** **REFRIGERIO REFORZADO**

GRUPO ETNICO : Indigena____(Etnia_____) Afro____Raizal_____Rom_____Sin pertenencia Etnica _____

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	SANDWICH DE QUESO	BALANZA	20	20	30	30
FRUTAS Y VERDURAS	MANDARINA	BALANZA	72	70	82	80
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE MAIZENA	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS						
AZUCARES						

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SOLECITOS**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **LUNES 16** **TIEMPO DE COMI** **ALMUERZO**

GRUPO ETNICO : Indigena____(Etnia_____) Afro____Raizal_____Rom_____Sin pertenencia Etnica _____

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	ARROZ BLANCO	BALANZA	30	30	40	40
FRUTAS Y VERDURAS	REFRESCO DE CURUBA	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
	ENSALADA DE PAPA	BALANZA	32	32	42	42
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS						
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HIGADO CON VERDURAS	BALANZA	24	24	30	30
AZUCARES						

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SOLECITOS**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **LUNES 16** **TIEMPO DE COMI** **MEDIA TARDE**

GRUPO ETNICO : Indigena____(Etnia_____) Afro____Raizal_____Rom_____Sin pertenencia Etnica _____

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	GALLETA DE AJEDREZ	BALANZA	33	30	33	30
FRUTAS Y VERDURAS	DURAZNO	BALANZA	70	70	80	80
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	YOGURT	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS						
AZUCARES						

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SOLECITOS**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | | **VIERNES 20** **TIEMPO DE COMI** **REFRIGERIO REFORZADO**

GRUPO ETNICO : Indigena____(Etnia_____) Afro____Raizal_____Rom_____Sin pertenencia Etnica _____

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	PAN DE BANQUETE	BALANZA	30	20	30	30
FRUTAS Y VERDURAS	NARANJA	BALANZA	70	70	80	80
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE AVENA	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVOS PERICOS	BALANZA	50	50	50	50
AZUCARES						

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SOLECITOS**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **VIERNES 20** **TIEMPO DE COMI** **ALMUERZO**

GRUPO ETNICO : Indigena____(Etnia_____) Afro____Raizal_____Rom_____Sin pertenencia Etnica _____

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	PASTAS	BALANZA	30	30	40	40
	DEDITOS DE YUCA	BALANZA	35	35	42	40
FRUTAS Y VERDURAS	REFRESCO DE LULO	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
	LADA (CEBOLLA,TOMATE,CILA	BALANZA	32	32	42	42
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS						
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	ALBONDIGAS	BALANZA	24	24	30	30
AZUCARES	AZUCAR	BALANZA	5	5	5	5

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SOLECITOS**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | | **VIERNES 20** **TIEMPO DE COMI** **MEDIA TARDE**

GRUPO ETNICO : Indigena____(Etnia_____) Afro____Raizal_____Rom_____Sin pertenencia Etnica _____

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	HOJALDRA	BALANZA	30	30	30	30
FRUTAS Y VERDURAS	MANDARINA	BALANZA	70	70	80	80
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS						
AZUCARES						

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

ANEXOS FORMATOS DE EVALUACIÓN NUTRICIONAL

	DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA **IGLESIA CENTRO CRISTIANO** **CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL** **PRÁCTICA CAMPO DE ACCIÓN PROFESIONAL** **ANÁLISIS COMPLEMENTO ALIMENTARIO**	

REGIONAL	CENTRO ZONAL	MUNICIPIO	FECHA		
Norte de Santander	CZ PAMPLONA	Pamplona	DD	MM	AA
			04	10	2021
NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO: Solecitos		DIRECCIÓN: CDI Solecitos Centro de Desarrollo Infantil-Pamplona			

1. TIEMPO DE COMIDA: REFRIGERIO REFORZADO					
2. NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**3. INGREDIENTES**	**4. CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3a11m	**4-5ª11m**	**1-3a11m**	**4-5ª11m**
SORBETE DE FRESA	LECHE	100cc	150cc	100cc	150cc
	FRESA	43g	64g	40g	60g
	AZÚCAR	2g	2g	2g	2g
QUESO PAISA	QUESO PAISA	20g	20g	20g	20g
AREPA DE HARINA DE MAIZ	HARINA DE MAIZ BLANCO	15g	30g	15g	30g
	MANTEQUILLA SIN SAL	2g	2g	2g	2g

5. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.							
5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
	1-3a11m	**4-5a11m**				SÓLIDOS	LÍQUIDOS
SORBETE DE FRESA	100cc	150cc	ROSADO	Característico	dulce		X
QUESO PAISA	21g	23g	Blanco	Característico	Salado	X	
AREPA DE HARINA DE MAIZ	20 g	32g	blanco	Característico	Salado	X	
Observaciones: _____ _____ _____							

TIEMPO DE COMIDA: ALMUERZO			
NOMBRE DE LA	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**	
		PESO BRUTO	**PESO NETO**

PREPARACIÓN		1-3ª11m	4-5ª11m	1-3ª11m	4-5ª11m
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO,CRUDO	20g	20g	20g	20g
	CEBOLLA JUNCA	9g	9g	5g	5g
	AJO	1g	1g	1g	1g
	ACEITE	2cc	2cc	2cc	2cc
CROQUETAS DE CARNE MOLIDA	CARNE DE RES, MOLIDA	20g	25g	20g	25g
	CEBOLLA JUNCA	5g	5g	3g	3g
	PIMENTÓN ROJO	4g	4g	4g	4g
	AJO	1g	1g	1g	1g
	APIO,TALLO,CRUDO	2g	2g	1g	1g
	ACEITE	2cc	2cc	2cc	2cc
LENTEJA CON VERDURAS	LENTEJA	15g	15g	15g	15g
	CEBOLLA JUNCA	5g	5g	3g	3g
	TOMATE	5g	5g	4g	4g
	PIMENTON ROJO	4g	4g	4g	4g
	AJO	1g	1g	1g	1g
	ZANAHORIA	5g	5g	4g	4g
	ACEITE	2cc	2cc	2cc	2cc
ENSALADA	CEBOLLA CABEZONA	20g	23g	15g	18g
	TOMATE	25	35g	23g	33g
	LIMÓN	5cc	5cc	5cc	5cc
DEDITOS DE YUCA	YUCA	43g	50g	38g	45g
	HARINA DE TRIGO	10g	10g	10g	10g
	ACEITE	3cc	5cc	3cc	5cc
JUGO DE DURAZNO	DURAZNO	85g	90g	78g	93g
	AZÚCAR	3g	5g	3g	5g

1. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.

5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
						SÓLIDOS	LÍQUIDOS
	1-3ª11m	4-5ª11m					
ARROZ BLANCO	31g	40g	BLANCO	CARACTERISTICO	SALADO	X	
CROQUETAS DE CARNE MOLIDA	14g	16g	MARRÓN	CARACTERISTICO	SALADO	X	
LENTEJA CON VERDURAS	36g	37g	MARRÓN	CARACTERISTICO	SALADO	X	
ENSALADA	32g	43g	BLANCO Y ROJO	CARACTERISTICO	SALADO	X	
DEDITOS DE YUCA	36g	43g	MARRÓN	CARACTERISTICO	SALADO	X	
JUGO DE DURAZNO	100g	150g	AMARILLO	CARACTERISTICO	DULCE		X

Observaciones: _____ _____ _____

TIEMPO DE COMIDA: ½ TARDE					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3ª11m	**4-5ª11m**	**1-3ª11m**	**4-5ª11m**
YOGURTH	YOGURTH	100cc	150cc	100cc	150cc
GALLETA DE LECHE	GALLETA DE LECHE	30g	30g	30g	30g
BANANO MANZANA	BANANO	60g	90g	35g	40g
	MANZANA	40g	45g	35g	40g

1. ANALISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.							
5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
						SÓLIDOS	LÍQUIDOS
	1-3ª11m	**4-5ª11m**					
YOGURH	100cc	150cc	ROSASO	CARACTERISTICO	DULCE		X
GALLETA DE LECHE	30g	30g	BLANCO	CARACTERISTICO	DULCE	X	
BANANO MANZANA	70g	80g	BLANCO	CARACTERISTICO	DULCE	X	
Observaciones: _____ _____							

Quién realizó el gramaje: _MANIPULADORA DE ALIMENTOS
Quién atendió la visita: MERY ZULAY VERA CONTRERAS

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
IGLESIA CENTRO CRISTIANO
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
PRÁCTICA CAMPO DE ACCIÓN PROFESIONAL

ANÁLISIS COMPLEMENTO ALIMENTARIO

REGIONAL	CENTRO ZONAL	MUNICIPIO	FECHA		
Norte de Santander	CZ PAMPLONA	Pamplona	DD	MM	AA
			8	10	21
NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO: Solecitos		DIRECCIÓN: CDI Solecitos Centro de Desarrollo Infantil-Pamplona			

1. TIEMPO DE COMIDA: REFRIGERIO REFORZADO					
2. NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**3. INGREDIENTES**	**4. CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3a11m	**4-5ª11m**	**1-3a11m**	**4-5ª11m**
BANANO-PAPAYA	BANANO	60g	70g	100cc	150cc
	PAPAYA	60g	70g		
CHOCOLISTO	LECHE DE VACA ENTERA,PASTEURIZADA	100cc	150cc	100cc	150cc
	COCOA	7g	7g	7g	7g
AREPA DE HARINA DE TRIGO	HARINA DE TRIGO	10g	20g	10g	20g
	MANTEQUILLA	2g	2g	2g	2g
HUEVO OMELET	HUEVO DE GALLINA	20g	20g	20g	20g
	CEBOLLA JUNCA	3g	3g	2g	2g
	TOMATE	5g	5g	4g	4g
	ACEITE DE GIRASOL	2cc	2cc	2cc	2cc

5. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.							
5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
	1-3a11m	**4-5a11m**				SÓLIDOS	LÍQUIDOS
BANANO-PAPAYA	70g	80g	Blanco-rosado	Característico	dulce	x	
CHOCOLISTO	100cc	150cc	Marrón	Característico	Dulce		x
AREPA DE HARINA DE TRIGO	20g	30g	blanco	característico	salado	X	
HUEVO OMELET	50 g	50g	Amarillo	característico	salado	X	

Observaciones:

_____
_____
_____

TIEMPO DE COMIDA: ALMUERZO					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3ª11m	**4-5ª11m**	**1-3ª11m**	**4-5ª11m**
PASTAS	PASTA ALIMENTICIA	15g	20g	15g	20g
	CEBOLLA JUNCA	5g	5g	3g	3g
	TOMATE	5g	5g	4g	4g
	PIMENTON ROJO	5g	5g	5g	5g
	AJO	1g	1g	1g	1g
	APIO,TALLO	2g	2g	1g	1g
	ACEITE DE GIRASOL	2g	2g	2g	2g
POLLO PRIMAVERA	CARNE DEPOLLO	54g	64g	54g	64g
	CEBOLLA JUNCA	5g	5g	3g	3g
	TOMATE	5g	5g	4g	4g
	PIMENTON ROJO	5g	5g	5g	5g
	AJO	1g	1g	1g	1g
	APIO, TALLO	2g	2g	2g	2g
	ACEITE DE GIRASOL	2cc	4cc	2cc	4cc
	ZUMO DE NARANJA	10cc	15cc	10cc	15cc
MADURO COCIDO	PLÁTANO HARTÓN,MADURO	59g	68g	49g	58g
ENSALADA	LECHUGA	10g	10g	10g	10g
	MANGO	10g	20g	5g	10g
	QUESO	5g	5g	5g	5g
	ZANAHORIA	10g	15g	9g	14g
	ESPINACA	10g	10g	10g	10g
	CREMA DE LECHE	2cc	3cc	2cc	3cc
JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	TOMATE DE ARBOL	60g	60g	55g	55g
	AZUCAR	5g	5g	5g	5g

1. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.

5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
						SÓLIDOS	LÍQUIDOS
	1-3ª11m	**4-5ª11m**					
PASTAS	30g	40g	rosado	característico	salado	x	
MADURO COCIDO	35g	40g	amarillo	característico	dulce	x	
POLLO PRIMAVERA	32g	42g	blanco	característico	salado	x	

ENSALADA	32g	42g	Verde, naranja, blanco	característico	dulce	x	
JUGO DE TOMATE DE ARBOL	100cc	150cc	naranja	característico	Dulce		x
Observaciones: _____ _____ _____							

TIEMPO DE COMIDA: ½ TARDE						
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**				
		PESO BRUTO		**PESO NETO**		
		1-3ª11m	**4-5ª11m**	**1-3ª11m**	**4-5ª11m**
YOGURTH	YOGURTH	100	150	100	150
GALLETA	GALLETA DE MAIZ	30	30	30	30
MANZANA	MANZANA	100	110	95	105

1. ANALISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.							
5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
						SÓLIDOS	LÍQUIDOS
	1-3ª11m	**4-5ª11m**					
YOGURTH	100cc	150cc	Amarillo	Característico	Dulce		X
GALLETA	30g	30g	amarillo	Característico	Dulce	x	
MANZANA	95g	105g	Roja	característico	Dulce	x	
Observaciones: _____ _____ _____							

Quién realizó el gramaje: MANIPULADORA DE ALIMENTOS EMILSE

Quién atendió la visita: MERY ZULAY VERA CONTRERAS

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
IGLESIA CENTRO CRISTIANO
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
PRÁCTICA CAMPO DE ACCIÓN PROFESIONAL

ANÁLISIS COMPLEMENTO ALIMENTARIO

REGIONAL	CENTRO ZONAL	MUNICIPIO	FECHA		
Norte de Santander	CZ PAMPLONA	Pamplona	DD	MM	AA
			11	10	21
NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO: Solecitos		DIRECCIÓN: CDI Solecitos Centro de Desarrollo Infantil-Pamplona			

1. TIEMPO DE COMIDA: REFRIGERIO REFORZADO					
2. NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**3. INGREDIENTES**	**4. CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3a11m	**4-5ª11m**	**1-3a11m**	**4-5ª11m**
SORBETE DE GUANABANA	LECHE	100cc	150cc	100cc	150cc
	GUANABANA	80g	100g	40g	50g
	AZÚCAR	2g	2g	2g	2g
AREPA DE HARINA DE MAIZ	HARINA DE MAIZ	10g	20g	10g	20g
	MANTEQUILLA	2g	2g	2cc	2cc
HUEVO FRITO	HUEVO DE GALLINA	55g	55g	50g	50g
	ACEITE DE GIRASOL	2cc	2cc	2cc	2cc

5. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.							
5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
	1-3a11m	**4-5a11m**				SÓLIDOS	LÍQUIDOS
SORBETE DE GUANABANA	100cc	150cc	blanco	Característico	dulce		x
AREPA DE HARINA DE MAIZ	20g	30g	blanco	característico	dulce	X	
HUEVO FRITO	53 g	52g	blanco	característico	salado	X	
Observaciones: _____ _____ _____							

TIEMPO DE COMIDA: ALMUERZO					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3ª11m	**4-5ª11m**	**1-3ª11m**	**4-5ª11m**
ARROZ DE VERDURAS	ARROZ	15g	20g	15g	20g
	AJO	1g	1g	1g	1g
	CEBOLLA JUNCA	5g	5g	3g	3g
	ACEITE DE GIRASOL	2cc	2cc	2cc	2cc
	ZANAHORIA	10g	10g	10g	10g
	HABICHUELA	15g	15g	14g	14g
	ARVEJA VERDE	15g	15g	15g	15g
POLLO APANADO	POLLO,PECHUGA	54g	64g	54g	64g
	AJO	1g	1g	1g	1g
	HUEVO DE GALLINA	5g	5g	5g	5g
	HARINA DE MAIZ BLANCO	10g	20g	10g	20g
	ACEITE DE GIRASOL	2cc	3cc	2cc	3cc
PAPA GUISADA	PAPA COMÚN	38g	44g	35g	40g
	CEBOLLA CABEZONA	10g	15g	8g	13g
	TOMATE	15g	20g	14g	19g
	MANTEQUILLA	1g	3g	1g	3g
ENSALADA (ESPINACA,MAIZ,FRESA)	ESPINACA,CRUDA	20g	20g	20g	20g
	FRESA,MADURA	35g	40g	33g	38g
	MAIZ EN GRANO	10g	10g	10g	10g
	CREMA DE LECHE	2cc	2cc	2cc	2cc
	YOGURT ENTERO	5cc	5cc	5cc	5cc
REFRESCO DE MARACUYA	MARACUYA	60g	60g	45g	45g
	AZUCAR	3g	3g	3g	3g

1. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.

5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
						SÓLIDOS	LÍQUIDOS
	1-3ª11m	**4-5ª11m**					
ARROZ DE VERDURAS	32g	42g	blanco	característico	salado	x	
POLLO APANADO	32g	42g	marrón	característico	salado	x	
PAPA GUISADA	37g	43g	blanca	característico	salado	x	
ENSALADA	32g	42g	verde	Característico	dulce	x	
REFRESCO DE MARACUYA	100cc	150cc	amarillo	característico	ácido		x

Observaciones: _____ _____ _____

TIEMPO DE COMIDA: ½ TARDE					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3ª11m	**4-5ª11m**	**1-3ª11m**	**4-5ª11m**
LECHE	LECHE	100cc	150cc	100cc	150cc
GALLETA AJEDREZ	GALLETA	30g	30g	30g	30g
BANANO	BANANO	130g	150g	70g	150g

1. ANALISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.							
5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
						SÓLIDOS	LÍQUIDOS
	1-3ª11m	**4-5ª11m**					
LECHE	100cc	150cc	Blanco	característico	dulce		x
GALLETA AJEDREZ	30g	30g	Blanco y marrón	Característico	Dulce	x	
BANANO	70g	80g	Blanco	Característico	Dulce	x	
Observaciones: _____ _____ _____							

Quién realizó el gramaje: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Quién atendió la visita: MERY ZULAY VERA CONTRERAS

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
IGLESIA CENTRO CRISTIANO
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
PRÁCTICA CAMPO DE ACCIÓN PROFESIONAL

ANÁLISIS COMPLEMENTO ALIMENTARIO

REGIONAL	CENTRO ZONAL	MUNICIPIO	FECHA		
			DD	MM	AA
Norte de Santander	CZ PAMPLONA	Pamplona	15	10	21
NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO: Solecitos		DIRECCIÓN: CDI Solecitos Centro de Desarrollo Infantil-Pamplona			

1. TIEMPO DE COMIDA: REFRIGERIO REFORZADO					
2. NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**3. INGREDIENTES**	**4. CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3a11m	**4-5ª11m**	**1-3a11m**	**4-5ª11m**
MANGO	MANGO	130g	150g	70g	80g
AVENA	LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	100cc	150cc	100cc	150cc
	AVENA	2g	2g	2cc	2cc
GALLETA SODA	GALLETA SODA	7g	14g	7g	14g
HUEVOS REVUELTOS	HUEVO DE GALLINA	55g	55g	50g	50g

5. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.							
5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
	1-3a11m	**4-5a11m**				SÓLIDOS	LÍQUIDOS
MANGO	70g	80g	blanco	Característico	ácido	x	
AVENA	100cc	150cc	blanco	característico	dulce		x
GALLETA SODA	7 g	14g	Blanca	característico	salado	X	
HUEVOS REVUELTOS	50g	50g	amarillo	característico	salado	x	

Observaciones:

_____
_____
_____

TIEMPO DE COMIDA: ALMUERZO					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3ª11m	**4-5ª11m**	**1-3ª11m**	**4-5ª11m**
ARROZ AL TOMATE	ARROZ BLANCO	15g	20g	15g	20g
	AJO	1g	1g	1g	1g
	CEBOLLA CABEZONA	5g	5g	4g	4g
	TOMATE	10g	10g	9g	9g
	ACEITE DE GIRASOL	2cc	2cc	2cc	2cc
HIGADO CON VERDURAS	HIGADO DE RES	40g	50g	40g	50g
	AJO	1g	1g	1g	1g
	CEBOLLA CABEZONA	6g	6g	6g	6g
	PIMENTON ROJO	4g	4g	4g	4g
	CEBOLLA JUNCA	10g	10g	7g	7g
	ARVEJA VERDE	6g	8g	6g	8g
	ZANAHORIA	6g	10g	5g	9g
PAPA CRIOLLA FRUTA	PAPA CRIOLLA	35g	40g	35g	40g
	ACEITE	6cc	9cc	6cc	9cc
ENSALADA (TOMATE,CEBOLLA Y CILANTRO)	TOMATE	20g	30g	18g	28g
	CEBOLLA CABEZONA	10g	20g	6g	16g
	CILANTRO	2g	2g	2g	2g
JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	100g	100g	70g	80g
	AZÚCAR	5g	5g	5g	5g

1. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.

5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
						SÓLIDOS	LÍQUIDOS
	1-3ª11m	**4-5ª11m**					
ARROZ AL TOMATE	30g	42g	rojo	característico	salado	x	
HIGADO CON VERDURAS	24g	30g	Marrón	característico	salado	x	
PAPA CRIOLLA FRITA	35g	42g	amarillo	característico	salado	x	
ENSALADA	32g	42g	Rojo, blanc	característico	salado	x	

			o				
JUGO DE MARACUYA	100cc	150cc	amarillo	caracteristico	ácido		x

Observaciones:

_____
_____
_____

TIEMPO DE COMIDA: ½ TARDE						
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**				
		PESO BRUTO		**PESO NETO**		
		1-3ª11m	**4-5ª11m**	**1-3ª11m**	**4-5ª11m**
SORBETE DE BANANO	LECHE	100cc	150cc	100cc	150cc
	BANANO	110g	130g	70g	80g
PAN DE DULCE	PAN DE DULCE	30g	30g	30g	30g

1. ANALISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.							
5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
						SÓLIDOS	LÍQUIDOS
	1-3ª11m	**4-5ª11m**					
SORBETE DE BANANO	100cc	150cc	blanco	característico	dulce		x
PAN DE LECHE	30g	30g	blanco	característico	dulce	X	

Observaciones:

_____
_____
_____

Quién realizó el gramaje: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Quién atendió la visita: MERY ZULAY VERA CONTRERAS

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
IGLESIA CENTRO CRISTIANO
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
PRÁCTICA CAMPO DE ACCIÓN PROFESIONAL

ANÁLISIS COMPLEMENTO ALIMENTARIO

REGIONAL	CENTRO ZONAL	MUNICIPIO	FECHA		
Norte de Santander	CZ PAMPLONA	Pamplona	DD	MM	AA
			22	10	21
NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO: Solecitos		DIRECCIÓN: CDI Solecitos Centro de Desarrollo Infantil-Pamplona			

1. TIEMPO DE COMIDA: REFRIGERIO REFORZADO					
2. NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**3. INGREDIENTES**	**4. CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3a11m	**4-5ª11m**	**1-3a11m**	**4-5ª11m**
SORBETE DE GUAYABA	LECHE	100cc	150cc	100cc	150cc
	GUAYABA	67g	80g	65g	78g
	AZÚCAR	2g	2g	2g	2g
AREPA DE HARINA DE TRIGO	HARINA DE TRIGO	10g	20g	10g	20g
	MANTEQUILLA	2g	2g	2cc	2cc
QUESO TAJADO	QUESO TAJADO	20g	20g	20g	20g

5. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.							
5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
	1-3a11m	**4-5a11m**				SÓLIDOS	LÍQUIDOS
SORBETE DE GUAYABA	100cc	150cc	rosado	Característico	dulce		x
AREPA DE HARINA DE TRIGO	20g	30g	blanco	característico	dulce	X	
QUESO TAJADO	53 g	52g	Blanco	característico	salado	X	
Observaciones: _____ _____ _____							

TIEMPO DE COMIDA: ALMUERZO						
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**				
		PESO BRUTO		**PESO NETO**		
		1-3ª11m	**4-5ª11m**	**1-3ª11m**	**4-5ª11m**	
ARROZ ROJO	ARROZ	15g	20g	15g	20g	
	CEBOLLA JUNCA	9g	9g	7g	7g	
	PIMENTÓN ROJO	10g	10g	10g	10g	
	AJO	1g	1g	1g	1g	
	ACEITE DE GIRASOL	2cc	2cc	2cc	2cc	
BOLITAS DE POLLO GUISADAS	POLLO,PECHUGA	54g	64g	54g	64g	
	CEBOLLA JUNCA	10g	9g	8g	7g	
	TOMATE	6g	6g	5g	5g	
	CEBOLLA CABEZONA	5g	5g	4g	4g	
	PIMENTON ROJO	2g	4g	2g	4g	
	AJO	1g	1g	1g	1g	
	APIO,TALLO	5g	5g	4g	4g	
	ACEITE DE GIRASOL	3cc	4cc	3cc	4cc	
PEPINO EN CUADRITOS CON CILANTRO	PEPINO	15g	25g	12g	22g	
	CILANTRO	2g	2g	2g	2g	
	ZUMO DE LIMÓN	5cc	5cc	5cc	5cc	
CROQUETAS DE ZANAHORIA	ZANAHORIA	20g	30g	18g	28g	
	HARINA DE TRIGO	10g	10g	10g	10g	
	AVENA MOLIDA	7g	7g	7g	7g	
	HUEVO DE GALLINA	10g	10g	8g	8g	
	QUESO	5g	5g	5g	5g	
	ACEITE, REFINADO DE GIRASOL	3cc	5cc	3cc	5cc	
JUGO DE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL	60g	60g	55g	55g	
	AZUCAR	5g	5g	5g	5g	

1. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.

5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
						SÓLIDOS	LÍQUIDOS
	1-3ª11m	**4-5ª11m**					
ARROZ ROJO	30g	40g	rojo	característico	salado	x	
BOLITAS DE POLLO GUISADAS	33g	44g	rosadas	característico	salado	x	
PEPINO EN CUADRITOS CON CILANTRO	34g	42g	Blanco y verde	característico	salado	x	
CROQUETAS	35g	40g	naran	caracterís	dulce	x	

DE ZANAHORIA			ja	tico			
JUGO DE TOMATE DE ARBOL	100cc	150cc	naranja	característico	ácido		x
Observaciones: _____ _____ _____							

TIEMPO DE COMIDA: ½ TARDE					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3ª11m	**4-5ª11m**	**1-3ª11m**	**4-5ª11m**
YOGURT	YOGURT	100cc	150cc	100cc	150cc
GALLETA	GALLETA DE AVENA	30g	30g	30g	30g
MANZANA	MANZANA	100g	110g	70g	80g

1. ANALISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.							
5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
						SÓLIDOS	LÍQUIDOS
	1-3ª11m	**4-5ª11m**					
YOGURT	100cc	150cc	rosado	característico	dulce		x
GALLETA	30g	30g	blanca	característico	dulce	x	
MANZANA	70g	80g	roja	característico	dulce	x	
Observaciones: _____ _____ _____							

Quién realizó el gramaje: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Quién atendió la visita: MERY ZULAY VERA CONTRERAS

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
IGLESIA CENTRO CRISTIANO
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
PRÁCTICA CAMPO DE ACCIÓN PROFESIONAL

ANÁLISIS COMPLEMENTO ALIMENTARIO

REGIONAL	CENTRO ZONAL	MUNICIPIO	FECHA		
Norte de Santander	CZ PAMPLONA	Pamplona	DD	MM	AA
			25	10	21
NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO: Solecitos		DIRECCIÓN: CDI Solecitos Centro de Desarrollo Infantil-Pamplona			

1. TIEMPO DE COMIDA: REFRIGERIO REFORZADO					
2. NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**3. INGREDIENTES**	**4. CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3a11m	**4-5ª11m**	**1-3a11m**	**4-5ª11m**
MANDARINA	MANDARINA	115g	125g	78g	82g
COLADA DE MAIZENA	LECHE DE VACA ENTERA	100cc	150cc	100cc	150cc
	MAIZENA DE FRESA	10g	12g	10g	12g
SANDWICH DE QUESO	QUESO DOBLE CREMA	20g	20g	20g	20g
	PAN TAJADO	15g	15g	15g	15g
	MANTEQUILLA SIN SAL	4g	6g	4g	6g

5. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.							
5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
	1-3a11m	**4-5a11m**				SÓLIDOS	LÍQUIDOS
MANDARINA	78g	82g	naranja	Característico	dulce	x	
COLADA DE MAIZENA	100cc	150cc	rosado	característico	dulce		x
SANDWICH DE QUESO	30 g	30g	Blanco	característico	salado	X	
Observaciones: _____ _____ _____							

TIEMPO DE COMIDA: ALMUERZO					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3ª11m	**4-5ª11m**	**1-3ª11m**	**4-5ª11m**
ARROZ BLANCO	ARROZ	15g	20g	15g	20g
	AJO	1g	1g	1g	1g
	CEBOLLA JUNCA	10g	10g	10g	10g
	ACEITE DE GIRASOL	2cc	2cc	2cc	2cc
HIGADO CON VERDURAS	HIGADO DE RES	40g	50g	40g	50g
	AJO	1g	1g	1g	1g
	CEBOLLA CABEZONA	10g	15g	8g	13g
	PIMENTON roja	5g	5g	5g	5g
	CEBOLLA JUNCA	10g	10g	6g	6g
	ARVEJA VERDE	15g	15g	15g	15g
	ZANAHORIA	10g	15g	13g	13g
ENSALADA DE PAPA	PAPA COMÚN	40g	50g	35g	45g
	ZANAHORIA	20g	20g	18g	18g
	CEBOLLA CABEZONA	10g	10g	8g	8g
	MAYONESA	4g	5g	4g	5g
JUGO DE CURUBA	CURUBA	100g	100g	70g	70g
	AZÚCAR	5g	5g	5g	5g

1. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.

5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
						SÓLIDOS	LÍQUIDOS
	1-3ª11m	**4-5ª11m**					
ARROZ BLANCO	30g	40g	blanco	característico	salado	X	
HIGADO CON VERDURAS	24g	30g	marrón	característico	salado	X	
ENSALADA DE PAPA	67g	82g	blanco	característico	salado	X	
JUGO DE CURUBA	100cc	150cc	amarillo	característico	ácido		x

Observaciones:

_____
_____
_____

TIEMPO DE COMIDA: ½ TARDE			
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**	
		PESO BRUTO	**PESO NETO**

		1-3ª11m	**4-5ª11m**	**1-3ª11m**	**4-5ª11m**
YOGUTH	YOGURTH	100cc	150cc	100cc	150cc
GALLETA AJEDREZ	GALLETA AJEDREZ	33g	33g	33g	33g
DURAZNO	DURAZNO	115g	125g	70g	80g

1. ANALISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.							
5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
						SÓLIDOS	LÍQUIDOS
	1-3ª11m	**4-5ª11m**					
YOGURTH	100cc	150cc	rosado	característico	dulce		x
GALLETA AJEDREZ	33g	33g	Blanco-marrón	característico	dulce	x	
DURAZNO	70g	80g	amarillo	característico	dulce	x	
Observaciones: _____ _____ _____							

Quién realizó el gramaje: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Quién atendió la visita: MERY ZULAY VERA CONTRERAS

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
IGLESIA CENTRO CRISTIANO
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
PRÁCTICA CAMPO DE ACCIÓN PROFESIONAL

ANÁLISIS COMPLEMENTO ALIMENTARIO

REGIONAL	CENTRO ZONAL	MUNICIPIO	FECHA		
			DD	MM	AA
Norte de Santander	CZ PAMPLONA	Pamplona	29	10	21
NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO: Solecitos		DIRECCIÓN: CDI Solecitos Centro de Desarrollo Infantil-Pamplona			

1. TIEMPO DE COMIDA: REFRIGERIO REFORZADO					
2. NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**3. INGREDIENTES**	**4. CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3a11m	**4-5ª11m**	**1-3a11m**	**4-5ª11m**
NARANJA	NARANJA	100g	100g	70g	80g
COLADA DE AVENA	LECHE	100cc	150g	100cc	150cc
	AVENA	10g	12g	10g	12g
HUEVOS PERICOS	HUEVO DE GALLINA	55g	55g	20g	20g
	CEBOLLA CABEZONA	2g	2g	2g	2g
	TOMATE	5g	5g	5g	5g
	ACEITE DE GIRASOL	2cc	2cc	2cc	2cc
PAN DE BANQUETE	PAN DE BANQUETE	30g	30g	30g	30g

5. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.							
5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
	1-3a11m	**4-5a11m**				SÓLIDOS	LÍQUIDOS
NARANJA	70g	80g	naranja	Característico	ácido	x	
COLADA DE AVENA	100cc	150cc	rosado	característico	dulce		x
HUEVOS PERICOS REVUELTOS	50g	50g	amarillo	característico	salado	x	
PAN	30g	30g	Blanco	característico	salado	X	

Observaciones:

_____
_____
_____

TIEMPO DE COMIDA: ALMUERZO						
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**				
		PESO BRUTO		**PESO NETO**		
		1-3ª11m	**4-5ª11m**	**1-3ª11m**	**4-5ª11m**	
PASTAS	PASTA ALIMENTICIA	15g	20g	15g	20g	
	CEBOLLA JUNCA	10g	10g	5g	5g	
	TOMATE	10g	10g	8g	8g	
	PIMENTON ROJO	10g	10g	10g	10g	
	AJO	1g	1g	1g	1g	
	APIO,TALLO	2g	2g	1g	1g	
	ACEITE DE GIRASOL	2cc	2cc	2cc	2cc	
DEDITOS DE YUCA	YUCA	43g	50g	35g	40g	
	HARINA DE TRIGO	10g	10g	10g	10g	
	ACEITE	6cc	9cc	6cc	9cc	
ALBONDIGAS	CARNE DE RES	40g	50g	40g	50g	
	CEBOLLA CABEZONA	5g	5g	4g	4g	
	AJO	1g	1g	1g	1g	
	PIMENTON ROJO	5g	5g	5g	5g	
	CEBOLLA JUNCA	10g	10g	5g	5g	
	TOMATE	10g	10g	10g	10g	
	APIO,TALLO	2g	2g	1g	1g	
ENSALADA	CEBOLLA CABEZONA	10g	15g	9g	14g	
	TOMATE	15g	20g	14g	19g	
	CILANTRO	2g	2g	2g	2g	
JUGO DE LULO	LULO	75g	75g	65g	65g	
	AZUCAR	5g	5g	5g	5g	

1. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.

5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
						SÓLIDOS	LÍQUIDOS
	1-3ª11m	**4-5ª11m**					
PASTAS	30g	40g	amarillo	característico	salado	x	
DEDITOS DE YUCA	35g	42g	blanco	característico	salado	x	
ALBONDIGAS	24g	30g	Marrón	característico	salado	x	
ENSALADA	32g	42g	Roja. Blanc	característico	salado	x	

			a				
JUGO DE LULO	100cc	150cc	verde	característico	ácido		x

Observaciones:

_____
_____
_____

TIEMPO DE COMIDA: ½ TARDE						
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**				
		PESO BRUTO		**PESO NETO**		
		1-3ª11m	**4-5ª11m**	**1-3ª11m**	**4-5ª11m**
LECHE	LECHE	100cc	150cc	100cc	150cc
HOJALDRE	HOJALDRE	30g	30g	30g	30g
MANDARINA	MANDARINA	110g	120g	70g	80g

1. ANALISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.							
5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
						SÓLIDOS	LÍQUIDOS
	1-3ª11m	**4-5ª11m**					
LECHE	100cc	150cc	blanco	característico	dulce		x
HOJALDRE	30g	30g	amarillo	característico	dulce	x	
MANDARINA	70g	80g	naranja	característico	dulce	x	

Observaciones:

_____
_____
_____

Quién realizó el gramaje: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Quién atendió la visita: MERY ZULAY VERA CONTRERAS

ANEXOS EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS



***EVIDENCIA FOTOGRAFICA**: Apoyo pedagógico/8 de octubre/CDI Solecitos/Verificación del proceso de estandarización.*



***EVIDENCIA FOTOGRAFICA**: Apoyo pedagógico/8 de octubre/CDI Solecitos/Verificación del proceso de estandarización.*



***EVIDENCIA FOTOGRAFICA**: Apoyo pedagógico/8 de octubre/CDI Solecitos /Verificación del proceso de estandarización*



***EVIDENCIA FOTOGRAFICA**: Apoyo pedagógico/11 de octubre/CDI Solecitos/Verificación del proceso de estandarización.*



***EVIDENCIA FOTOGRAFICA**: Apoyo pedagógico/25 de octubre/CDI Solecitos/Verificación del proceso de estandarización.*

ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!

INFORME EVALUACIÓN MINUTAS 2021

Elaborado por:

María Silvana Sandoval Capacho

Mery Zulay Vera Contreras

Nutricionista Dietista en formación, X semestre

Presentado a:

ND. ALEXANDRA GÉLVEZ RODRÍGUEZ

Docente supervisora de prácticas Campos de Acción Profesional

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

FACULTAD DE SALUD

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

PAMPLONA, NORTE DE SANTANDER

2021-2

PERIODO DE EVALUACIÓN: OCTUBRE DE 2021

NOMBRE DE LA UDS: SOLECITOS

OBJETIVO

Evaluar las preparaciones suministradas a los niños y niñas de la UDS Solecitos en los diferentes tiempos de comida con el fin de efectuar ajustes a los ciclos de menús suministrados en la presencialidad año 2021.

POBLACIÓN QUE EVALUÓ

1. Niños Y Niñas
2. Padres de familia
3. Talento humano UDS

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

1.Instrumento evaluación de menús en UDS para la población infantil

El formato cuenta con un encabezado donde se debe diligenciar: fecha de la evaluación, nombre del CDI, nombre del evaluador, tiempo de comida supervisado y numero de minuta.

El formato de evaluación de los menús de los niños y niñas cuenta con tres preguntas como primera señale con la carita que te pareció los alimentos suministrados en el CDI, se encuentran cinco caritas que corresponde a odie, no me gusto, indiferente, me gusto, me encanto; como segunda pregunta que fue lo que más le gusto del menú o de los alimentos suministrados y tercera que fue lo que menos le gusto de la preparación.

Para finalizar el nombre y la firma de quien evalúa.

Imagen N° 1 formato evaluación de menús niños



Operador Iglesia Centro Cristiano
Evaluación de menús suministrados en UDS.

Fecha de la Evaluacion		Numero de minuta:
Nombre del CDI	CDI	
Nombre del evaluador		
Tiempo de comida supervisado	Refrigerio Reforzado____ Almuerzo____ Refrigerio Tarde____	

1. Señala con la carita que te parecio los alimentos suministrados en el CDI

Odié	No me gustó	Indiferente	Me gustó	Me encantó
1	2	3	4	5

¿Que fue lo que mas le gusto del menu o de los alimentos suministrados?:

¿Que fue lo que menos le gusto de la preparación?

Nombre y Firma de quién evalua _____

Fuente: Operador Iglesia Centro Cristiano.

2.Instrumento evaluación de menús en UDS para padres de familia y talento humano de la UDS

El formato cuenta con un encabezado donde se debe diligenciar: fecha de la evaluación, numero de minuta, nombre del CDI, entidad administradora del servicio, nombre del evaluador, cargo del evaluador y tiempo de comida supervisado.

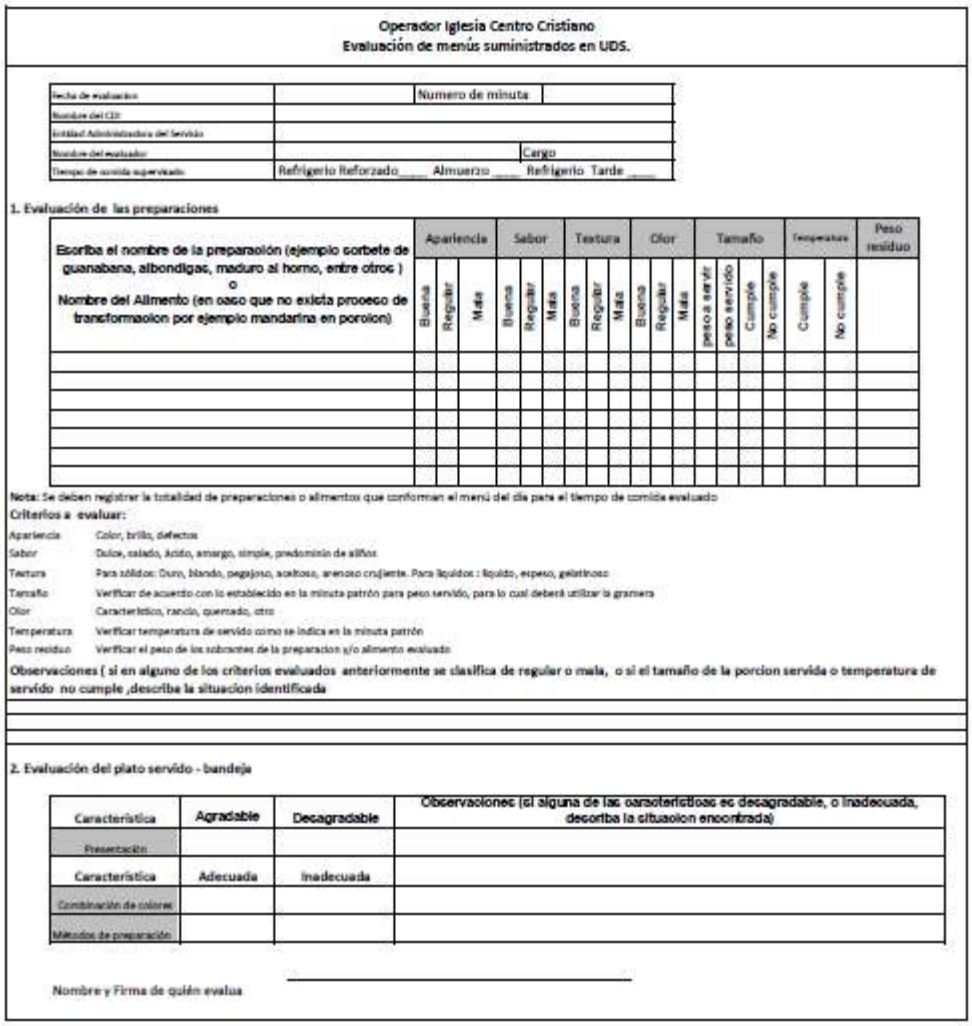
El formato cuenta con dos preguntas; como primero evaluación de las preparaciones donde debe incluir el nombre de la preparación o nombre del alimento en caso de que no exista proceso de transformación, se evalúan las características , apariencia, sabor textura, olor donde cada ítem mencionado anteriormente cuenta con opciones de respuesta correspondiente a:Buena,regular,mala.También evalúa el tamaño con opciones de respuesta que son: Peso a servir, peso servido,cumple,No cumple y temperatura con opción de respuesta :Cumple o No cumple, finalmente una casilla donde se incluye el peso residuo.

Cuenta con un espacio donde si en alguno de los criterios evaluados se clasifica de regular o mala, o si el tamaño de la porción servida o temperatura de servido no cumple, se puede describir la situación identificada.

Como segunda pregunta es la evaluación del plato servido donde se presentan tres características que corresponden a: Presentación donde tiene la opción de respuesta; Agradable y desagradable y en cuanto a combinaciones de colores y métodos de preparación se encuentran las opciones; adecuado e inadecuada.

Para finalizar el nombre y firma de quien evalúa.

Imagen N° 2 Formato evaluación de menús padres de familia y talento humano



Operador Iglesia Centro Cristiano
Evaluación de menús suministrados en UDS.

Fecha de evaluación		Numero de minuta	
Nombre del CDI			
Entidad Administradora del Servicio			
Nombre del evaluador		Cargo	
Tiempo de comida supervisado	Refrigerio Reforzado____ Almuerzo ____ Refrigerio Tarde ____		

1. Evaluación de las preparaciones

Escriba el nombre de la preparación (ejemplo sorbete de guanabana, albondigas, maduro al horno, entre otros) o Nombre del Alimento (en caso que no exista proceso de transformacion por ejemplo mandarina en porcion)	Apariencia			Sabor			Textura			Olor			Tamaño				Temperatura		Peso residuo
	Buena	Regular	Mala	Buena	Regular	Mala	Buena	Regular	Mala	Buena	Regular	Mala	peso a servir	peso servido	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	

Nota: Se deben registrar la totalidad de preparaciones o alimentos que conforman el menú del día para el tiempo de comida evaluado

Criterios a evaluar:

Apariencia	Color, brillo, defectos
Sabor	Dulce, salado, Acido, amargo, simple, predominio de alifos
Textura	Para sólidos: Duro, blando, pegajoso, acaltoso, arenoso crujiente. Para líquidos : líquido, espeso, gelatinoso
Tamaño	Verificar de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón para peso servido, para lo cual deberá utilizar la gramera
Olor	Característico, rancio, quemado, otro
Temperatura	Verificar temperatura de servido como se indica en la minuta patrón
Peso residuo	Verificar el peso de los sobrantes de la preparacion y/o alimento evaluado

Observaciones (si en alguno de los criterios evaluados anteriormente se clasifica de regular o mala, o si el tamaño de la porcion servida o temperatura de servido no cumple ,describa la situacion identificada

2. Evaluación del plato servido - bandeja

Característica	Agradable	Desagradable	Observaciones (si alguna de las caracteristicas es desagradable, o inadecuada, describa la situacion encontrada)
Presentación			
Característica	**Adecuada**	**Inadecuada**	
Combinación de colores			
Métodos de preparación			

Nombre y Firma de quién evalua

Fuente: Operador Iglesia Centro Cristiano

METODOLOGÍA

Población infantil

El proceso de evaluación se realizó por medio del formato de evaluación de menús , después de que las niños y niñas pertenecientes al CDI solecitos terminaban de consumir cada tiempo de comida , se acercaba a cada niño y niña y se realizaba la lectura de la primera pregunta , donde se hacia la entrega de colores y ellos elegían que carita pintar según como le parecieron los alimentos suministrados en el tiempo de comida correspondiente , seguidamente se hacia la segunda y tercera pregunta que correspondían a lo que más le gusto y lo que menos le gusto de los alimentos suministrados y se diligenciaba según la respuesta, finalmente se colocó el nombre de cada niño y niña.

Talento humano y padres de familia

Se realizó la entrega de 3 formatos para la evaluación de los tres tiempos de comida, donde socializo cada pregunta para el respectivo diligenciamiento y en cuanto a la minuta ellos podían observarla en medio físico en el CDI solecitos y por medio digital con envió por WhatsApp.

RESULTADOS

REFRIGERIO DE LA MAÑANA

NIÑOS Y NIÑAS	TALENTO HUMANO
Se pudo evidenciar que en cuanto al refrigerio reforzado los niños y niñas pertenecientes al CDI solecitos muestran preferencia por sándwich de queso, huevo frito, huevo en omelet, huevos revueltos. En cuanto a los alimentos que no les agradan encontramos: La papaya y las frutas con cascara.	Las docentes pertenecientes a el CDI solecitos no estuvieron de acuerdo en que se les suministrara la fruta entera y con cascara ya que referían que los niños y niñas no consumen la cascara de las frutas y sugieren que se pelen y se den en trozos.

ALMUERZO

NIÑOS Y NIÑAS	TALENTO HUMANO
Se pudo evidenciar que en cuanto al refrigerio reforzado los niños y niñas pertenecientes al CDI Solecitos muestran preferencia por albóndigas de carne y pollo , pollo apanado, arroz en todas sus preparaciones ,lentejas,arveja,papa frita, yuca frita, hígado con verduras, pastas, croquetas de carne molida, refrescos de frutas En cuanto a los alimentos que no les agradan encontramos: Espinaca, cebolla, zanahoria.	Las docentes pertenecientes a el CDI solecitos sugieren que no se suministre la ensalada de tomate, cebolla y cilantro ya que los niños no la consumen.

REFRIGERIO DE LA TARDE

NIÑOS Y NIÑAS	TALENTO HUMANO
Se pudo evidenciar que en cuanto al refrigerio reforzado los niños y niñas pertenecientes al CDI Solecitos muestran agrado por: todas las preparaciones y alimentos de los grupos de lácteos y cereales En cuanto a los alimentos que no les agradan encontramos: La fruta entera con cáscara.	Las docentes pertenecientes a el CDI Solecitos no estuvieron de acuerdo en que se les suministrara la fruta entera y con cascara ya que referían que los niños y niñas no consumen la cascara de las frutas y sugieren que se pelen y se den en trozos.

EVALUACION CON PADRES DE FAMILIA

REFRIGERIO DE LA MAÑANA	ALNMUERZO	REFRIGERIO DE LA TARDE
Los padres de familia referían agrado en los alimentos y preparaciones suministradas en el tiempo de comida	Los padres de familia referían agrado en los alimentos y preparaciones suministradas en el tiempo de comida	Los padres de familia referían agrado en los alimentos y preparaciones suministradas en el tiempo de comida

CONCLUSIONES

Se logró evaluar las preparaciones suministradas a los niños y niñas de la UDS Solecitos por medio de los formatos aplicados a los niños y niñas, padres de familia y talento humano, en los diferentes tiempos de comida esto con el fin de efectuar ajustes a los ciclos de menús suministrados.

Elaborado por: La nutricionista dietista en formación Mery Zulay Vera Contreras.

INFORME DE ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIONES Y PORCIONES DEL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL ALEGRIA DE CRECER

Elaborado por:

María Silvana Sandoval Capacho

Mery Zulay Vera Contreras

Nutricionistas Dietistas en formación, X semestre

Presentado a:

ND. ALEXANDRA GÉLVEZ RODRÍGUEZ

Docente supervisora de prácticas Campos de Acción Profesional

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

FACULTAD DE SALUD

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

PAMPLONA, NORTE DE SANTANDER

2021-2

TABLA DE CONTENIDO

1. Contenido

INTRODUCCIÓN 3
OBJETIVO GENERAL 4
OBJETIVOS ESPECÍFICOS 4
MARCO TEÓRICO 5
METODOLOGIA 8
CONCLUSIÓN 12
ANEXOS TABLA DE CONTROL DE PORCIONES 13
ANEXOS FORMATOS DE EVALUCIÓN NUTRICIONAL 35
ANEXOS EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS 57

INTRODUCCIÓN

La estandarización de porciones es un proceso que permite fijar la cantidad exacta que se va a servir de un alimento o preparación, bien sea en peso, tamaño y/o volumen, para poder entregar a los usuarios del servicio de alimentación la cantidad de alimentos necesarios para cubrir las recomendaciones de energía y nutrientes definidas en la minuta patrón.

La estandarización de recetas y porciones permite al nutricionista, al supervisor y al manipulador de alimentos, garantizar que, indistintamente de quien prepare la receta y realice el servido, el producto final será de una adecuada calidad nutricional y contará con las características organolépticas definidas.

Para que el proceso de estandarización de las recetas se lleve a cabo adecuadamente, es necesario estandarizar las porciones, es decir, fijar la cantidad exacta que se va a servir de un producto, bien sea en peso, volumen, tamaño o número cuando se emplea un menú patrón con listas de intercambio aparece dicha cantidad en porciones de intercambio.

Se llevó a cabo el acompañamiento y seguimiento en el proceso de estandarización los días lunes y viernes del mes de octubre en el CDI Alegría de crecer en los 3 tiempos de comida que corresponden a refrigerio reforzado, almuerzo y media tarde, suministrados de acuerdo a la minuta patrón en las cantidades según los grupos de edad de los niños y niñas beneficiarios.

OBJETIVO GENERAL

Realizar seguimiento al proceso de estandarización de preparaciones y porciones servidas con el fin de suministrar las cantidades de alimentos establecidas en la minuta patrón a los beneficiarios de la UDS Alegría de crecer según grupo de edad.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Verificar el cumplimiento del proceso de estandarización en las preparaciones y porciones servidas según las cantidades de alimentos establecidas en la minuta patrón.

Garantizar preparaciones y porciones servidas con calidad y cantidad uniformes que satisfagan las necesidades nutricionales de los usuarios.

Orientar a las manipuladoras de alimentos en el uso de instrumentos porcionadores para las diferentes preparaciones a suministrar.

MARCO TEÓRICO

Estandarización es un procedimiento aplicable a cualquier sistema que permite normalizar o unificar sus etapas, para que estas puedan repetirse a través del tiempo o garantizando que se produzca siempre el mismo producto final, en el servicio de alimentación es importante tener las recetas estandarizadas para que los beneficiarios reciban la cantidad establecida en la minuta patrón.

La estandarización de recetas y porciones es una nota, formula o prescripción que indica el conjunto de directrices, procedimientos de hacer una preparación, especifica cantidad, calidad de ingredientes, su procedimiento de preparación para lograr siempre un producto adecuado, por ello es necesario estandarizar porciones con el fin de fijar la cantidad exacta que se va a servir en peso, volumen, tamaño o numero

Un programa de menús no puede quedar completo si los operarios encargados de su preparación y distribución no saben exactamente cuánto y cómo preparar y servir cada una de las recetas que lo integran. Esta labor se cumple por medio de la estandarización de las recetas y porciones.

Una receta estandarizada es la que especifica la cantidad y calidad de ingredientes y su procedimiento de preparación, de tal manera que se asegure que siempre se obtendrá un producto de cantidad y calidad uniformes, no importa quién sea la persona que se encargue de su preparación siempre y cuando esta persona esté capacitada para seguir las instrucciones.

Son varias las razones por las que se debe estandarizar porciones; entre las más importantes se encuentran controlar costos, por ejemplo, si el tamaño de la porción de carne es de 100g en crudo y se sirven porciones de 125 g, están perdiéndose 25 g por

porción, al multiplicar este número por la cantidad de comensales, se obtendrá la cantidad de dinero que esto significa, también para controlar cantidades, si la receta se calculó para servir 100 porciones de una unidad de un producto y se sirven dos unidades, sólo alcanzará para 50 comensales y por ultimo para satisfacer a los comensales, si las cantidades de las porciones no son uniformes, los comensales no estarán satisfechos y formularán quejas contra el servicio.

Para poder satisfacer a los usuarios se deben estandarizar las porciones y para ello se deben seguir unos pasos, primero elaborar una lista de control de porciones, en la cual se enumeren todos los productos que se van a servir, con el tamaño de las porciones según el sitio donde se servirán y los usuarios a quienes van dirigidos. Esta lista debe especificar también el tipo de plato en que debe servirse la preparación, y segundo establecer especificaciones exactas para cada uno de los productos que se deben comprar, bien sea en bloque o en empaques individuales.

Tercero hacer análisis de valor y análisis de rendimiento a los productos que se vayan a comprar. Sin este paso no queda completo el proceso de estandarización de las recetas. Cuarto revisar las recetas estandarizadas para cerciorarse de que sí se está produciendo el número y tamaño de las porciones establecidas. Quinto Poner tablas de control de porciones en sitios muy visibles, especialmente en los lugares de servida. En estas tablas se debe especificar el nombre del producto, la cantidad en crudo y cocido, utensilio de conservación y de servida, aderezo y plato para servirlo si se requiere. Sexto Estandarizar todos los equipos y utensilios de preparación y servida, así; latas y moldes, con señales por donde se debe cortar son preferibles las latas o moldes cuadrados y rectangulares a los redondos, porque facilitan más la obtención de porciones- o con cortadores especiales; balanzas para obtener porciones; cucharones y cucharas de servir, con los números y capacidades respectivas; además, debe haber una provisión adecuada de cada uno de ellos; misceláneos tales como tajadores y partidores de huevos, cortadores de mantequilla y pinzas para espaguetis; platos, pocillos y vasos de servida con las referencias y capacidades; y ollas y marmitas con los números y capacidades reales. Séptimo capacitar a todo el personal, enfatizando los siguientes aspectos: costos de las porciones, uso de las tablas, empleo adecuado de los utensilios y equipos, problemas que acarrea el quedarse sin preparaciones – quejas de los comensales, estrés del personal- y uso adecuado de las recetas. Octavo sacar porciones de la mayor cantidad de preparaciones posibles en las secciones de preparación, pues allí hay más calma para

realizar esta labor. Noveno supervisar periódicamente al personal directamente o por intermedio de los supervisores, para cerciorarse de que están cumpliendo las reglas y por último chequear, al azar y diariamente, porciones de diversos alimentos. Si no hay una adecuada capacitación de todo el personal involucrado, fracasa un programa de estandarización de porciones.

La estandarización de recetas le trae muchos beneficios a un servicio de alimentación. Entre los principales objetivos que se persiguen con un programa destinado a tal fin, están asegura que las preparaciones tengan siempre una calidad y cantidad uniformes que satisfagan a los comensales. Facilita el trabajo de los empleados, los cuales tendrán a su disposición un conjunto de instrucciones claras y fáciles de seguir. Esto ahorra tiempo y dinero y evita confusiones. Facilita el proceso de compras y de planeación de menús. Ayuda a controlar los costos, porque se determinan cantidad y clases de ingredientes, temperaturas adecuadas de cocción y porciones correctas.

Cuando no existen recetas estandarizadas hay que confiar en la memoria y habilidades del chef, cocinero o quien sea la persona encargada de su elaboración. Esto trae problemas de inconsistencia en cantidad y calidad y, por tanto, derroche o faltantes; además, si falta la persona encargada, se produce el caos en el servicio de alimentación. Las recetas estandarizadas, en cambio dan productos en cantidad y calidad uniformes, eliminan adivinaciones y ahorran tiempo, ayudan a controlar costos, simplifican la capacitación de personal nuevo, requieren menos personal especializado y son una buena herramienta para hacer participar al personal.

METODOLOGIA

Para el seguimiento y verificación del proceso de estandarización en el CDI Alegría de crecer de la Iglesia Centro Cristiano de Pamplona, Norte de Santander, se llevó a cabo en el mes de Octubre del año 2021, los días Lunes y Viernes del ciclo de menús establecido para el mes en mención, se realizaba para los 3 tiempos de comida correspondientes a refrigerio reforzado, almuerzo y media tarde, en el refrigerio reforzado se encontraban los siguientes grupos de alimentos fruta, cereal, lácteos, carnes o huevos o queso, y grasa, para el almuerzo se encontraban los grupos de alimentos cereal, carnes, tubérculos o raíces o plátanos, grasa, fruta, ofreciendo leguminosa 1 vez por semana, teniendo en cuenta que se ofrecía la mitad de la porción del grupo de carnes y para la media tarde los grupos lácteos, fruta, cereal. En cada grupo de alimentos se establece una porción a servir dependiendo el grupo de edad de 1 a 3 años y de 4 a 5 años.

La manipuladora de alimentos contaba con la guía de preparación en la cual se establecen las cantidades en peso bruto, peso neto de los alimentos y el procedimiento de cada una de las preparaciones, separadas las cantidades por los grupos de edad para garantizar la porción servida establecida en la minuta patrón de cada uno de los grupos previamente mencionados.

Para el proceso de estandarización de porciones de alimentos servidos primero se debe hacer revisión de la minuta patrón seguidamente se hace alistamiento de equipos y utensilios y se identifican los instrumentos porcionadores, se pesó tres veces el alimento o preparación de manera que el peso fuera a lo establecido en el menú patrón, teniendo en cuenta que la cantidad máxima permitida en cuanto al tamaño de la porción de los diferentes grupos de alimentos servidos; es 10% por encima y 0% por debajo de los valores, es decir el peso nunca puede estar por debajo de lo establecido en la minuta. Se solicitó al personal manipulador de alimentos que repitiera la medición para confirmar la medida, se hizo el debido diligenciamiento de la tabla de control de porciones servidas y el formato de evaluación nutricional.

En cuanto a los instrumentos porcionadores utilizados para la estandarización del peso servido de las preparaciones que conforman cada minuta se establecen a continuación los equipos.

Tabla N°1 *Instrumentos porcionadores*

INSTRUMENTO	IMAGEN	CARACTERISTICAS
VASO MEDIDOR		Graduados o estandarizados para los alimentos en presentación líquida (sopas, lácteos, jugos). Es importante que a los vasos medidores se les realicen verificaciones intermedias. Deben ser en material resistente al calor, plástico transparente, material lavable que permita los procesos de desinfección, con escala de medición visible y de fácil consecución. Capacidad mínima: 100 ml Capacidad máxima: 1 litro

CUCHARA MEDIDORAS		En adecuadas condiciones físicas e higiénicas para su uso en alimentos de consistencia sólida (arroz, pasta, leguminosas, verduras cocidas). Deben ser de material resistente al calor (plástico o acero inoxidable), en material lavable que permita los procesos de desinfección, fácilmente identificables de acuerdo con su capacidad, de fácil consecución para su reposición permanente y rápida.
INSTRUMENTO	IMAGEN	CARACTERISTICAS
GRAMERA O BALANZA		Tipo: Clase III Unidad de indicación: Gramos Capacidad mínima: 10-20 gr Capacidad máxima: 1000 gr Debe contar con función de tara y ajuste. Material: Superficie de pesaje en acero inoxidable IP 67 Garantía mínima de 3 años. Debe tener identificación metrológica de origen (etiqueta o placa) con información relacionada con clase, capacidad.

PINZAS		Las pinzas de cocina son una herramienta fundamental para preparar un número grande de recetas en especial cuando se trata de piezas de carne, pollo, pescado, el objetivo principal de las pinzas es maniobrar sin necesidad de pincharlas

Fuente: elaboración propia

CONCLUSIÓN

La estandarización permite tener un control de porciones de las cantidades de alimentos o preparaciones a servir establecidas en la minuta patrón, controlar costos, controlar cantidades, satisfacer a los beneficiarios, y reduce el tiempo en el proceso de preparación de los alimentos, es por ello que implementarlo de la mejor manera nos genera altos estándares de calidad.

ANEXOS TABLA DE CONTROL DE PORCIONES

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **ALEGRIA DE CRECER**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **LUNES 01** **TIEMPO DE COMI** **REFRIGERIO REFORZADO**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	AREPA DE HARINA DE MAIZ	BALANZA	20	20	32	30
FRUTAS Y VERDURAS	SORBETE DE FRESA	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	QUESO PAISA	BALANZA	21	20	23	20
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS						
AZUCARES	AZUCAR	BALANZA	2	2	2	2

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____
Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **ALEGRIA DE CRECER**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** **LUNES 01** **TIEMPO DE COMI** **ALMUERZO**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	ARROZ BLANCO	BALANZA	31	30	40	40
	DEDITOS DE YUCA	BALANZA	36	35	43	40
FRUTAS Y VERDURAS	SALADA (CEBOLLA,TOMATE,LIM	BALANZA	32	32	43	42
	REFRESCO DE DURAZNO	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS						
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	CROQUETAS DE CARNE MOLIDA	BALANZA	14	12	16	15
	LENTEJAS CON VERDURAS	BALANZA	36	35	37	35
AZUCARES	AZUCAR	BALANZA	2	2	2	2

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____
Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **ALEGRIA DE CRECER**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **LUNES 01** **TIEMPO DE COMI** **MEDIA TARDE**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	GALLETA DE LECHE	BALANZA	30	30	30	30
FRUTAS Y VERDURAS	ADO DE FRUTA (BANANO MANZ	BALANZA	70	70	81	80
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	YOGURT	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS						
AZUCARES						

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____
Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **ALEGRIA DE CRECER**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** **VIERNES 05** **TIEMPO DE COMI** **REFRIGERIO REFORZADO**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	AREPA DE HARINA DE TRIGO	BALANZA	30	30	40	40
FRUTAS Y VERDURAS	CADO DE FRUTA(BANANO-PAPA	BALANZA	72	70	80	80
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLISTO	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO OMELET	BALANZA	50	50	50	50
AZUCARES						

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____
Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **ALEGRIA DE CRECER**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **VIERNES 05** **TIEMPO DE COMI** **MEDIA TARDE**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	GALLETA DE MAIZ	BALANZA	30	30	30	30
FRUTAS Y VERDURAS	MANZANA	BALANZA	73	70	84	80
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	YOGURT	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS						
AZUCARES						

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____
Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **ALEGRIA DE CRECER**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **VIERNES 05** **TIEMPO DE COMI** **ALMUERZO**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	PASTAS	BALANZA	30	30	40	40
	MADURO COCIDO	BALANZA	35	35	40	40
FRUTAS Y VERDURAS	A (LECHUGA,MANGO,QUESO,E	BALANZA	32	32	42	42
	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS						
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	POLLO PRIMAVERA	BALANZA	32	32	42	42
AZUCARES	AZUCAR	BALANZA	5	5	5	5

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____
Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **ALEGRIA DE CRECER**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** **LUNES 06** **TIEMPO DE COMI** **REFRIGERIO REFORZADO**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	AREPA DE HARINA DE MAIZ	BALANZA	20	20	30	30
FRUTAS Y VERDURAS	SORBETE DE GUANABANA	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS						
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO FRITO	BALANZA	50	50	50	50
AZUCARES	AZÚCAR	BALANZA	2	2	2	2

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____
Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **ALEGRIA DE CRECER**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** **LUNES 06** **TIEMPO DE COMI** **ALMUERZO**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	ARROZ CON VERDURAS	BALANZA	32	30	42	40
	PAPA GUISADA	BALANZA	37	35	43	40
FRUTAS Y VERDURAS	SALADA (ESPINACA,MAIZ,FRES	BALANZA	32	32	42	42
	REFRESCO DE MARACUYA	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS						
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	POLLO APANADO	BALANZA	32	32	42	42
AZUCARES	AZUCAR	BALANZA	3	3	3	3

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____
Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **ALEGRIA DE CRECER**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **LUNES 06** **TIEMPO DE COMI** **MEDIA TARDE**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	GALLETA AJEDREZ	BALANZA	30	30	30	30
FRUTAS Y VERDURAS	BANANO	BALANZA	74	70	82	80
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS						
AZUCARES						

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____
Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **ALEGRIA DE CRECER**

CENTRO ZONAL: | **PAMPLONA** | | **VIERNES 10** **TIEMPO DE COMI** **REFRIGERIO REFORZADO**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	GALLETA DE SODA	BALANZA	7	20	14	30
FRUTAS Y VERDURAS	MANGO	BALANZA	72	70	82	80
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	HUEVOS REVUELTO	BALANZA	50	50	50	50
	AVENA FRIA	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS						
AZUCARES						

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____
Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **ALEGRIA DE CRECER**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **VIERNES 10** **TIEMPO DE COMI** **ALMUERZO**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	ARROZ DE TOMATE	BALANZA	30	30	40	40
	PAPA CRIOLLA FRITA	BALANZA	35	35	42	42
FRUTAS Y VERDURAS	LADA(TOMATE,CEBOLLA,CILAN	BALANZA	32	32	42	42
	REFRESCO DE MARACUYA	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS						
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HIGADO CON VERDURAS	BALANZA	24	24	30	30
AZUCARES	AZUCAR	BALANZA	5	5	5	5

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____
Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **ALEGRIA DE CRECER**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **VIERNES 10** **TIEMPO DE COMI** **MEDIA TARDE**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	PAN DE LECHE	BALANZA	30	30	30	30
FRUTAS Y VERDURAS						
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE BANANO	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS						
AZUCARES						

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____
Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **ALEGRIA DE CRECER**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **VIERNES 15** **TIEMPO DE COMI** **REFRIGERIO REFORZADO**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	AREPA DE HARINA DE TRIGO	BALANZA	20	20	30	30
FRUTAS Y VERDURAS						
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	QUESO TAJADO	BALANZA	20	20	20	20
	SORBETE DE GUAYABA	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS						
AZUCARES						

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____
Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **ALEGRIA DE CRECER**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **VIERNES 15** **TIEMPO DE COMI** **ALMUERZO**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	ARROZ ROJO	BALANZA	30	30	40	40
	CROQUETAS DE ZANAHORIA	BALANZA	35	35	40	40
FRUTAS Y VERDURAS	INO EN CUADRITOS CON CILAN	BALANZA	34	32	42	42
	EFRESCO DE TOMATE DE ARBO	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS						
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	BOLITAS DE POLLO GUISADAS	BALANZA	33	32	44	42
AZUCARES	AZUCAR	BALANZA	5	5	5	5

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____
Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **ALEGRIA DE CRECER**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **VIERNES 15** **TIEMPO DE COMI** **MEDIA TARDE**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	GALLETA DE AVENA	BALANZA	30	30	30	30
FRUTAS Y VERDURAS	MANZANA	BALANZA	72	70	82	80
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	YOGURT	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS						
AZUCARES						

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____
Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **ALEGRIA DE CRECER**

CENTRO ZONAL: | **PAMPLONA** | | **LUNES 16** **TIEMPO DE COMI** **REFRIGERIO REFORZADO**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	SANDWICH DE QUESO	BALANZA	20	20	30	30
FRUTAS Y VERDURAS	MANDARINA	BALANZA	72	70	82	80
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE MAIZENA	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS						
AZUCARES						

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____
Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **ALEGRIA DE CRECER**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** **LUNES 16** **TIEMPO DE COMI** **ALMUERZO**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	ARROZ BLANCO	BALANZA	30	30	40	40
FRUTAS Y VERDURAS	REFRESCO DE MARACUYA	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
	ENSALADA DE PAPA	BALANZA	32	32	42	42
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS						
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HIGADO CON VERDURAS	BALANZA	24	24	30	30
AZUCARES						

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____
Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **ALEGRIA DE CRECER**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** **LUNES 16** **TIEMPO DE COMI** **MEDIA TARDE**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	GALLETA DE AJEDREZ	BALANZA	33	30	33	30
FRUTAS Y VERDURAS	DURAZNO	BALANZA	70	70	80	80
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	YOGURT	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS						
AZUCARES						

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____
Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **ALEGRIA DE CRECER**

CENTRO ZONAL: | **PAMPLONA** | | **VIERNES 20** **TIEMPO DE COMI** **REFRIGERIO REFORZADO**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	PAN DE BANQUETE	BALANZA	30	20	30	30
FRUTAS Y VERDURAS	NARANJA	BALANZA	70	70	80	80
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE AVENA	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVOS PERICOS	BALANZA	50	50	50	50
AZUCARES						

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____
Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **ALEGRIA DE CRECER**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **VIERNES 20** **TIEMPO DE COMI** **ALMUERZO**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	PASTAS	BALANZA	30	30	40	40
	DEDITOS DE YUCA	BALANZA	35	35	42	40
FRUTAS Y VERDURAS	REFRESCO DE LULO	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
	LADA (CEBOLLA,TOMATE,CILAI	BALANZA	32	32	42	42
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS						
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	ALBONDIGAS	BALANZA	24	24	30	30
AZUCARES	AZUCAR	BALANZA	5	5	5	5

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____
Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **ALEGRIA DE CRECER**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **VIERNES 20** **TIEMPO DE COMI** **MEDIA TARDE**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	HOJALDRA	BALANZA	30	30	30	30
FRUTAS Y VERDURAS	MANDARINA	BALANZA	70	70	80	80
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE	VASO MEDIDOR	100	100	150	150
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS						
AZUCARES						

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____
Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

ANEXOS FORMATOS DE EVALUCIÓN NUTRICIONAL

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
IGLESIA CENTRO CRISTIANO
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
PRÁCTICA CAMPO DE ACCIÓN PROFESIONAL

ANÁLISIS COMPLEMENTO ALIMENTARIO

REGIONAL	CENTRO ZONAL	MUNICIPIO	FECHA		
Norte de Santander	CZ PAMPLONA	Pamplona	DD	MM	AA
			04	10	2021
NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO: Alegría de crecer		DIRECCIÓN: CDI Alegría de crecer Centro de Desarrollo Infantil-Pamplona			

1. TIEMPO DE COMIDA: REFRIGERIO REFORZADO					
2. NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**3. INGREDIENTES**	**4. CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3a11m	**4-5ª11m**	**1-3a11m**	**4-5ª11m**
SORBETE DE FRESA	LECHE	100cc	150cc	100cc	150cc
	FRESA	43g	64g	40g	60g
	AZÚCAR	2g	2g	2g	2g
QUESO PAISA	QUESO PAISA	20g	20g	20g	20g
AREPA DE HARINA DE MAIZ	HARINA DE MAIZ BLANCO	15g	30g	15g	30g
	MANTEQUILLA SIN SAL	2g	2g	2g	2g

5. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.							
5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
	1-3a11m	**4-5a11m**				SÓLIDOS	LÍQUIDOS
SORBETE DE FRESA	100cc	150cc	ROSADO	Característico	dulce		X
QUESO PAISA	21g	23g	Blanco	Característico	Salado	X	
AREPA DE HARINA DE MAIZ	20 g	32g	blanco	Característico	Salado	X	
Observaciones: _____ _____ _____							

TIEMPO DE COMIDA: ALMUERZO			
NOMBRE DE LA	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**	
		PESO BRUTO	**PESO NETO**

PREPARACIÓN		1-3ª11m	4-5ª11m	1-3ª11m	4-5ª11m
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO,CRUDO	20g	20g	20g	20g
	CEBOLLA JUNCA	9g	9g	5g	5g
	AJO	1g	1g	1g	1g
	ACEITE	2cc	2cc	2cc	2cc
CROQUETAS DE CARNE MOLIDA	CARNE DE RES, MOLIDA	20g	25g	20g	25g
	CEBOLLA JUNCA	5g	5g	3g	3g
	PIMENTÓN ROJO	4g	4g	4g	4g
	AJO	1g	1g	1g	1g
	APIO,TALLO,CRUDO	2g	2g	1g	1g
	ACEITE	2cc	2cc	2cc	2cc
LENTEJA CON VERDURAS	LENTEJA	15g	15g	15g	15g
	CEBOLLA JUNCA	5g	5g	3g	3g
	TOMATE	5g	5g	4g	4g
	PIMENTON ROJO	4g	4g	4g	4g
	AJO	1g	1g	1g	1g
	ZANAHORIA	5g	5g	4g	4g
	ACEITE	2cc	2cc	2cc	2cc
ENSALADA	CEBOLLA CABEZONA	20g	23g	15g	18g
	TOMATE	25	35g	23g	33g
	LIMÓN	5cc	5cc	5cc	5cc
DEDITOS DE YUCA	YUCA	43g	50g	38g	45g
	HARINA DE TRIGO	10g	10g	10g	10g
	ACEITE	3cc	5cc	3cc	5cc
JUGO DE DURAZNO	DURAZNO	85g	90g	78g	93g
	AZÚCAR	3g	5g	3g	5g

1. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.

5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
						SÓLIDOS	LÍQUIDOS
	1-3ª11m	**4-5ª11m**					
ARROZ BLANCO	31g	40g	BLANCO	CARACTERISTICO	SALADO	X	
CROQUETAS DE CARNE MOLIDA	14g	16g	MARRÓN	CARACTERISTICO	SALADO	X	
LENTEJA CON VERDURAS	36g	37g	MARRÓN	CARACTERISTICO	SALADO	X	
ENSALADA	32g	43g	BLANCO Y ROJO	CARACTERISTICO	SALADO	X	
DEDITOS DE YUCA	36g	43g	MARRÓN	CARACTERISTICO	SALADO	X	
JUGO DE DURAZNO	100g	150g	AMARILLO	CARACTERISTICO	DULCE		X

Observaciones: _____ _____ _____

TIEMPO DE COMIDA: ½ TARDE					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3ª11m	**4-5ª11m**	**1-3ª11m**	**4-5ª11m**
YOGURTH	YOGURTH	100cc	150cc	100cc	150cc
GALLETA DE LECHE	GALLETA DE LECHE	30g	30g	30g	30g
BANANO MANZANA	BANANO	60g	90g	35g	40g
	MANZANA	40g	45g	35g	40g

1. ANALISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.							
5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
						SÓLIDOS	LÍQUIDOS
	1-3ª11m	**4-5ª11m**					
YOGURH	100cc	150cc	ROSASO	CARACTERISTICO	DULCE		X
GALLETA DE LECHE	30g	30g	BLANCO	CARACTERISTICO	DULCE	X	
BANANO MANZANA	70g	80g	BLANCO	CARACTERISTICO	DULCE	X	
Observaciones: _____ _____							

Quién realizó el gramaje: _MANIPULADORA DE ALIMENTOS
Quién atendió la visita: SILVANA SANDOVAL

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
IGLESIA CENTRO CRISTIANO
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
PRÁCTICA CAMPO DE ACCIÓN PROFESIONAL

ANÁLISIS COMPLEMENTO ALIMENTARIO

REGIONAL	CENTRO ZONAL	MUNICIPIO	FECHA		
Norte de Santander	CZ PAMPLONA	Pamplona	DD	MM	AA
			8	10	21
NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO: Alegría de crecer.		DIRECCIÓN: CDI Alegría de crecer Centro de Desarrollo Infantil-Pamplona.			

1. TIEMPO DE COMIDA: REFRIGERIO REFORZADO					
2. NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**3. INGREDIENTES**	**4. CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3a11m	**4-5ª11m**	**1-3a11m**	**4-5ª11m**
BANANO-PAPAYA	BANANO	60g	70g	100cc	150cc
	PAPAYA	60g	70g		
CHOCOLISTO	LECHE DE VACA ENTERA,PASTEURIZADA	100cc	150cc	100cc	150cc
	COCOA	7g	7g	7g	7g
AREPA DE HARINA DE TRIGO	HARINA DE TRIGO	10g	20g	10g	20g
	MANTEQUILLA	2g	2g	2g	2g
HUEVO OMELET	HUEVO DE GALLINA	20g	20g	20g	20g
	CEBOLLA JUNCA	3g	3g	2g	2g
	TOMATE	5g	5g	4g	4g
	ACEITE DE GIRASOL	2cc	2cc	2cc	2cc

5. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.							
5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
	1-3a11m	**4-5a11m**				SÓLIDOS	LÍQUIDOS
BANANO-PAPAYA	70g	80g	Blanco - rosado	Característico	dulce	x	
CHOCOLISTO	100cc	150cc	Marrón	Característico	Dulce		x
AREPA DE HARINA DE TRIGO	20g	30g	blanco	característico	salado	X	
HUEVO OMELET	50 g	50g	Amarillo	característico	salado	X	

Observaciones:

_____

_____

_____

TIEMPO DE COMIDA: ALMUERZO					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3ª11m	**4-5ª11m**	**1-3ª11m**	**4-5ª11m**
PASTAS	PASTA ALIMENTICIA	15g	20g	15g	20g
	CEBOLLA JUNCA	5g	5g	3g	3g
	TOMATE	5g	5g	4g	4g
	PIMENTON ROJO	5g	5g	5g	5g
	AJO	1g	1g	1g	1g
	APIO,TALLO	2g	2g	1g	1g
	ACEITE DE GIRASOL	2g	2g	2g	2g
POLLO PRIMAVERA	CARNE DEPOLLO	54g	64g	54g	64g
	CEBOLLA JUNCA	5g	5g	3g	3g
	TOMATE	5g	5g	4g	4g
	PIMENTON ROJO	5g	5g	5g	5g
	AJO	1g	1g	1g	1g
	APIO, TALLO	2g	2g	2g	2g
	ACEITE DE GIRASOL	2cc	4cc	2cc	4cc
	ZUMO DE NARANJA	10cc	15cc	10cc	15cc
MADURO COCIDO	PLÁTANO HARTÓN,MADURO	59g	68g	49g	58g
ENSALADA	LECHUGA	10g	10g	10g	10g
	MANGO	10g	20g	5g	10g
	QUESO	5g	5g	5g	5g
	ZANAHORIA	10g	15g	9g	14g
	ESPINACA	10g	10g	10g	10g
	CREMA DE LECHE	2cc	3cc	2cc	3cc
JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	TOMATE DE ARBOL	60g	60g	55g	55g
	AZUCAR	5g	5g	5g	5g

1. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.

5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
	1-3ª11m	**4-5ª11m**				SÓLIDOS	LÍQUIDOS
PASTAS	30g	40g	rosado	característico	salado	x	
MADURO COCIDO	35g	40g	amarillo	característico	dulce	x	
POLLO	32g	42g	blanco	característ	salado	x	

PRIMAVERA				o			
ENSALADA	32g	42g	Verde, naranja, blanco	característico	dulce	x	
JUGO DE TOMATE DE ARBOL	100cc	150cc	naranja	característico	Dulce		x
Observaciones: _____ _____ _____							

TIEMPO DE COMIDA: ½ TARDE					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3ª11m	**4-5ª11m**	**1-3ª11m**	**4-5ª11m**
YOGURTH	YOGURTH	100	150	100	150
GALLETA	GALLETA DE MAIZ	30	30	30	30
MANZANA	MANZANA	100	110	95	105

1. ANALISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.							
5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
						SÓLIDOS	LÍQUIDOS
	1-3ª11m	**4-5ª11m**					
YOGURTH	100	150	AMARILLO	Característico	Dulce		X
GALLETA	30	30	amarillo	Característico	Dulce	x	
MANZANA	95	105	Roja	Característico	Dulce	x	
Observaciones: _____ _____ _____							

Quién realizó el gramaje: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Quién atendió la visita: SILVANA SANDOVAL

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
IGLESIA CENTRO CRISTIANO
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
PRÁCTICA CAMPO DE ACCIÓN PROFESIONAL

ANÁLISIS COMPLEMENTO ALIMENTARIO

REGIONAL	CENTRO ZONAL	MUNICIPIO	FECHA		
Norte de Santander	CZ PAMPLONA	Pamplona	DD	MM	AA
			11	10	21
NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO: Alegría de crecer		DIRECCIÓN: CDI Alegría de crecer Centro de Desarrollo Infantil-Pamplona			

1. TIEMPO DE COMIDA: REFRIGERIO REFORZADO					
2. NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**3. INGREDIENTES**	**4. CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3a11m	**4-5ª11m**	**1-3a11m**	**4-5ª11m**
SORBETE DE GUANABANA	LECHE	100cc	150cc	100cc	150cc
	GUANABANA	80g	100g	40g	50g
	AZÚCAR	2g	2g	2g	2g
AREPA DE HARINA DE MAIZ	HARINA DE MAIZ	10g	20g	10g	20g
	MANTEQUILLA	2g	2g	2cc	2cc
HUEVO FRITO	HUEVO DE GALLINA	55g	55g	50g	50g
	ACEITE DE GIRASOL	2cc	2cc	2cc	2cc

5. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.							
5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
	1-3a11m	**4-5a11m**				SÓLIDOS	LÍQUIDOS
SORBETE DE GUANABANA	100cc	150cc	blanco	Característico	dulce		x
AREPA DE HARINA DE MAIZ	20g	30g	blanco	característico	dulce	X	
HUEVO FRITO	53 g	52g	blanco	característico	salado	X	
Observaciones: _____ _____ _____							

TIEMPO DE COMIDA: ALMUERZO					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3ª11m	**4-5ª11m**	**1-3ª11m**	**4-5ª11m**
ARROZ DE VERDURAS	ARROZ	15g	20g	15g	20g
	AJO	1g	1g	1g	1g
	CEBOLLA JUNCA	5g	5g	3g	3g
	ACEITE DE GIRASOL	2cc	2cc	2cc	2cc
	ZANAHORIA	10g	10g	10g	10g
	HABICHUELA	15g	15g	14g	14g
	ARVEJA VERDE	15g	15g	15g	15g
POLLO APANADO	POLLO,PECHUGA	54g	64g	54g	64g
	AJO	1g	1g	1g	1g
	HUEVO DE GALLINA	5g	5g	5g	5g
	HARINA DE MAIZ BLANCO	10g	20g	10g	20g
	ACEITE DE GIRASOL	2cc	3cc	2cc	3cc
PAPA GUISADA	PAPA COMÚN	38g	44g	35g	40g
	CEBOLLA CABEZONA	10g	15g	8g	13g
	TOMATE	15g	20g	14g	19g
	MANTEQUILLA	1g	3g	1g	3g
ENSALADA (ESPINACA,MAIZ ,FRESA)	ESPINACA,CRUDA	20g	20g	20g	20g
	FRESA,MADURA	35g	40g	33g	38g
	MAIZ EN GRANO	10g	10g	10g	10g
	CREMA DE LECHE	2cc	2cc	2cc	2cc
	YOGURT ENTERO	5cc	5cc	5cc	5cc
REFRESCO DE MARACUYA	MARACUYA	60g	60g	45g	45g
	AZUCAR	3g	3g	3g	3g

1. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.

5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
						SÓLIDOS	LÍQUIDOS
	1-3ª11m	**4-5ª11m**					
ARROZ DE VERDURAS	32g	42g	blanco	característico	salado	x	
POLLO APANADO	32g	42g	marrón	característico	salado	x	
PAPA GUISADA	37g	43g	blanca	característico	salado	x	
ENSALADA	32g	42g	verde	Característico	dulce	x	
REFRESCO DE MARACUYA	100cc	150cc	amarillo	característico	ácido		x

Observaciones: _____ _____ _____

TIEMPO DE COMIDA: ½ TARDE					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3ª11m	**4-5ª11m**	**1-3ª11m**	**4-5ª11m**
LECHE	LECHE	100cc	150cc	100cc	150cc
GALLETA AJEDREZ	GALLETA	30g	30g	30g	30g
BANANO	BANANO	130g	150g	70g	150g

1. ANALISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.							
5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
						SÓLIDOS	LÍQUIDOS
	1-3ª11m	**4-5ª11m**					
LECHE	100cc	150cc	Blanco	característico	dulce		x
GALLETA AJEDREZ	30g	30g	Blanco y marrón	Característico	Dulce	x	
BANANO	70g	80g	Blanco	Característico	Dulce	x	
Observaciones: _____ _____ _____							

Quién realizó el gramaje: MANIPULADORA DE ALIMENTOS HELENA

Quién atendió la visita: SILVANA SANDOVAL

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
IGLESIA CENTRO CRISTIANO
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
PRÁCTICA CAMPO DE ACCIÓN PROFESIONAL

ANÁLISIS COMPLEMENTO ALIMENTARIO

REGIONAL	CENTRO ZONAL	MUNICIPIO	FECHA		
Norte de Santander	CZ PAMPLONA	Pamplona	DD	MM	AA
			15	10	21
NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO: Alegría de crecer		DIRECCIÓN: CDI Alegría de crecer Centro de Desarrollo Infantil-Pamplona			

1. TIEMPO DE COMIDA: REFRIGERIO REFORZADO					
2. NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**3. INGREDIENTES**	**4.CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3a11m	**4-5ª11m**	**1-3a11m**	**4-5ª11m**
MANGO	MANGO	130g	150g	70g	80g
AVENA	LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	100cc	150cc	100cc	150cc
	AVENA	2g	2g	2cc	2cc
GALLETA SODA	GALLETA SODA	7g	14g	7g	14g
HUEVOS REVUELTOS	HUEVO DE GALLINA	55g	55g	50g	50g

5. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.							
5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
	1-3a11m	**4-5a11m**				SÓLIDOS	LÍQUIDOS
MANGO	70g	80g	blanco	Característico	ácido	x	
AVENA	100cc	150cc	blanco	característico	dulce		x
GALLETA SODA	7 g	14g	Blanca	característico	salado	X	
HUEVOS REVUELTOS	50g	50g	amarillo	característico	salado	x	

Observaciones:

_____
_____
_____

TIEMPO DE COMIDA: ALMUERZO					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3ª11m	**4-5ª11m**	**1-3ª11m**	**4-5ª11m**
ARROZ AL TOMATE	ARROZ BLANCO	15g	20g	15g	20g
	AJO	1g	1g	1g	1g
	CEBOLLA CABEZONA	5g	5g	4g	4g
	TOMATE	10g	10g	9g	9g
	ACEITE DE GIRASOL	2cc	2cc	2cc	2cc
HIGADO CON VERDURAS	HIGADO DE RES	40g	50g	40g	50g
	AJO	1g	1g	1g	1g
	CEBOLLA CABEZONA	6g	6g	6g	6g
	PIMENTON ROJO	4g	4g	4g	4g
	CEBOLLA JUNCA	10g	10g	7g	7g
	ARVEJA VERDE	6g	8g	6g	8g
	ZANAHORIA	6g	10g	5g	9g
PAPA CRIOLLA FRUTA	PAPA CRIOLLA	35g	40g	35g	40g
	ACEITE	6cc	9cc	6cc	9cc
ENSALADA (TOMATE,CEBOLLA Y CILANTRO)	TOMATE	20g	30g	18g	28g
	CEBOLLA CABEZONA	10g	20g	6g	16g
	CILANTRO	2g	2g	2g	2g
JUGO DE CURUBA	CURÚBA	100g	100g	70g	80g
	AZÚCAR	5g	5g	5g	5g

1. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.

5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
						SÓLIDOS	LÍQUIDOS
	1-3ª11m	**4-5ª11m**					
ARROZ AL TOMATE	30g	42g	rojo	característico	salado	x	
HIGADO CON VERDURAS	24g	30g	Marrón	característico	salado	x	
PAPA CRIOLLA FRITA	35g	42g	amarillo	característico	salado	x	
ENSALADA	32g	42g	Rojo, blanco	característico	salado	x	
JUGO DE	100	150	amari	caracteri	ácido		x

CURUBA	cc	cc	llo	stico			

Observaciones:

_____
_____
_____
_____

TIEMPO DE COMIDA: ½ TARDE					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3ª11m	**4-5ª11m**	**1-3ª11m**	**4-5ª11m**
SORBETE DE BANANO	LECHE	100cc	150cc	100cc	150cc
	BANANO	110g	130g	70g	80g
PAN DE DULCE	PAN DE DULCE	30g	30g	30g	30g

1. ANALISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.							
5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
						SÓLIDOS	LÍQUIDOS
	1-3ª11m	**4-5ª11m**					
SORBETE DE BANANO	100cc	150cc	blanco	característico	dulce		x
PAN DE LECHE	30g	30g	blanco	característico	dulce	X	

Observaciones:

_____
_____
_____

Quién realizó el gramaje: MANIPULADORA DE ALIMENTOS
Quién atendió la visita: SILVANA SANDOVAL

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
IGLESIA CENTRO CRISTIANO
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
PRÁCTICA CAMPO DE ACCIÓN PROFESIONAL

ANÁLISIS COMPLEMENTO ALIMENTARIO

REGIONAL	CENTRO ZONAL	MUNICIPIO	FECHA		
Norte de Santander	CZ PAMPLONA	Pamplona	DD	MM	AA
			22	10	21
NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO: Alegría de crecer		DIRECCIÓN: CDI Alegría de crecer Centro de Desarrollo Infantil-Pamplona			

1. TIEMPO DE COMIDA: REFRIGERIO REFORZADO					
2. NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**3. INGREDIENTES**	**4. CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3a11m	**4-5ª11m**	**1-3a11m**	**4-5ª11m**
SORBETE DE GUAYABA	LECHE	100cc	150cc	100cc	150cc
	GUAYABA	67g	80g	65g	78g
	AZÚCAR	2g	2g	2g	2g
AREPA DE HARINA DE TRIGO	HARINA DE TRIGO	10g	20g	10g	20g
	MANTEQUILLA	2g	2g	2cc	2cc
QUESO TAJADO	QUESO TAJADO	20g	20g	20g	20g

5. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.							
5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
	1-3a11m	**4-5a11m**				SÓLIDOS	LÍQUIDOS
SORBETE DE GUAYABA	100cc	150cc	rosado	Característico	dulce		x
AREPA DE HARINA DE TRIGO	20g	30g	blanco	característico	dulce	X	
QUESO TAJADO	53 g	52g	Blanco	característico	salado	X	

Observaciones:

_____
_____
_____

TIEMPO DE COMIDA: ALMUERZO					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3ª11m	**4-5ª11m**	**1-3ª11m**	**4-5ª11m**
ARROZ ROJO	ARROZ	15g	20g	15g	20g
	CEBOLLA JUNCA	9g	9g	7g	7g
	PIMENTÓN ROJO	10g	10g	10g	10g
	AJO	1g	1g	1g	1g
	ACEITE DE GIRASOL	2cc	2cc	2cc	2cc
BOLITAS DE POLLO GUISADAS	POLLO,PECHUGA	54g	64g	54g	64g
	CEBOLLA JUNCA	10g	9g	8g	7g
	TOMATE	6g	6g	5g	5g
	CEBOLLA CABEZONA	5g	5g	4g	4g
	PIMENTON ROJO	2g	4g	2g	4g
	AJO	1g	1g	1g	1g
	APIO,TALLO	5g	5g	4g	4g
	ACEITE DE GIRASOL	3cc	4cc	3cc	4cc
PEPINO EN CUADRITOS CON CILANTRO	PEPINO	15g	25g	12g	22g
	CILANTRO	2g	2g	2g	2g
	ZUMO DE LIMÓN	5cc	5cc	5cc	5cc
CROQUETAS DE ZANAHORIA	ZANAHORIA	20g	30g	18g	28g
	HARINA DE TRIGO	10g	10g	10g	10g
	AVENA MOLIDA	7g	7g	7g	7g
	HUEVO DE GALLINA	10g	10g	8g	8g
	QUESO	5g	5g	5g	5g
	ACEITE, REFINADO DE GIRASOL	3cc	5cc	3cc	5cc
JUGO DE TOMATE DE ARBOL	TOMATE DE ARBOL	60g	60g	55g	55g
	AZUCAR	5g	5g	5g	5g

1. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.

5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
						SÓLIDOS	LÍQUIDOS
	1-3ª11m	**4-5ª11m**					
ARROZ ROJO	30g	40g	rojo	característico	salado	x	
BOLITAS DE POLLO GUISADAS	33g	44g	rosadas	característico	salado	x	
PEPINO EN CUADRITOS CON CILANTRO	34g	42g	Blanco y verde	característico	salado	x	
CROQUETAS	35g	40g	naranj	caracterís	dulce	x	

DE ZANAHORIA			a	tico			
JUGO DE TOMATE DE ARBOL	100cc	150cc	naranja	característico	ácido		x
Observaciones: _____ _____ _____							

TIEMPO DE COMIDA: ½ TARDE					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3ª11m	**4-5ª11m**	**1-3ª11m**	**4-5ª11m**
YOGURT	YOGURT	100cc	150cc	100cc	150cc
GALLETA	GALLETA DE AVENA	30g	30g	30g	30g
MANZANA	MANZANA	100g	110g	70g	80g

1. ANALISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.							
5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
						SÓLIDOS	LÍQUIDOS
	1-3ª11m	**4-5ª11m**					
YOGURT	100cc	150cc	rosado	característico	dulce		x
GALLETA	30g	30g	blanca	característico	dulce	x	
MANZANA	70g	80g	roja	característico	dulce	x	
Observaciones: _____ _____ _____							

Quién realizó el gramaje: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Quién atendió la visita: SILVANA SANDOVAL

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
IGLESIA CENTRO CRISTIANO
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
PRÁCTICA CAMPO DE ACCIÓN PROFESIONAL

ANÁLISIS COMPLEMENTO ALIMENTARIO

REGIONAL	CENTRO ZONAL	MUNICIPIO	FECHA		
Norte de Santander	CZ PAMPLONA	Pamplona	DD	MM	AA
			25	10	21
NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO: Alegría de crecer		DIRECCIÓN: CDI Alegría de crecer Centro de Desarrollo Infantil-Pamplona			

1. TIEMPO DE COMIDA: REFRIGERIO REFORZADO					
2. NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**3. INGREDIENTES**	**4. CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3a11m	**4-5ª11m**	**1-3a11m**	**4-5ª11m**
MANDARINA	MANDARINA	115g	125g	78g	82g
COLADA DE MAIZENA	LECHE DE VACA ENTERA	100cc	150cc	100cc	150cc
	MAIZENA DE FRESA	10g	12g	10g	12g
SANDWICH DE QUESO	QUESO DOBLE CREMA	20g	20g	20g	20g
	PAN TAJADO	15g	15g	15g	15g
	MANTEQUILLA SIN SAL	4g	6g	4g	6g

5. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.								
5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
	1-3a11m	**4-5a11m**				SÓLIDOS	LÍQUIDOS
MANDARINA	78g	82g	naranja	Característico	dulce	x	
COLADA DE MAIZENA	100cc	150cc	rosado	característico	dulce		x
SANDWICH DE QUESO	30 g	30g	Blanco	característico	salado	X	
Observaciones: _____ _____ _____							

TIEMPO DE COMIDA: ALMUERZO					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3ª11m	**4-5ª11m**	**1-3ª11m**	**4-5ª11m**
ARROZ BLANCO	ARROZ	15g	20g	15g	20g
	AJO	1g	1g	1g	1g
	CEBOLLA JUNCA	10g	10g	10g	10g
	ACEITE DE GIRASOL	2cc	2cc	2cc	2cc
HIGADO CON VERDURAS	HIGADO DE RES	40g	50g	40g	50g
	AJO	1g	1g	1g	1g
	CEBOLLA CABEZONA	10g	15g	8g	13g
	PIMENTON roja	5g	5g	5g	5g
	CEBOLLA JUNCA	10g	10g	6g	6g
	ARVEJA VERDE	15g	15g	15g	15g
	ZANAHORIA	10g	15g	13g	13g
ENSALADA DE PAPA	PAPA COMÚN	40g	50g	35g	45g
	ZANAHORIA	20g	20g	18g	18g
	CEBOLLA CABEZONA	10g	10g	8g	8g
	MAYONESA	4g	5g	4g	5g
JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	100g	100g	70g	70g
	AZÚCAR	5g	5g	5g	5g

1. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.

5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
						SÓLIDOS	LÍQUIDOS
	1-3ª11m	**4-5ª11m**					
ARROZ BLANCO	30g	40g	blanco	característico	salado	X	
HIGADO CON VERDURAS	24g	30g	marrón	característico	salado	X	
ENSALADA DE PAPA	67g	82g	blanco	característico	salado	X	
JUGO DE MARACUYA	100cc	150cc	amarillo	característico	ácido		x

Observaciones:

_____
_____
_____

TIEMPO DE COMIDA: ½ TARDE			
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**	
		PESO	**PESO NETO**

		BRUTO			
		1-3ª11m	**4-5ª11m**	**1-3ª11m**	**4-5ª11m**
YOGUTH	YOGURTH	100cc	150cc	100cc	150cc
GALLETA AJEDREZ	GALLETA AJEDREZ	33g	33g	33g	33g
DURAZNO	DURAZNO	115g	125g	70g	80g

1. ANALISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.							
5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
						SÓLIDOS	LÍQUIDOS
	1-3ª11m	**4-5ª11m**					
YOGURTH	100cc	150cc	rosado	característico	dulce		x
GALLETA AJEDREZ	33g	33g	Marron-blanco	característico	dulce	x	
DURAZNO	70g	80g	amarillo	característico	dulce	X	
Observaciones: _____ _____ _____							

Quién realizó el gramaje: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Quién atendió la visita:SILVANA SANDOVAL

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
IGLESIA CENTRO CRISTIANO
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
PRÁCTICA CAMPO DE ACCIÓN PROFESIONAL

ANÁLISIS COMPLEMENTO ALIMENTARIO

REGIONAL	CENTRO ZONAL	MUNICIPIO	FECHA		
Norte de Santander	CZ PAMPLONA	Pamplona	DD	MM	AA
			29	10	21
NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO: Alegría de crecer		DIRECCIÓN: CDI Alegría de crecer Centro de Desarrollo Infantil-Pamplona			

1. TIEMPO DE COMIDA: REFRIGERIO REFORZADO					
2. NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**3. INGREDIENTES**	**4. CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3a11m	**4-5ª11m**	**1-3a11m**	**4-5ª11m**
NARANJA	NARANJA	100g	100g	70g	80g
COLADA DE AVENA	LECHE	100cc	150g	100cc	150cc
	AVENA	10g	12g	10g	12g
HUEVOS PERICOS	HUEVO DE GALLINA	55g	55g	20g	20g
	CEBOLLA CABEZONA	2g	2g	2g	2g
	TOMATE	5g	5g	5g	5g
	ACEITE DE GIRASOL	2cc	2cc	2cc	2cc
PAN DE BANQUETE	PAN DE BANQUETE	30g	30g	30g	30g

5. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.							
5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
	1-3a11m	**4-5a11m**				SÓLIDOS	LÍQUIDOS
NARANJA	70g	80g	naranja	Característico	ácido	x	
COLADA DE AVENA	100cc	150cc	rosado	característico	dulce		x
HUEVOS PERICOS REVUELTOS	50g	50g	amarillo	característico	salado	x	
PAN	30g	30g	Blanco	característico	salado	X	

Observaciones:

_____
_____
_____

TIEMPO DE COMIDA: ALMUERZO						
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**				
		PESO BRUTO		**PESO NETO**		
		1-3ª11m	**4-5ª11m**	**1-3ª11m**	**4-5ª11m**	
PASTAS	PASTA ALIMENTICIA	15g	20g	15g	20g	
	CEBOLLA JUNCA	10g	10g	5g	5g	
	TOMATE	10g	10g	8g	8g	
	PIMENTON ROJO	10g	10g	10g	10g	
	AJO	1g	1g	1g	1g	
	APIO,TALLO	2g	2g	1g	1g	
	ACEITE DE GIRASOL	2cc	2cc	2cc	2cc	
DEDITOS DE YUCA	YUCA	43g	50g	35g	40g	
	HARINA DE TRIGO	10g	10g	10g	10g	
	ACEITE	6cc	9cc	6cc	9cc	
ALBONDIGAS	CARNE DE RES	40g	50g	40g	50g	
	CEBOLLA CABEZONA	5g	5g	4g	4g	
	AJO	1g	1g	1g	1g	
	PIMENTON ROJO	5g	5g	5g	5g	
	CEBOLLA JUNCA	10g	10g	5g	5g	
	TOMATE	10g	10g	10g	10g	
	APIO,TALLO	2g	2g	1g	1g	
ENSALADA	CEBOLLA CABEZONA	10g	15g	9g	14g	
	TOMATE	15g	20g	14g	19g	
	CILANTRO	2g	2g	2g	2g	
JUGO DE LULO	LULO	75g	75g	65g	65g	
	AZUCAR	5g	5g	5g	5g	

1. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.

5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
						SÓLIDOS	LÍQUIDOS
	1-3ª11m	**4-5ª11m**					
PASTAS	30g	40g	amarillo	característico	salado	x	
DEDITOS DE YUCA	35g	42g	blanco	característico	salado	x	
ALBONDIGAS	24g	30g	Marrón	característico	salado	x	
ENSALADA	32g	42g	Roja. Blanca	característico	salado	x	
JUGO DE LULO	100cc	150cc	verde	característ	ácido		x

				ico			

Observaciones:

_____
_____
_____

TIEMPO DE COMIDA: ½ TARDE					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3ª11m	**4-5ª11m**	**1-3ª11m**	**4-5ª11m**
LECHE	LECHE	100cc	150cc	100cc	150cc
HOJALDRE	HOJALDRE	30g	30g	30g	30g
MANDARINA	MANDARINA	110g	120g	70g	80g

1. ANALISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.							
5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
						SÓLIDOS	LÍQUIDOS
	1-3ª11m	**4-5ª11m**					
LECHE	100cc	150cc	blanco	característico	dulce		x
HOJALDRE	30g	30g	amarillo	característico	dulce	x	
MANDARINA	70g	80g	naranja	característico	dulce	x	

Observaciones:

_____
_____
_____

Quién realizó el gramaje: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Quién atendió la visita: SILVANA SANDOVAL

ANEXOS EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS









***EVIDENCIA FOTOGRAFICA**: Apoyo pedagógico/8 de octubre/CDI Alegría de crecer/Verificación del proceso de estandarización.*









***EVIDENCIA FOTOGRAFICA**: Apoyo pedagógico/11 de octubre/CDI Alegría de crecer/Verificación del proceso de estandarización.*









***EVIDENCIA FOTOGRAFICA**: Apoyo pedagógico/15 de octubre/CDI Alegría de crecer/Verificación del proceso de estandarización.*






***EVIDENCIA FOTOGRAFICA**: Apoyo pedagógico/22 de octubre/CDI Alegría de crecer/Verificación del proceso de estandarización.*









***EVIDENCIA FOTOGRAFICA**: Apoyo pedagógico/25 de octubre/CDI Alegría de crecer/Verificación del proceso de estandarización.*







***EVIDENCIA FOTOGRAFICA**: Apoyo pedagógico/29 de octubre/CDI Alegría de crecer/Verificación del proceso de estandarización.*

ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!

INFORME EVALUACIÓN MINUTAS 2021

Elaborado por:

María Silvana Sandoval Capacho

Mery Zulay Vera Contreras

Nutricionista Dietista en formación, X semestre

Presentado a:

ND. ALEXANDRA GÉLVEZ RODRÍGUEZ

Docente supervisora de prácticas Campos de Acción Profesional

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

FACULTAD DE SALUD

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

PAMPLONA, NORTE DE SANTANDER

2021-2

PERIODO DE EVALUACIÓN: OCTUBRE DE 2021

NOMBRE DE LA UDS: ALEGRIA DE CRECER

OBJETIVO

Evaluar las preparaciones suministradas a los niños y niñas de la UDS Alegría de crecer en los diferentes tiempos de comida con el fin de efectuar ajustes a los ciclos de menús suministrados en la presencialidad año 2021.

POBLACIÓN QUE EVALUÓ

1. Niños Y Niñas
2. Padres de familia
3. Talento humano UDS

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

1.Instrumento evaluación de menús en UDS para la población infantil

El formato cuenta con un encabezado donde se debe diligenciar: fecha de la evaluación, nombre del CDI, nombre del evaluador, tiempo de comida supervisado y numero de minuta.

El formato de evaluación de los menús de los niños y niñas cuenta con tres preguntas como primera señale con la carita que te pareció los alimentos suministrados en el CDI, se encuentran cinco caritas que corresponde a odie, no me gusto, indiferente, me gusto, me encanto; como segunda pregunta que fue lo que más le gusto del menú o de los alimentos suministrados y tercera que fue lo que menos le gusto de la preparación.

Para finalizar el nombre y la firma de quien evalúa.

Imagen N° 1 formato evaluación de menús niños



Operador Iglesia Centro Cristiano
Evaluación de menús suministrados en UDS.

Fecha de la Evaluacion		Numero de minuta:
Nombre del CDI	CDI	
Nombre del evaluador		
Tiempo de comida supervisado	Refrigerio Reforzado____ Almuerzo____ Refrigerio Tarde____	

1. Señala con la carita que te parecio los alimentos suministrados en el CDI

Odié	No me gustó	Indiferente	Me gustó	Me encantó
1	2	3	4	5

¿Que fue lo que mas le gusto del menu o de los alimentos suministrados?:

¿Que fue lo que menos le gusto de la preparación?

Nombre y Firma de quién evalua _____

Fuente: Operador Iglesia Centro Cristiano.

2.Instrumento evaluación de menús en UDS para padres de familia y talento humano de la UDS

El formato cuenta con un encabezado donde se debe diligenciar: fecha de la evaluación, numero de minuta, nombre del CDI, entidad administradora del servicio, nombre del evaluador, cargo del evaluador y tiempo de comida supervisado.

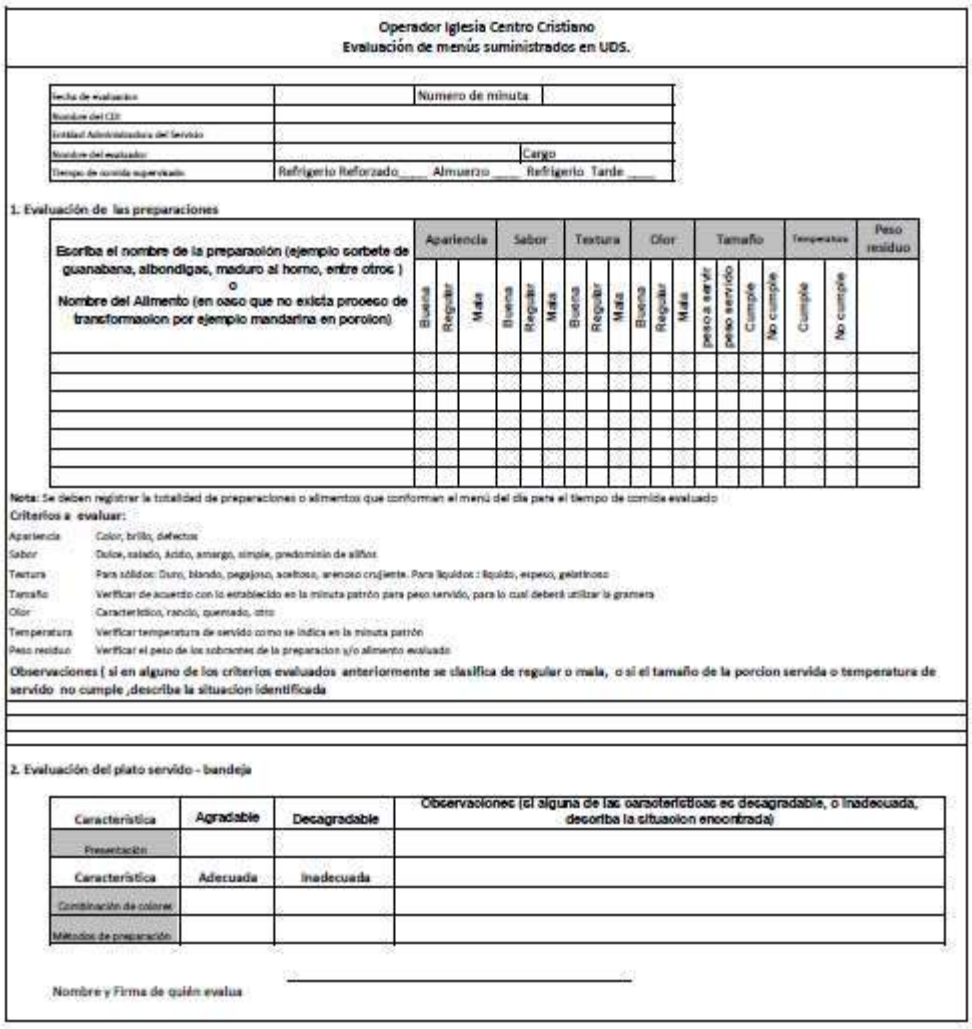
El formato cuenta con dos preguntas; como primero evaluación de las preparaciones donde debe incluir el nombre de la preparación o nombre del alimento en caso de que no exista proceso de transformación, se evalúan las características , apariencia, sabor textura, olor donde cada ítem mencionado anteriormente cuenta con opciones de respuesta correspondiente a:Buena,regular,mala.También evalúa el tamaño con opciones de respuesta que son: Peso a servir, peso servido,cumple,No cumple y temperatura con opción de respuesta :Cumple o No cumple, finalmente una casilla donde se incluye el peso residuo.

Cuenta con un espacio donde si en alguno de los criterios evaluados se clasifica de regular o mala, o si el tamaño de la porción servida o temperatura de servido no cumple, se puede describir la situación identificada.

Como segunda pregunta es la evaluación del plato servido donde se presentan tres características que corresponden a: Presentación donde tiene la opción de respuesta; Agradable y desagradable y en cuanto a combinaciones de colores y métodos de preparación se encuentran las opciones; adecuado e inadecuada.

Para finalizar el nombre y firma de quien evalúa.

Imagen N° 2 Formato evaluación de menús padres de familia y talento humano



Operador Iglesia Centro Cristiano
Evaluación de menús suministrados en UDS.

Fecha de evaluación		Numero de minuta	
Nombre del CDI			
Unidad Administradora del Servicio			
Nombre del evaluador		Cargo	
Tiempo de comida supervisado	Refrigerio Reforzado____ Almuerzo ____ Refrigerio Tarde ____		

1. Evaluación de las preparaciones

Escriba el nombre de la preparación (ejemplo sorbete de guanabana, albondigas, maduro al horno, entre otros) o Nombre del Alimento (en caso que no exista proceso de transformacion por ejemplo mandarina en porcion)	Apariencia			Sabor			Textura			Olor			Tamaño				Temperatura		Peso residuo
	Buena	Regular	Mala	Buena	Regular	Mala	Buena	Regular	Mala	Buena	Regular	Mala	peso a servir	peso servido	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	

Nota: Se deben registrar la totalidad de preparaciones o alimentos que conforman el menú del día para el tiempo de comida evaluado

Criterios a evaluar:

Apariencia	Color, brillo, defectos
Sabor	Dulce, salado, Acido, amargo, simple, predominio de alifos
Textura	Para sólidos: Duro, blando, pegajoso, acelloso, arenoso crujiente. Para liquidos : liquido, espeso, gelatinoso
Tamaño	Verificar de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón para peso servido, para lo cual deberá utilizar la gramera
Olor	Caracteristico, rancio, quemado, otro
Temperatura	Verificar temperatura de servido como se indica en la minuta patrón
Peso residuo	Verificar el peso de los sobrantes de la preparacion y/o alimento evaluado

Observaciones (si en alguno de los criterios evaluados anteriormente se clasifica de regular o mala, o si el tamaño de la porcion servida o temperatura de servido no cumple ,describa la situación identificada

2. Evaluación del plato servido - bandeja

Característica	Agradable	Desagradable	Observaciones (si alguna de las caracteristicas es desagradable, o inadecuada, describa la situacion encontrada)
Presentación			
Característica	**Adecuada**	**Inadecuada**	
Combinación de colores			
Métodos de preparación			

Nombre y Firma de quién evalua

Fuente: Operador Iglesia Centro Cristiano

METODOLOGÍA

Población infantil

El proceso de evaluación se realizó por medio del formato de evaluación de menús , después de que las niños y niñas pertenecientes al CDI alegría de crecer terminaban de consumir cada tiempo de comida , se acercaba a cada niño y niña y se realizaba la lectura de la primera pregunta , donde se hacia la entrega de colores y ellos elegían que carita pintar según como le parecieron los alimentos suministrados en el tiempo de comida correspondiente , seguidamente se hacia la segunda y tercera pregunta que correspondían a lo que más le gusto y lo que menos le gusto de los alimentos suministrados y se diligenciaba según la respuesta, finalmente se colocó el nombre de cada niño y niña.

Talento humano y padres de familia

Se realizó la entrega de 3 formatos para la evaluación de los tres tiempos de comida, donde socializo cada pregunta para el respectivo diligenciamiento y en cuanto a la minuta ellos podían observarla en medio físico en el CDI Alegría de crecer y por medio digital con envió por WhatsApp.

RESULTADOS

REFRIGERIO DE LA MAÑANA

NIÑOS Y NIÑAS	TALENTO HUMANO
Se pudo evidenciar que en cuanto al refrigerio reforzado los niños y niñas pertenecientes al CDI Alegría de crecer muestran preferencia por sándwich de queso, huevo frito, huevo en omelet, huevos revueltos En cuanto a los alimentos que no les agradan encontramos: La papaya y las frutas con cascara.	Las docentes pertenecientes a el CDI alegría de crecer no estuvieron de acuerdo en que se les suminitrara la fruta entera y con cascara ya que referían que los niños y niñas no consumen la cascara de las frutas y sugieren que se pelen y se den en trozos.

ALMUERZO

NIÑOS Y NIÑAS	TALENTO HUMANO
Se pudo evidenciar que en cuanto al refrigerio reforzado los niños y niñas pertenecientes al CDI Alegría de crecer muestran preferencia por albóndigas de carne y pollo , pollo apanado, arroz en todas sus preparaciones ,lentejas,arveja,papa frita, yuca frita, hígado con verduras, pastas, croquetas de carne molida, refrescos de frutas En cuanto a los alimentos que no les agradan encontramos: Espinaca, cebolla, zanahoria.	Muestran agrado por todo lo suministrado en este tiempo de comida.

REFRIGERIO DE LA TARDE

NIÑOS Y NIÑAS	TALENTO HUMANO
Se pudo evidenciar que en cuanto al refrigerio reforzado los niños y niñas pertenecientes al CDI Alegría de crecer muestran agrado por : todas las preparaciones y alimentos de los grupos de lácteos y cereales En cuanto a los alimentos que no les agradan encontramos: La fruta en porción	Las docentes pertenecientes a el CDI alegría de crecer no estuvieron de acuerdo en que se les suministrara la fruta entera y con cascara ya que referían que los niños y niñas no consumen la cascara de las frutas y sugieren que se pelen y se den en trozos.

EVALUACION CON PADRES DE FAMILIA

REFRIGERIO DE LA MAÑANA	ALNMUERZO	REFRIGERIO DE LA TARDE
Los padres de familia referían agrado en los alimentos y preparaciones suministradas en el tiempo de comida	Los padres de familia referían agrado en los alimentos y preparaciones suministradas en el tiempo de comida	Los padres de familia referían agrado en los alimentos y preparaciones suministradas en el tiempo de comida

CONCLUSIONES

Se logró evaluar las preparaciones suministradas a los niños y niñas de la UDS Alegría de crecer por medio de los formatos aplicados a los niños y niñas, padres de familia y talento humano, en los diferentes tiempos de comida esto con el fin de efectuar ajustes a los ciclos de menús suministrados.

Elaborado por: La nutricionista dietista en formación Maria Silvana Sandoval Capacho.

INFORME DE ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIONES Y PORCIONES DEL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL SAGRADA FAMILIA

Elaborado por:

María Silvana Sandoval Capacho

Mery Zulay Vera Contreras

Nutricionistas Dietistas en formación, X semestre

Presentado a:

ND. ALEXANDRA GÉLVEZ RODRÍGUEZ

Docente supervisora de prácticas Campos de Acción Profesional

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

FACULTAD DE SALUD

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

PAMPLONA, NORTE DE SANTANDER

2021-2

1. Tabla de contenido

INTRODUCCIÓN 3
OBJETIVOS 4
MARCO TEORICO 5
METODOLOGIA 8
CONCLUSIÓN 12
ANEXOS TABLA DE CONTROL DE PORCIONES 13
ANEXOS FORMATOS DE EVALUACIÓN NUTRICIONAL 35
ANEXOS EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS 57

INTRODUCCIÓN

La estandarización de porciones es un proceso que permite fijar la cantidad exacta que se va a servir de un alimento o preparación, bien sea en peso, tamaño y/o volumen, parapoder entregar a los usuarios del servicio de alimentación la cantidad de alimentos necesarios para cubrir las recomendaciones de energía y nutrientes definidas en la minuta patrón.

La estandarización de recetas y porciones permite al nutricionista, al supervisor y al manipulador de alimentos, garantizar que, indistintamente de quien prepare la receta y realice el servido, el producto final será de una adecuada calidad nutricional y contará con las características organolépticas definidas.

Para que el proceso de estandarización de las recetas se lleve a cabo adecuadamente, es necesario estandarizar las porciones, es decir, fijar la cantidad exacta que se va a servir de un producto, bien sea en peso, volumen, tamaño o número cuando se emplea un menú patrón con listas de intercambio aparece dicha cantidad en porciones de intercambio.

Se llevó a cabo el acompañamiento y seguimiento en el proceso de estandarización los días lunes y viernes del mes de octubre en el CDI sagrada familia en los 3 tiempos de comida que corresponden a refrigerio reforzado, almuerzo y media tarde, suministrados de acuerdo a la minuta patrón en las cantidades según los grupos de edad de los niños y niñas beneficiarios.

OBJETIVO GENERAL

Realizar seguimiento al proceso de estandarización de preparaciones y porciones servidas con el fin de suministrar las cantidades de alimentos establecidas en la minuta patrón a los beneficiarios de la UDS sagrada familia según grupo de edad.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Verificar el cumplimiento del proceso de estandarización en las preparaciones y porciones servidas según las cantidades de alimentos establecidas en la minuta patrón.

Garantizar preparaciones y porciones servidas con calidad y cantidad uniformes que satisfagan las necesidades nutricionales de los usuarios.

Orientar a las manipuladoras de alimentos en el uso de instrumentos porcionadores para las diferentes preparaciones a suministrar.

MARCO TEÓRICO

Estandarización es un procedimiento aplicable a cualquier sistema que permite normalizar o unificar sus etapas, para que estas puedan repetirse a través del tiempo o garantizando que se produzca siempre el mismo producto final, en el servicio de alimentación es importante tener las recetas estandarizadas para que los beneficiarios reciban la cantidad establecida en la minuta patrón.

La estandarización de recetas y porciones es una nota, formula o prescripción que indica el conjunto de directrices, procedimientos de hacer una preparación, especifica cantidad, calidad de ingredientes, su procedimiento de preparación para lograr siempre un producto adecuado, por ello es necesario estandarizar porciones con el fin de fijar la cantidad exacta que se va a servir en peso, volumen, tamaño o numero

Un programa de menús no puede quedar completo si los operarios encargados de su preparación y distribución no saben exactamente cuánto y cómo preparar y servir cada una de las recetas que lo integran. Esta labor se cumple por medio de la estandarización de las recetas y porciones.

Una receta estandarizada es la que especifica la cantidad y calidad de ingredientes y su procedimiento de preparación, de tal manera que se asegure que siempre se obtendrá un producto de cantidad y calidad uniformes, no importa quién sea la persona que se encargue de su preparación siempre y cuando esta persona esté capacitada para seguir las instrucciones.

Son varias las razones por las que se debe estandarizar porciones; entre las más importantes se encuentran controlar costos, por ejemplo, si el tamaño de la porción de carne es de 100g en crudo y se sirven porciones de 125 g, están perdiéndose 25 g por porción, al multiplicar este número por la cantidad de comensales, se obtendrá la cantidad de dinero que esto significa, también para controlar cantidades, si la receta se calculó para servir 100 porciones de una unidadde un producto y se sirven dos unidades, sólo alcanzará para 50 comensales y por ultimo para satisfacer a los comensales, si las cantidades de las porciones no son uniformes, los comensalesno estarán satisfechos y formularán quejas contra el servicio.

Para poder satisfacer a los usuarios se deben estandarizar las porciones y para ello se deben seguir unos pasos, primero elaborar una lista de control de porciones, en la cual se enumeren todos los productos que se van a servir, con el tamaño de las porciones según el sitio donde se servirán y los usuarios a quienes van dirigidos. Esta lista debe especificar también el tipo de plato

en que debe servirse la preparación, y segundo establecer especificaciones exactas para cada uno de los productos que se deben comprar, bien sea en bloque o en empaques individuales.

Tercero hacer análisis de valor y análisis de rendimiento a los productos que se vayan a comprar. Sin este paso no queda completo el proceso de estandarización de las recetas. Cuarto revisar las recetas estandarizadas para cerciorarse de que sí se está produciendo el número y tamaño de las porciones establecidas. Quinto Poner tablas de control de porciones en sitios muy visibles, especialmente en los lugares de servida. En estas tablas se debe especificar el nombre del producto, la cantidad en crudo y cocido, utensilio de conservación y de servida, aderezo y plato para servirlo si se requiere. Sexto Estandarizar todos los equipos y utensilios de preparación y servida, así; latas y moldes, con señales por donde se debe cortar son preferibles las latas o moldes cuadrados y rectangulares a los redondos, porque facilitan más la obtención de porciones- o con cortadores especiales; balanzas para obtener porciones; cucharones y cucharas de servir, con los números y capacidades respectivas; además, debe haber una provisión adecuada de cada uno de ellos; misceláneos tales como tajadores y partidores de huevos, cortadores de mantequilla y pinzas para espaguetis; platos, pocillos y vasos de servida con las referencias y capacidades; y ollas y marmitas con los números y capacidades reales. Séptimo capacitar a todo el personal, enfatizando los siguientes aspectos: costos de las porciones, uso de las tablas, empleo adecuado de los utensilios y equipos, problemas que acarrea el quedarse sin preparaciones – quejas de los comensales, estrés del personal- y uso adecuado de las recetas. Octavo sacar porciones de la mayor cantidad de preparaciones posibles en las secciones de preparación, pues allí hay más calma para realizar esta labor. Noveno supervisar periódicamente al personal directamente o por intermedio de los supervisores, para cerciorarse de que están cumpliendo las reglas y por último chequear, al azar y diariamente, porciones de diversos alimentos. Si no hay una adecuada capacitación de todo el personal involucrado, fracasa un programa de estandarización de porciones.

La estandarización de recetas le trae muchos beneficios a un servicio de alimentación. Entre los principales objetivos que se persiguen con un programa destinado a tal fin, están asegura que las preparaciones tengan siempre una calidad y cantidad uniformes que satisfagan a los comensales. Facilita el trabajo de los empleados, los cuales tendrán a su disposición un conjunto de instrucciones claras y fáciles de seguir. Esto ahorra tiempo y dinero y evita confusiones. Facilita el proceso de compras y de planeación de menús. Ayuda a controlar los costos, porque se determinan cantidad y clases de ingredientes, temperaturas adecuadas de cocción y porciones correctas.

Cuando no existen recetas estandarizadas hay que confiar en la memoria y habilidades del chef, cocinero o quien sea la persona encargada de su elaboración. Esto trae problemas de inconsistencia en cantidad y calidad y, por tanto, derroche o faltantes; además, si falta la persona encargada, se produce el caos en el servicio de alimentación. Las recetas estandarizadas, en cambio dan productos en cantidad y calidad uniformes, eliminan adivinaciones y ahorran tiempo, ayudan a controlar costos, simplifican la capacitación de personal nuevo, requieren menos personal especializado y son una buena herramienta para hacer participar al personal.

METODOLOGIA

Para el seguimiento y verificación del proceso de estandarización en el CDI sagrada familia dela Iglesia Centro Cristiano de Pamplona, Norte de Santander, se llevó a cabo en el mes de Octubre del año 2021, los días Lunes y Viernes del ciclo de menús establecido para el mes en mención, se realizaba para los 3 tiempos de comida correspondientes a refrigerio reforzado, almuerzo y media tarde, en el refrigerio reforzado se encontraban los siguientes grupos de alimentos fruta, cereal, lácteos, carnes o huevos o queso, y grasa, para el almuerzo se encontraban los grupos de alimentos cereal, carnes,tubérculos o raíces o plátanos, grasa, fruta, ofreciendo leguminosa 1 vez por semana, teniendo en cuenta que se ofrecía la mitad de la porción del grupo de carnes y para la media tarde los grupos lácteos, fruta, cereal. En cada grupo de alimentos se establece una porción a servir dependiendo el grupo de edad de 1 a 3 años y de 4 a 5 años.

La manipuladora de alimentos contaba con la guía de preparación en la cual se establecen las cantidades en peso bruto, peso neto de los alimentos y el procedimiento de cada una de las preparaciones, separadas las cantidades por los grupos de edad paragarantizar la porción servida establecida en la minuta patrón de cada uno de los grupos previamente mencionados.

Para el proceso de estandarización de porciones de alimentos servidos primero se debehacer revisión de la minuta patrón seguidamente se hace alistamiento de equipos y utensilios y se identifican los instrumentos porcionadores, se pesó tres veces el alimentoo preparación de manera que el peso fuera a lo establecido en el menú patrón, teniendoen cuenta que la cantidad máxima permitida en cuanto al tamaño de la porción de los diferentes grupos de alimentos servidos; es 10% por encima y 0% por debajo de los valores, es decir el peso nunca puede estar por debajo de lo establecido en la minuta. Sesolicitó al personal manipulador de alimentos que repitiera la medición para confirmar la medida, se hizo el debido diligenciamiento de la tabla de control de porciones servidas yel formato de evaluación nutricional.

En cuanto a los instrumentos porcionadores utilizados para la estandarización del peso servido de las preparaciones que conforman cada minuta se establecen a continuación los equipos.

Tabla N°1 *Instrumentos porcionadores*

INSTRUMENTO	IMAGEN	CARACTERISTICAS
VASO MEDIDOR		Graduados o estandarizados para los alimentos en presentación líquida(sopas, lácteos, jugos). Es importante que a los vasos medidores se les realicen verificaciones intermedias. Deben ser en material resistente al calor, plástico transparente, material lavable que permita los procesos de desinfección, con escala de medición visible y de fácil consecución. Capacidad mínima: 100 ml Capacidad máxima: 1litro.

INSTRUMENTO	IMAGEN	CARACTERISTICAS
CUCHARA MEDIDORAS		En adecuadas condiciones físicas e higiénicas para su uso en alimentos de consistencia sólida (arroz, pasta, leguminosas, verduras cocidas). Deben ser de material resistente al calor (plástico o acero inoxidable), en material lavable que permita los procesos de desinfección, fácilmente identificables de acuerdo con su capacidad, de fácil consecución para su reposición permanente y rápida.
GRAMERA O BALANZA		Tipo: Clase III Unidad de indicación: Gramos Capacidad mínima: 10- 20 gr Capacidad máxima:1000 gr Debe contar confunción de tara y ajuste. Material: Superficie de pesaje en acero inoxidable IP 67 Garantíamínima de 3 años. Debe tener identificación metrológica de origen (etiqueta o placa) con información relacionadacon clase, capacidad.

INSTRUMENTO	IMAGEN	CARACTERISTICAS
PINZAS		Las pinzas de cocina son una herramienta fundamental para preparar un númerogrande de recetas en especial cuando se trata de piezas de carne, pollo,pescado, el objetivo principal de las pinzas es maniobrar sin necesidad de pincharlas

Fuente: elaboración propia.

CONCLUSIÓN

La estandarización permite tener un control de porciones de las cantidades de alimentos o preparaciones a servir establecidas en la minuta patrón, controlar costos, controlar cantidades, s

Satisfacer a los beneficiarios, y reduce el tiempo en el proceso de preparaciónde los alimentos, es por ello que implementarlo de la mejor manera nos genera altos estándares de calidad.

ANEXOS
TABLAS DE CONTROL DE PORCIONES

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SAGRADA FAMILIA**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **JUEVES 04** **TIEMPO DE COMI** **REFRIGERIO REFORZADO**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	PAN ROLLO	BALANZA	20	20	30	30
FRUTAS Y VERDURAS	MANGO	BALANZA	100	100	120	120
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE MAIZENA	CUCHARA MEDIDORA	100	100	150	150
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVOS PERICOS	BALANZA	50	55	50	55
AZUCARES	AZUCAR	BALANZA	2	2	2	2

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____
Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SAGRADA FAMILIA**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **JUEVES 04** **TIEMPO DE COMI** **REFRIGERIO DE LA TARDE**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS						
FRUTAS Y VERDURAS	MANDARINA	BALANZA	70	70	80	80
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	ARROZ CON LECHE	CUCHARA MEDIDORA	100	100	150	150
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS						
AZUCARES						

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____
Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SAGRADA FAMILIA**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **JUEVES 04** **TIEMPO DE COMI** **ALMUERZO**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	PAPA CON PEREJIL	BALANZA	35	35	40	40
FRUTAS Y VERDURAS	REFRESCO DE LULO	CUCHARA MEDIDORA	100	100	150	150
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS						
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	CHO SUEY	BALANZA	32	32	42	42
AZUCARES	AZUCAR	BALANZA	3	3	3	3

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____
Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SAGRADA FAMILIA**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **LUNES 06** **TIEMPO DE COMI** **REFRIGERIO REFORZADO**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	AREPA DE HARINA DE MAIZ	BALANZA	30	30	30	30
FRUTAS Y VERDURAS						
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE GUANABANA	CUCHARA MEDIDORA	100	100	150	150
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO FRIO	BALANZA	50	50	50	50
AZUCARES	AZUCAR	BALANZA	2	2	2	2

_____

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____

Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SAGRADA FAMILIA**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **LUNES 06** **TIEMPO DE COMI** **ALMUERZO**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	ARROZ CON VERDURAS	BALANZA	30	30	40	40
	PAPA GUISADA	BALANZA	35	35	40	40
FRUTAS Y VERDURAS	SALADA (ESPINACA,MAIZ,FRES	BALANZA	32	32	42	42
	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	CUCHARA MEDIDORA	100	100	150	150
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS						
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	POLLO APANADO	BALANZA	32	32	42	42
AZUCARES	AZUCAR	BALANZA	3	3	3	3

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____
Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SAGRADA FAMILIA**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** **LUNES 06** **TIEMPO DE COMI** **MEDIA TARDE**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	GALLETA	BALANZA	30	30	30	30
FRUTAS Y VERDURAS	BANANO	BALANZA	70	70	80	80
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE	CUCHARA MEDIDORA	100	100	150	150
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS						
AZUCARES						

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____
Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SAGRADA FAMILIA**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **JUEVES 09** **TIEMPO DE COMI** **REFRIGERIO REFORZADO**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	SANDWICH DE QUESO	BALANZA	30	30	30	30
FRUTAS Y VERDURAS						
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE FRUTA	CUCHARA MEDIDORA	100	100	150	150
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS						
AZUCARES						

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____
Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SAGRADA FAMILIA**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** **JUEVES 09** **TIEMPO DE COMI** **ALMUERZO**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	ARROZ BLANCO	BALANZA	30	30	40	40
	FRIJOL	BALANZA	35	35	35	35
	MONEDAS DE PLATANO	BALANZA	35	35	40	40
FRUTAS Y VERDURAS	LDA (LECHUGA,TOMATE,AGUA(	BALANZA	32	32	42	42
	REFRESCO DE FRUTA	CUCHARA MEDIDORA	100	100	150	150
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS						
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	ALBONDIGAS	BALANZA	12	12	15	15
AZUCARES	AZUCAR	BALANZA	5	5	5	5

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____
Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SAGRADA FAMILIA**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **JUEVES 09** **TIEMPO DE COMI** **MEDIA TARDE**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	GALLETA CHISPITAS	BALANZA	30	30	30	30
FRUTAS Y VERDURAS	PERA	BALANZA	70	70	80	80
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	KUMIS	BALANZA	100	100	150	150
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS						
AZUCARES						

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____
Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SAGRADA FAMILIA**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **JUEVES 14** **TIEMPO DE COMI** **REFRIGERIO REFORZADO**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	AREPITAS CORRIDAS	BALANZA	30	30	30	30
FRUTAS Y VERDURAS	MANDARINA	BALANZA	70	70	80	80
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA HARINA 7 GRANOS	CUCHARA MEDIDORA	100	100	150	150
	QUESO PAISA	BALANZA	20	20	20	20
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS						
AZUCARES						

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____
Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SAGRADA FAMILIA**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **JUEVES 14** **TIEMPO DE COMI** **ALMUERZO**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	SPAGUETTIS	BALANZA	30	30	40	40
	PURE DE PAPA	BALANZA	35	35	40	40
FRUTAS Y VERDURAS	ENSALDA DE REMOLACHA	BALANZA	32	32	42	42
	REFRESCO DE FRUTA	CUCHARA MEDIDORA	100	100	150	150
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS						
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	POLLO CON VERDURAS	BALANZA	32	32	42	42
AZUCARES	AZUCAR	BALANZA	5	5	5	5

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____
Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SAGRADA FAMILIA**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **JUEVES 14** **TIEMPO DE COMI** **MEDIA TARDE**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	GALLETAS DUCALES	BALANZA	30	30	30	30
FRUTAS Y VERDURAS	PICADO DE FRUTA	BALANZA	70	70	80	80
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	KUMIS	CUCHARA MEDIDORA	100	100	150	150
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS						
AZUCARES						

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____
Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SAGRADA FAMILIA**

CENTRO ZONAL: | **PAMPLONA** | | **LUNES 16** **TIEMPO DE COMI** **REFRIGERIO REFORZADO**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	SANDWICH DE QUESO	BALANZA	30	30	30	30
FRUTAS Y VERDURAS	MANDARINA	BALANZA	70	70	80	80
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE MAIZENA	CUCHARA MEDIDORA	100	100	150	150
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS						
AZUCARES						

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____
Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SAGRADA FAMILIA**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **LUNES 16** **TIEMPO DE COMI** **ALMUERZO**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	ARROZ BLANCO	BALANZA	30	30	40	40
	ENSALADA DE PAPA	BALANZA	32	32	42	42
FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE MARACUYA	CUCHARA MEDIDORA	100	100	150	150
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS						
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HIGADO CON VERDURAS	BALANZA	24	24	30	30
AZUCARES	AZUCAR	BALANZA	5	5	5	5

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____
Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SAGRADA FAMILIA**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** **LUNES 16** **TIEMPO DE COMI** **MEDIA TARDE**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	GALLETA	BALANZA	30	30	30	30
FRUTAS Y VERDURAS	DURAZNO	BALANZA	70	78	80	88
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	KUMIS	CUCHARA MEDIDORA	100	100	150	150
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS						
AZUCARES						

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____
Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SAGRADA FAMILIA**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **JUEVES 19** **TIEMPO DE COMI** **REFRIGERIO REFORZADO**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	AREPA DE HARINA DE TRIGO	BALANZA	30	30	30	30
FRUTAS Y VERDURAS						
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE FRUTA	CUCHARA MEDIDORA	100	100	150	150
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS						
AZUCARES						

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____
Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SAGRADA FAMILIA**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **JUEVES 19** **TIEMPO DE COMI** **ALMUERZO**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	ARROZ VERDE	BALANZA	30	30	40	40
	PAPA A LA FRANCESA	BALANZA	35	35	40	40
FRUTAS Y VERDURAS	AGUACATE,LECHUGA,TOMATE	BALANZA	32	32	42	42
	REFRESCO DE FRUTA	CUCHARA MEDIDORA	100	100	150	150
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS						
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	POLLO EN SALSA DE NARANJA	BALANZA	32	32	42	42
AZUCARES	AZUCAR	BALANZA	5	5	5	5

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____
Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SAGRADA FAMILIA**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **JUEVES 19** **TIEMPO DE COMI** **MEDIA TARDE**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	GALLETAS DUCALES	BALANZA	30	30	30	30
FRUTAS Y VERDURAS						
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE FRUTA	CUCHARA MEDIDORA	100	100	150	150
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS						
AZUCARES						

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____
Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SAGRADA FAMILIA**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** | **LUENES 01** **TIEMPO DE COMI** **REFRIGERIO REFORZADO**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	AREPA DE HARINA DE MAIZ	BALANZA	30	30	30	30
FRUTAS Y VERDURAS						
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	QUESO	BALANZA	20	20	20	20
	SORBETE DE FRUTA	CUCHARA MEDIDORA	100	100	150	150
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS						
AZUCARES						

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____
Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SAGRADA FAMILIA**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** **LUENES 01** **TIEMPO DE COMI** **ALMUERZO**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	ARROZ BLANCO	BALANZA	30	30	40	40
	LENTEJA	BALANZA	35	35	35	35
	DEDITOS DE YUCA	BALANZA	35	35	40	40
FRUTAS Y VERDURAS	SALADA (CEBOLLA,TOMATE,LIM	BALANZA	32	32	42	42
	JUGO DE DURAZNO	CUCHARA MEDIDORA	100	100	150	150
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS						
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	CROQUETA DE CARNE MOLIDA	BALANZA	12	12	15	15
AZUCARES	AZUCAR	BALANZA	5	5	5	5

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____
Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

SERVICIO: _____ CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL **UNIDAD DE SERV** **SAGRADA FAMILIA**

CENTRO ZONAL: **PAMPLONA** **LUENES 01** **TIEMPO DE COMI** **MEDIA TARDE**

GRUPO ETNICO : Indigena ___ (Etnia _____) Afro ___ Raizal ___ Rom ___ Sin pertenencia Etnica ___

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	INSTRUMENTO MEDIDOR (Referencia)	GRUPO DE EDAD (1-3a11m)		GRUPO DE EDAD (4-5a11m)	
			CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA	CANTIDAD SERVIDA (g / cc)	MEDIDA ESTANDARIZADA
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	GALLETA DE LECHE	BALANZA	30	30	30	30
FRUTAS Y VERDURAS	PICADO DE FRUTA	BALANZA	70	76	80	88
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS	YOGURT	CUCHARA MEDIDORA	100	100	150	150
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS						
AZUCARES						

_____
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

_____
Nutricionista Responsable del Taller de Estandarización
T.P.

ANEXOS FORMATOS DE EVALUACIÓN NUTRICIONAL

	DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA **IGLESIA CENTRO CRISTIANO** **CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL** **PRÁCTICA CAMPO DE ACCIÓN PROFESIONAL** **ANÁLISIS COMPLEMENTO ALIMENTARIO**	

REGIONAL	CENTRO ZONAL	MUNICIPIO	FECHA		
Norte de Santander	CZ PAMPLONA	Pamplona	DD	MM	AA
			04	11	21
NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO: Sagrada Familia		DIRECCIÓN: CDI Sagrada Familia Centro de Desarrollo Infantil-Pamplona			

1. TIEMPO DE COMIDA: REFRIGERIO REFORZADO					
2. NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**3. INGREDIENTES**	**4. CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3a11m	**4-5ª11m**	**1-3a11m**	**4-5ª11m**
MANGO	MANGO	100g	120g	70g	80g
COLADA DE MAIZENA DE FRESA	LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	100cc	150cc	100cc	150cc
	MAIZENA DE FRESA	10g	12g	10g	12g
	AZÚCAR, BLANCO	2g	2g	2cc	2cc
PAN ROLLO	PAN ROLLO	20g	30g	20g	30g
HUEVOS PERICO	HUEVO DE GALLINA	55g	55g	50g	50g
	CEBOLLA CABEZONA	2g	2g	2g	2g
	TOMATE,PULPA	5g	5g	5g	5g
	ACEITE REFINADO, DE GIRASOL	2cc	2cc	2cc	2cc

5. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.							
5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
	1-3a11m	**4-5a11m**				SÓLIDOS	LÍQUIDOS
MANGO	70g	80g	amarillo	Característico	ácido	x	
COLADA DE MAIZENA	100cc	150cc	Rosado	característico	dulce		X
PAN ROLLO	20 g	30g	Marrón	característico	salado	X	
HUEVOS PERICO	50g	50g	amarillo	característico	salado	x	

Observaciones:

_____
_____
_____

TIEMPO DE COMIDA: ALMUERZO					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3ª11m	**4-5ª11m**	**1-3ª11m**	**4-5ª11m**
ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	15g	20g	15g	20g
	AJO	1g	1g	1g	1g
	CEBOLLA JUNCA	5g	5g	4g	4g
	ZANAHORIA,CRUDA	10g	10g	9g	9g
	ACEITE DE GIRASOL	2cc	2cc	2cc	2cc
CHO SUEY	CARNE DE POLLO, PECHUGA	54g	64g	54g	64g
	AJO	1g	1g	1g	1g
	CEBOLLA CABEZONA	10g	10g	10g	10g
	PIMENTON ROJO	10g	10g	10g	10g
	CEBOLLA JUNCA	5g	10g	3g	7g
	PIMENTON VERDE	10g	10g	10g	10g
	ZANAHORIA	10g	15g	9g	14g
	APIO,TALLO,CRUDO	10g	10g	10g	10g
	ACEITE	6cc	8cc	6cc	8cc
PAPA CON PEREJIL	PAPA COMÚN, CON CÁSCARA,CRUDA	35g	40g	35g	40g
	PEREJIL	3g	3g	3g	3g
JUGO DE LULO	LULO	75g	75g	70g	70g
	AZÚCAR	3g	3g	3g	3g

1. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.

5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
						SÓLIDOS	LÍQUIDOS
	1-3ª11m	**4-5ª11m**					
ARROZ CON ZANAHORIA	30g	40g	Naranja	característico	salado	x	
CHO SUEY	30g	40g	colorido	característico	salado	x	
PAPA CON PEREJIL	35g	40g	blanco	característico	salado	x	
JUGO DE LULO	100cc	150cc	amarillo	caracteristico	ácido		X

Observaciones:

_____
_____
_____

TIEMPO DE COMIDA: ½ TARDE					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3ª11m	**4-5ª11m**	**1-3ª11m**	**4-5ª11m**
ARROZ CON LECHE	LECHE DE VACA	100cc	150cc	100cc	150cc
	ARROZ BLANCO	15g	20g	15g	20g
	CANELA	cs	cs	cs	cs
	CASCARA DE LIMON	cs	cs	cs	cs
	AZÚCAR	2g	2g	2g	2g
MANDARINA	MANDARINA	120g	140g	100g	120g

1. ANALISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.							
5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
						SÓLIDOS	LÍQUIDOS
	1-3ª11m	**4-5ª11m**					
ARROZ CON LECHE	100cc	150cc	blanco	característico	dulce		x
MANDARINA	100g	120g	blanco	característico	dulce	X	

Observaciones:

_____
_____
_____

Quién realizó el gramaje: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Quién atendió la visita: MERY ZULAY VERA CONTRERAS-MARIA SILVANA SANDOVAL CAPACHO

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
IGLESIA CENTRO CRISTIANO
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
PRÁCTICA CAMPO DE ACCIÓN PROFESIONAL

ANÁLISIS COMPLEMENTO ALIMENTARIO

REGIONAL	CENTRO ZONAL	MUNICIPIO	FECHA		
Norte de Santander	CZ PAMPLONA	Pamplona	DD	MM	AA
			08	11	21
NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO: Sagrada Familia		DIRECCIÓN: CDI Sagrada Familia Centro de Desarrollo Infantil-Pamplona			

1. TIEMPO DE COMIDA: REFRIGERIO REFORZADO					
2. NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**3. INGREDIENTES**	**4. CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3a11m	**4-5ª11m**	**1-3a11m**	**4-5ª11m**
SORBETE DE GUANABANA	LECHE	100cc	150cc	100cc	150cc
	GUANABANA	80g	100g	40g	50g
	AZÚCAR	2g	2g	2g	2g
AREPA DE HARINA DE MAIZ	HARINA DE MAIZ	10g	20g	10g	20g
	MANTEQUILLA	2g	2g	2cc	2cc
HUEVO FRITO	HUEVO DE GALLINA	55g	55g	50g	50g
	ACEITE DE GIRASOL	2cc	2cc	2cc	2cc

5. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.							
5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
	1-3a11m	**4-5a11m**				SÓLIDOS	LÍQUIDOS
SORBETE DE GUANABANA	100cc	150cc	blanco	Característico	dulce		x
AREPA DE HARINA DE MAIZ	20g	30g	blanco	característico	dulce	x	
HUEVO FRITO	53 g	52g	blanco	característico	salado	x	
Observaciones: _____ _____ _____							

TIEMPO DE COMIDA: ALMUERZO					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3ª11m	**4-5ª11m**	**1-3ª11m**	**4-5ª11m**
ARROZ DE VERDURAS	ARROZ	15g	20g	15g	20g
	AJO	1g	1g	1g	1g
	CEBOLLA JUNCA	5g	5g	3g	3g
	ACEITE DE GIRASOL	2cc	2cc	2cc	2cc
	ZANAHORIA	10g	10g	10g	10g
	HABICHUELA	15g	15g	14g	14g
	ARVEJA VERDE	15g	15g	15g	15g
POLLO APANADO	POLLO,PECHUGA	54g	64g	54g	64g
	AJO	1g	1g	1g	1g
	HUEVO DE GALLINA	5g	5g	5g	5g
	HARINA DE MAIZ BLANCO	10g	20g	10g	20g
	ACEITE DE GIRASOL	2cc	3cc	2cc	3cc
PAPA GUISADA	PAPA COMÚN	38g	44g	35g	40g
	CEBOLLA CABEZONA	10g	15g	8g	13g
	TOMATE	15g	20g	14g	19g
	MANTEQUILLA	1g	3g	1g	3g
ENSALADA (ESPINACA,MAIZ,FRESA)	ESPINACA,CRUDA	20g	20g	20g	20g
	FRESA,MADURA	35g	40g	33g	38g
	MAIZ EN GRANO	10g	10g	10g	10g
	CREMA DE LECHE	2cc	2cc	2cc	2cc
	YOGURT ENTERO	5cc	5cc	5cc	5cc
REFRESCO DE TOMATE DE ÁRBOL	TOMATE DE ARBOL	60g	60g	45g	45g
	AZUCAR	3g	3g	3g	3g

1. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.

5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
						SÓLIDOS	LÍQUIDOS
	1-3ª11m	**4-5ª11m**					
ARROZ DE VERDURAS	32g	42g	blanco	característico	salado	x	
POLLO APANADO	32g	42g	marrón	característico	salado	x	
PAPA GUISADA	37g	43g	blanca	característico	salado	x	
ENSALADA	32g	42g	verde	Característico	dulce	x	
REFRESCO DE TOMATE DE ARBOL	100cc	150cc	rojo	característico	ácido		x

Observaciones: _____ _____ _____

TIEMPO DE COMIDA: ½ TARDE					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3ª11m	**4-5ª11m**	**1-3ª11m**	**4-5ª11m**
LECHE	LECHE	100cc	150cc	100cc	150cc
GALLETA AJEDREZ	GALLETA	30g	30g	30g	30g
BANANO	BANANO	130g	150g	70g	150g

1. ANALISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.							
5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
						SÓLIDOS	LÍQUIDOS
	1-3ª11m	**4-5ª11m**					
LECHE	100cc	150cc	Blanco	característico	dulce		x
GALLETA AJEDREZ	30g	30g	Blanco y marrón	Característico	Dulce	x	
BANANO	70g	80g	Blanco	Característico	Dulce	x	
Observaciones: _____ _____ _____							

Quién realizó el gramaje: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Quién atendió la visita: MERY ZULAY VERA CONTRERAS- SILVANA SANDOVAL CAPACHO

	DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA **IGLESIA CENTRO CRISTIANO** **CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL** **PRÁCTICA CAMPO DE ACCIÓN PROFESIONAL** **ANÁLISIS COMPLEMENTO ALIMENTARIO**	

REGIONAL	CENTRO ZONAL	MUNICIPIO	FECHA		
Norte de Santander	CZ PAMPLONA	Pamplona	DD	MM	AA
			11	11	2021
NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO: Sagrada Familia		DIRECCIÓN: CDI Sagrada Familia Centro de Desarrollo Infantil-Pamplona			

1. TIEMPO DE COMIDA: REFRIGERIO REFORZADO					
2. NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**3. INGREDIENTES**	**4. CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3a11m	**4-5ª11m**	**1-3a11m**	**4-5ª11m**
SORBETE DE GUANABANA	LECHE DE VACA	100cc	150cc	100cc	150cc
	GUANÁBANA,PULPA	80g	100g	40g	50g
SANDWICH DE QUESO	PAN TAJADO	15g	30g	15g	30g
	QUESO TAJADO	20g	20g	20g	20g
	MANTEQUILLA, SIN SAL	2g	3g	2g	3g

5. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.							
5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
	1-3a11m	**4-5a11m**				SÓLIDOS	LÍQUIDOS
SORBETE DE GUANABANA	100cc	150cc	blanco	Característico	dulce		X
SANDWICH DE QUESO	30g	40g	Blanco	Característico	Salado	X	
Observaciones: _____ _____ _____							

TIEMPO DE COMIDA: ALMUERZO					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3ª11m	**4-5ª11m**	**1-3ª11m**	**4-5ª11m**
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO,CRUDO	15g	20g	15g	20g
	CEBOLLA CABEZONA	9g	9g	6g	6g
	AJO	1g	1g	1g	1g
	ACEITE	2cc	2cc	2cc	2cc
ALBONDIGA	CARNE DE RES, MOLIDA	20g	25g	20g	25g
	CEBOLLA CABEZONA	6g	6g	4g	4g
	PIMENTÓN ROJO	4g	4g	4g	4g
	AJO	1g	1g	1g	1g
	TOMATE,PULPA	10g	15g	9g	14g
FRIJOL	FRIJOL	15g	15g	15g	15g
	CEBOLLA JUNCA	10g	10g	8g	8g
	PIMENTON ROJO	6g	3g	6g	3g
	AJO	1g	1g	1g	1g
	ACEITE	2cc	3cc	2cc	3cc
ENSALADA	AGUACATE HASS,MADURO	5g	12g	5g	12g
	CEBOLLA CABEZONA	10g	15g	8g	12g
	TOMATE	20g	20g	18g	18g
	LECHUGA	10g	20g	10g	20g
MONEDAS DE PLATANO	PLÁTANO VERDE	70g	80g	38g	45g
	ACEITE	4cc	4cc	4cc	4cc
JUGO DE GUAYABA	GUAYABA	70g	70g	60g	60g
	AZÚCAR	5g	5g	5g	5g

1. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.

5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
						SÓLIDOS	LÍQUIDOS
	1-3ª11m	**4-5ª11m**					
ARROZ BLANCO	30g	40g	BLANCO	CARACTERISTICO	SALADO	X	
ALBONDIGAS	14g	16g	MARRÓN	CARACTERISTICO	SALADO	X	
FRIJOL	35g	35g	ROJO	CARACTERISTICO	SALADO	X	
MONEDAS DE PLATANO	35g	40g	AMARILLO	CARACTERISTICO	SALADO	X	
ENSALADA	32g	42g	COLORIDA	CARACTERISTICO	SALADO	X	
JUGO DE GUAYABA	100g	150g	ROSADO	CARACTERISTICO	DULCE		X

Observaciones:

_____
_____
_____

TIEMPO DE COMIDA: ½ TARDE					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3ª11m	**4-5ª11m**	**1-3ª11m**	**4-5ª11m**
KUMIS	YOGURTH	100cc	150cc	100cc	150cc
GALLETA CHISPITAS	GALLETA DE LECHE	30g	30g	30g	30g
PERA	PERA	100g	120g	70g	80g

1. ANALISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.							
PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
						SÓLIDOS	LÍQUIDOS
	1-3ª11m	**4-5ª11m**					
KUMIS	100cc	150cc	BLANCO	CARACTERISTICO	DULCE		X
GALLETA CHISPITAS	30g	30g	BLANCO	CARACTERISTICO	DULCE	X	
PERA	70g	80g	BLANCO	CARACTERISTICO	DULCE	X	

Observaciones:

_____
_____

Quién realizó el gramaje: _MANIPULADORA DE ALIMENTOS
Quién atendió la visita: MERY ZULAY VERA CONTRERAS- MARIA SILVANA SANDOVAL CAPACHO

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
IGLESIA CENTRO CRISTIANO
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
PRÁCTICA CAMPO DE ACCIÓN PROFESIONAL

ANÁLISIS COMPLEMENTO ALIMENTARIO

REGIONAL	CENTRO ZONAL	MUNICIPIO	FECHA		
Norte de Santander	CZ PAMPLONA	Pamplona	DD	MM	AA
			18	11	21
NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO: Sagrada Familia		DIRECCIÓN: CDI Sagrada Familia Centro de Desarrollo Infantil-Pamplona			

1. TIEMPO DE COMIDA: REFRIGERIO REFORZADO					
2. NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**3. INGREDIENTES**	**4. CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3a11m	**4-5ª11m**	**1-3a11m**	**4-5ª11m**
MANDARINA	MANDARINA	120g	140g	70g	80g
COLADA HARINA DE LOS 7 GRANOS	LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	100cc	150cc	100cc	150cc
	HARINA DE LOS 7 GRANOS	10g	12g	10cc	12cc
QUESO PAISA	QUESO PAISA	20g	20g	20g	20g
AREPITAS CORRIDAS	HARINA DE TRIGO	10g	20g	10g	20g
	LECHE DE VACA,ENTERA	10cc	20cc	10cc	20cc
	HUEVO DE GALLINA	5g	5g	5g	5g
	ACEITE	3cc	3cc	3cc	3cc

5. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.							
5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
	1-3a11m	**4-5a11m**				SÓLIDOS	LÍQUIDOS
MANDARINA	70g	80g	Naranja	Característico	ácido	x	
COLADA HARINA DE LOS 7 GRANOS	100cc	150cc	Blanco	característico	dulce		X
QUESO PAISA	20 g	20g	Blanca	característico	salado	X	
AREPITAS CORRIDAS	20g	30g	Amarillo	característico	salado	x	

Observaciones:

_____
_____
_____

TIEMPO DE COMIDA: ALMUERZO					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3ª11m	**4-5ª11m**	**1-3ª11m**	**4-5ª11m**
SPAGUETTIS	PASTA ALIMENTICIA	15g	20g	15g	20g
	AJO	1g	1g	1g	1g
	CEBOLLA JUNCA	12g	12g	10g	10g
	TOMATE	6g	6g	5g	5g
	ACEITE DE GIRASOL	2cc	2cc	2cc	2cc
	PIMENTÓN ROJO	6g	6g	6g	6g
	APIO,TALLO	2g	2g	2g	2g
POLLO CON VERDURAS	PECHUGA DE POLLO	54g	64g	40g	50g
	AJO	1g	1g	1g	1g
	ACEITE DE GRASOL	2cc	3cc	2cc	3cc
	PIMENTON ROJO	6g	6g	6g	6g
	CEBOLLA JUNCA	12g	12g	7g	7g
	APIO,TALLO	2g	2g	2g	2g
	TOMATE,PULPA	10g	15g	9g	14g
PURE DE PAPA	PAPA COMÚN	35g	40g	35g	40g
	MANTEQUILLA, SIN SAL	3g	4g	3g	4g
ENSALADA DE REMOLACHA	ZANAHORIA,CRUDA	25g	30g	24g	28g
	REMOLACHA	25g	30g	20g	25g
	MAYONESA	3g	5g	3g	5g
JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	100g	100g	70g	80g
	AZÚCAR	5g	5g	5g	5g

1. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.

5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
						SÓLIDOS	LÍQUIDOS
	1-3ª11m	**4-5ª11m**					
SPAGUETTIS	30g	40g	amarillo	característico	salado	x	
POLLO CON VERDURAS	24g	30g	Marrón	característico	salado	x	
PURE DE PAPA	35g	40g	Blanco	característico	salado	x	

ENSALADA DE REMOLACHA	32g	42g	Rojo	característico	salado	x	
JUGO DE MARACUYA	100cc	150cc	Amarillo	caracteristico	ácido		X
Observaciones: _____ _____ _____							

TIEMPO DE COMIDA: ½ TARDE					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3ª11m	**4-5ª11m**	**1-3ª11m**	**4-5ª11m**
KUMIS	KUMIS	100cc	150cc	100cc	150cc
GALLETA DUCALES	GALLETAS DUCALES	14g	21g	14g	21g
PICADO DE FRESA-BANANO	FRESA	60g	60g	40g	40g
	BANANO	50g	60g	30g	40g

1. ANALISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.							
5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
						SÓLIDOS	LÍQUIDOS
	1-3ª11m	**4-5ª11m**					
KUMIS	100cc	150cc	blanco	característico	dulce		X
GALLETA DUCALES	14g	21g	amarillo	característico	dulce	X	
PICADO DE FRESA-BANANO	70g	80g	Rojo-amarillo	Característico	dulce	X	
Observaciones: _____ _____ _____							

Quién realizó el gramaje: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Quién atendió la visita: MERY ZULAY VERA CONTRERAS-MARIA SILVANA SANDOVAL CAPACHO

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
IGLESIA CENTRO CRISTIANO
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
PRÁCTICA CAMPO DE ACCIÓN PROFESIONAL

ANÁLISIS COMPLEMENTO ALIMENTARIO

REGIONAL	CENTRO ZONAL	MUNICIPIO	FECHA		
Norte de Santander	CZ PAMPLONA	Pamplona	DD	MM	AA
			22	11	21
NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO: Sagrada Familia		DIRECCIÓN: CDI Sagrada Familia Centro de Desarrollo Infantil-Pamplona			

1. TIEMPO DE COMIDA: REFRIGERIO REFORZADO					
2. NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**3. INGREDIENTES**	**4. CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3a11m	**4-5ª11m**	**1-3a11m**	**4-5ª11m**
MANDARINA	MANDARINA	115g	125g	78g	82g
COLADA DE MAIZENA	LECHE DE VACA ENTERA	100cc	150cc	100cc	150cc
	MAIZENA DE FRESA	10g	12g	10g	12g
SANDWICH DE QUESO	QUESO DOBLE CREMA	20g	20g	20g	20g
	PAN TAJADO	15g	15g	15g	15g
	MANTEQUILLA SIN SAL	4g	6g	4g	6g

5. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.								
5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
	1-3a11m	**4-5a11m**				SÓLIDOS	LÍQUIDOS
MANDARINA	78g	82g	naranja	Característico	dulce	x	
COLADA DE MAIZENA	100cc	150cc	rosado	característico	dulce		x
SANDWICH DE QUESO	30 g	30g	Blanco	característico	salado	X	
Observaciones: _____ _____ _____							

TIEMPO DE COMIDA: ALMUERZO						
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**				
		PESO BRUTO		**PESO NETO**		
		1-3ª11m	**4-5ª11m**	**1-3ª11m**	**4-5ª11m**	
ARROZ BLANCO	ARROZ	15g	20g	15g	20g	
	AJO	1g	1g	1g	1g	
	CEBOLLA JUNCA	10g	10g	10g	10g	
	ACEITE DE GIRASOL	2cc	2cc	2cc	2cc	
HIGADO CON VERDURAS	HIGADO DE RES	40g	50g	40g	50g	
	AJO	1g	1g	1g	1g	
	CEBOLLA CABEZONA	10g	15g	8g	13g	
	PIMENTON roja	5g	5g	5g	5g	
	CEBOLLA JUNCA	10g	10g	6g	6g	
	ARVEJA VERDE	15g	15g	15g	15g	
	ZANAHORIA	10g	15g	13g	13g	
ENSALADA DE PAPA	PAPA COMÚN	40g	50g	35g	45g	
	ZANAHORIA	20g	20g	18g	18g	
	CEBOLLA CABEZONA	10g	10g	8g	8g	
	MAYONESA	4g	5g	4g	5g	
JUGO DE MARACUYA	MARACUYA	100g	100g	70g	70g	
	AZÚCAR	5g	5g	5g	5g	

1. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.

5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
						SÓLIDOS	LÍQUIDOS
	1-3ª11m	**4-5ª11m**					
ARROZ BLANCO	30g	40g	blanco	característico	salado	X	
HIGADO CON VERDURAS	24g	30g	marrón	característico	salado	X	
ENSALADA DE PAPA	67g	82g	blanco	característico	salado	X	
JUGO DE MARACUYA	100cc	150cc	amarillo	característico	ácido		x

Observaciones:

_____
_____
_____

TIEMPO DE COMIDA: ½ TARDE			
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**	
		PESO	**PESO NETO**

		BRUTO			
		1-3ª11m	**4-5ª11m**	**1-3ª11m**	**4-5ª11m**
YOGUTH	YOGURTH	100cc	150cc	100cc	150cc
GALLETA AJEDREZ	GALLETA AJEDREZ	33g	33g	33g	33g
DURAZNO	DURAZNO	115g	125g	70g	80g

1. ANALISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.							
5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
						SÓLIDOS	LÍQUIDOS
	1-3ª11m	**4-5ª11m**					
YOGURTH	100cc	150cc	rosado	característico	dulce		x
GALLETA AJEDREZ	33g	33g	Blanco-marrón	característico	dulce	x	
DURAZNO	70g	80g	amarillo	característico	dulce	x	
Observaciones: _____ _____ _____							

Quién realizó el gramaje: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Quién atendió la visita: MERY ZULAY VERA CONTRERAS

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
IGLESIA CENTRO CRISTIANO
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
PRÁCTICA CAMPO DE ACCIÓN PROFESIONAL

ANÁLISIS COMPLEMENTO ALIMENTARIO

REGIONAL	CENTRO ZONAL	MUNICIPIO	FECHA		
Norte de Santander	CZ PAMPLONA	Pamplona	DD	MM	AA
			25	11	21
NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO: Sagrada Familia		DIRECCIÓN: CDI Sagrada Familia Centro de Desarrollo Infantil-Pamplona			

1. TIEMPO DE COMIDA: REFRIGERIO REFORZADO					
2. NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**3. INGREDIENTES**	**4. CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3a11m	**4-5ª11m**	**1-3a11m**	**4-5ª11m**
SORBETE DE GUAYABA	LECHE	100cc	150cc	100cc	150cc
	GUAYABA	67g	80g	65g	78g
AREPA DE HARINA DE TRIGO	HARINA DE TRIGO	10g	20g	10g	20g
	MANTEQUILLA	2g	2g	2g	2g

5. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.							
5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
	1-3a11m	**4-5a11m**				SÓLIDOS	LÍQUIDOS
SORBETE DE GUAYABA	100cc	150cc	rosado	Característico	dulce		X
AREPA DE HARINA DE TRIGO	20g	30g	marrón	característico	Salado	X	
Observaciones: _____ _____ _____							

TIEMPO DE COMIDA: ALMUERZO					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3ª11m	**4-5ª11m**	**1-3ª11m**	**4-5ª11m**
ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	15g	20g	15g	20g
	CEBOLLA CABEZONA	6g	6g	4g	4g
	PIMENTÓN ROJO	3g	6g	3g	6g
	AJO	1g	1g	1g	1g
	ESPINACA,CRUDA	16g	18g	16g	18g
	ACEITE DE GIRASOL	2cc	2cc	2cc	2cc
POLLO EN SALSA DE NARANJA	POLLO,PECHUGA	54g	64g	54g	64g
	CEBOLLA CABEZONA	5g	5g	4g	4g
	PIMENTON ROJO	10g	15g	10g	15g
	AJO	1g	1g	1g	1g
	NARANJA,ZUMO	30g	40g	30g	40g
PAPA A LA FRANCESA	PAPA COMÚN	105g	110g	80g	90g
	ACEITE DE GIRASOL	6cc	9cc	6cc	9cc
ENSALADA	LECHUGA COMÚN	10g	15g	10g	15g
	TOMATE,PULPA	25g	25g	23g	23g
	AGUACATE HASS, MADURO	20g	25g	20g	25g
	CILANTRO,HOJAS	2g	2g	2g	2g
JUGO DE MORA	MORA DE CASTILLA	65g	65g	65g	65g
	AZUCAR	5g	5g	5g	5g

1. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.

5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
						SÓLIDOS	LÍQUIDOS
	1-3ª11m	**4-5ª11m**					
ARROZ VERDE	30g	40g	verde	característico	salado	x	
POLLO EN SALSA DE NARANJA	32g	42g	blanco	característico	salado	x	
PAPA A LA FRANCESA	35g	40g	Blanco	característico	salado	x	
ENSALADA	32g	42g	colorida	característico	dulce	x	
JUGO DE MORA	100cc	150cc	Rojo	característico	ácido		X

Observaciones:

_____
_____
_____

TIEMPO DE COMIDA: ½ TARDE					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3ª11m	**4-5ª11m**	**1-3ª11m**	**4-5ª11m**
SORBETE DE FRESA	LECHE DE VACA	100cc	150cc	100cc	150cc
	FRESAS	75g	85g	40g	50g
GALLETA DUCALES	GALLETA DUCALES	14g	21g	14g	21g

1. ANALISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.							
5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
						SÓLIDOS	LÍQUIDOS
	1-3ª11m	**4-5ª11m**					
SORBETE DE FRESA	100cc	150cc	rosado	característico	dulce		X
GALLETA DUCALES	14g	21g	amarillo	característico	dulce	X	
Observaciones: _____ _____ _____							

Quién realizó el gramaje: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Quién atendió la visita: MERY ZULAY VERA CONTRERAS- MARIA SILVANA SANDOVAL CAPACHO

	DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA **IGLESIA CENTRO CRISTIANO** **CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL** **PRÁCTICA CAMPO DE ACCIÓN PROFESIONAL** **ANÁLISIS COMPLEMENTO ALIMENTARIO**	

REGIONAL	CENTRO ZONAL	MUNICIPIO	FECHA		
Norte de Santander	CZ PAMPLONA	Pamplona	DD	MM	AA
			29	11	2021
NOMBRE DE LA UNIDAD DE SERVICIO: Sagrada Familia		DIRECCIÓN: CDI Sagrada Familia Centro de Desarrollo Infantil-Pamplona			

1. TIEMPO DE COMIDA: REFRIGERIO REFORZADO					
2. NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**3. INGREDIENTES**	**4. CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3a11m	**4-5ª11m**	**1-3a11m**	**4-5ª11m**
SORBETE DE FRESA	LECHE	100cc	150cc	100cc	150cc
	FRESA	43g	64g	40g	60g
	AZÚCAR	2g	2g	2g	2g
QUESO PAISA	QUESO PAISA	20g	20g	20g	20g
AREPA DE HARINA DE MAIZ	HARINA DE MAIZ BLANCO	15g	30g	15g	30g
	MANTEQUILLA SIN SAL	2g	2g	2g	2g

5. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.							
5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
	1-3a11m	**4-5a11m**				SÓLIDOS	LÍQUIDOS
SORBETE DE FRESA	100cc	150cc	ROSADO	Característico	dulce		X
QUESO PAISA	21g	23g	Blanco	Característico	Salado	X	
AREPA DE HARINA DE MAIZ	20 g	32g	blanco	Característico	Salado	X	
Observaciones: _____ _____ _____							

TIEMPO DE COMIDA: ALMUERZO					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3ª11m	**4-5ª11m**	**1-3ª11m**	**4-5ª11m**
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO,CRUDO	20g	20g	20g	20g
	CEBOLLA JUNCA	9g	9g	5g	5g
	AJO	1g	1g	1g	1g
	ACEITE	2cc	2cc	2cc	2cc
CROQUETAS DE CARNE MOLIDA	CARNE DE RES, MOLIDA	20g	25g	20g	25g
	CEBOLLA JUNCA	5g	5g	3g	3g
	PIMENTÓN ROJO	4g	4g	4g	4g
	AJO	1g	1g	1g	1g
	APIO,TALLO,CRUDO	2g	2g	1g	1g
	ACEITE	2cc	2cc	2cc	2cc
LENTEJA CON VERDURAS	LENTEJA	15g	15g	15g	15g
	CEBOLLA JUNCA	5g	5g	3g	3g
	TOMATE	5g	5g	4g	4g
	PIMENTON ROJO	4g	4g	4g	4g
	AJO	1g	1g	1g	1g
	ZANAHORIA	5g	5g	4g	4g
	ACEITE	2cc	2cc	2cc	2cc
ENSALADA	CEBOLLA CABEZONA	20g	23g	15g	18g
	TOMATE	25	35g	23g	33g
	LIMÓN	5cc	5cc	5cc	5cc
DEDITOS DE YUCA	YUCA	43g	50g	38g	45g
	HARINA DE TRIGO	10g	10g	10g	10g
	ACEITE	3cc	5cc	3cc	5cc
JUGO DE DURAZNO	DURAZNO	85g	90g	78g	93g
	AZÚCAR	3g	5g	3g	5g

1. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.

5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
	1-3ª11m	**4-5ª11m**				SÓLIDOS	LÍQUIDOS
ARROZ BLANCO	31g	40g	BLANCO	CARACTERISTICO	SALADO	X	
CROQUETAS DE CARNE MOLIDA	14g	16g	MARRÓN	CARACTERISTICO	SALADO	X	
LENTEJA CON VERDURAS	36g	37g	MARRÓN	CARACTERISTICO	SALADO	X	
ENSALADA	32g	43g	BLANCO Y ROJO	CARACTERISTICO	SALADO	X	
DEDITOS DE YUCA	36g	43g	MARRÓN	CARACTERISTICO	SALADO	X	

JUGO DE DURAZNO	100g	150g	AMARILLO	CARACTERISTICO	DULCE		X

Observaciones:

_____
_____
_____

TIEMPO DE COMIDA: ½ TARDE					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD gr/cc**			
		PESO BRUTO		**PESO NETO**	
		1-3ª11m	**4-5ª11m**	**1-3ª11m**	**4-5ª11m**
YOGURTH	YOGURTH	100cc	150cc	100cc	150cc
GALLETA DE LECHE	GALLETA DE LECHE	30g	30g	30g	30g
BANANO MANZANA	BANANO	60g	90g	35g	40g
	MANZANA	40g	45g	35g	40g

1. ANALISIS SENSORIAL DE LA PORCIÓN SERVIDA.							
5.1 PREPARACIÓN	gr/cc		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	
						SÓLIDOS	LÍQUIDOS
	1-3ª11m	**4-5ª11m**					
YOGURH	100cc	150cc	ROSASO	CARACTERISTICO	DULCE		X
GALLETA DE LECHE	30g	30g	BLANCO	CARACTERISTICO	DULCE	X	
BANANO MANZANA	70g	80g	BLANCO	CARACTERISTICO	DULCE	X	

Observaciones:

_____
_____

Quién realizó el gramaje: _MANIPULADORA DE ALIMENTOS
Quién atendió la visita: MERY ZULAY VERA CONTRERAS-MERY ZULAY VERA CONTRERAS

ANEXOS EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS



***EVIDENCIA FOTOGRAFICA**: apoyo pedagógicol /18 de noviembre/CDI Sagrada familia /Verificación del proceso de estandarización.*



***EVIDENCIA FOTOGRAFICA**: Mery Zulay Veral /11 de noviembre/CDI Sagrada familia /Verificación del proceso de estandarización.*



***EVIDENCIA FOTOGRAFICA**: Mery Zulay Veral /8 de noviembre/CDI Sagrada familia /Verificación del proceso de estandarización.*



***EVIDENCIA FOTOGRAFICA**: Mery Zulay Veral /4 de noviembre/CDI Sagrada familia /Verificación del proceso de estandarización.*



***EVIDENCIA FOTOGRAFICA**: Silvana Sandoval /8 de noviembre/CDI Sagrada familia /Verificación del proceso de estandarización.*



***EVIDENCIA FOTOGRAFICA**: Silvana Sandoval /8 de noviembre/CDI Sagrada familia /Verificación del proceso de estandarización.*



***EVIDENCIA FOTOGRAFICA**: Silvana Sandoval /5 de noviembre/CDI Sagrada familia /Verificación del proceso de estandarización.*



***EVIDENCIA FOTOGRAFICA**: Silvana Sandoval /5 de noviembre/CDI Sagrada familia /Verificación del proceso de estandarización.*

ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!

INFORME EVALUACIÓN MINUTAS 2021

Elaborado por:

María Silvana Sandoval Capacho

Mery Zulay Vera Contreras

Nutricionista Dietista en formación, X semestre

Presentado a:

ND. ALEXANDRA GÉLVEZ RODRÍGUEZ

Docente supervisora de prácticas Campos de Acción Profesional

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

FACULTAD DE SALUD

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

PAMPLONA, NORTE DE SANTANDER

2021-2

PERIODO DE EVALUACIÓN: NOVIEMBRE DE 2021

NOMBRE DE LA UDS: SAGRADA FAMILIA

OBJETIVO

Evaluar las preparaciones suministradas a los niños y niñas de la UDS Sagrada familia en los diferentes tiempos de comida con el fin de efectuar ajustes a los ciclos de menús suministrados en la presencialidad año 2021.

POBLACIÓN QUE EVALUÓ

1. Niños Y Niñas
2. Padres de familia
3. Talento humano UDS

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

1.Instrumento evaluación de menús en UDS para la población infantil

El formato cuenta con un encabezado donde se debe diligenciar: fecha de la evaluación, nombre del CDI, nombre del evaluador, tiempo de comida supervisado y numero de minuta.

El formato de evaluación de los menús de los niños y niñas cuenta con tres preguntas como primera señale con la carita que te pareció los alimentos suministrados en el CDI, se encuentran cinco caritas que corresponde a odie, no me gusto, indiferente, me gusto, me encanto; como segunda pregunta que fue lo que más le gusto del menú o de los alimentos suministrados y tercera que fue lo que menos le gusto de la preparación.

Para finalizar el nombre y la firma de quien evalúa.

Imagen N° 1 formato evaluación de menús niños



Operador Iglesia Centro Cristiano
Evaluación de menús suministrados en UDS.

Fecha de la Evaluacion		Numero de minuta:
Nombre del CDI	CDI	
Nombre del evaluador		
Tiempo de comida supervisado	Refrigerio Reforzado____ Almuerzo____ Refrigerio Tarde____	

1. Señala con la carita que te parecio los alimentos suministrados en el CDI

Odié	No me gustó	Indiferente	Me gustó	Me encantó
1	2	3	4	5

¿Que fue lo que mas le gusto del menu o de los alimentos suministrados?:

¿Que fue lo que menos le gusto de la preparación?

Nombre y Firma de quién evalua _____

Fuente: Operador Iglesia Centro Cristiano.

2.Instrumento evaluación de menús en UDS para padres de familia y talento humano de la UDS

El formato cuenta con un encabezado donde se debe diligenciar: fecha de la evaluación, numero de minuta, nombre del CDI, entidad administradora del servicio, nombre del evaluador, cargo del evaluador y tiempo de comida supervisado.

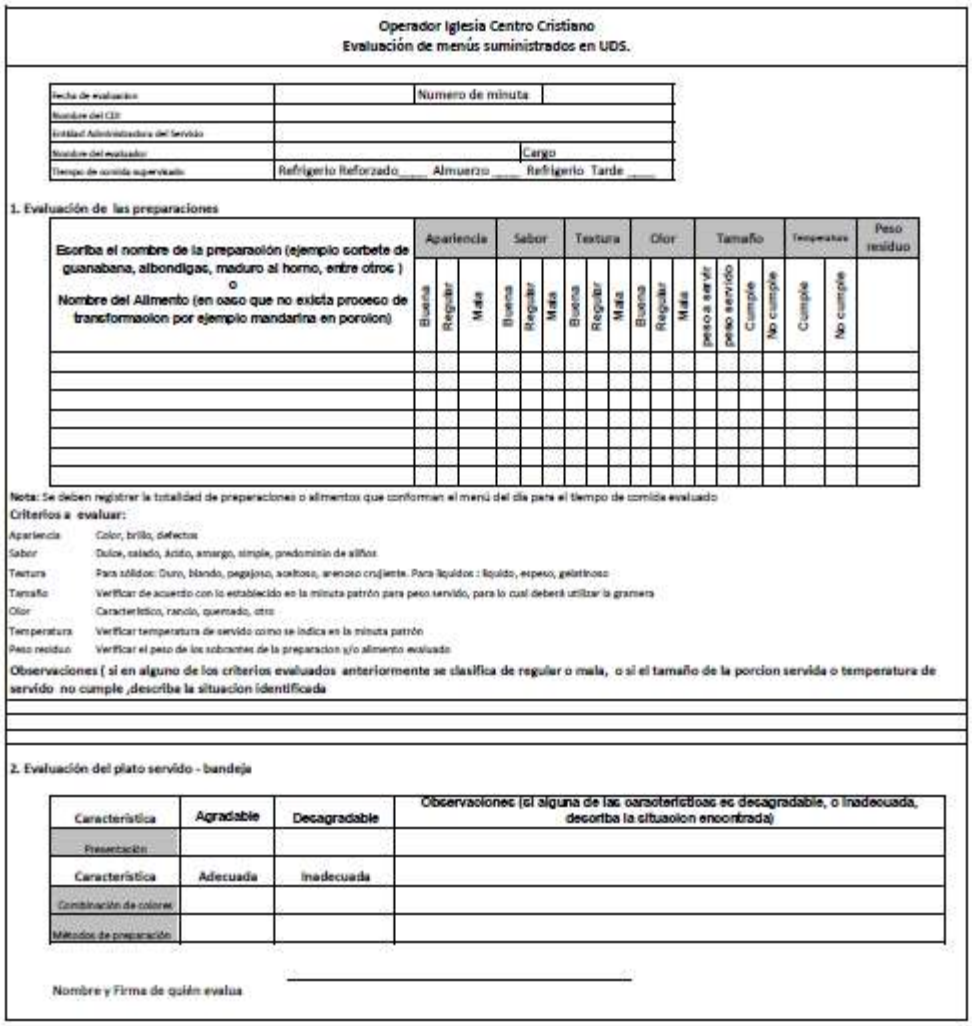
El formato cuenta con dos preguntas; como primero evaluación de las preparaciones donde debe incluir el nombre de la preparación o nombre del alimento en caso de que no exista proceso de transformación, se evalúan las características , apariencia, sabor textura, olor donde cada ítem mencionado anteriormente cuenta con opciones de respuesta correspondiente a:Buena,regular,mala.También evalúa el tamaño con opciones de respuesta que son: Peso a servir, peso servido,cumple,No cumple y temperatura con opción de respuesta :Cumple o No cumple, finalmente una casilla donde se incluye el peso residuo.

Cuenta con un espacio donde si en alguno de los criterios evaluados se clasifica de regular o mala, o si el tamaño de la porción servida o temperatura de servido no cumple, se puede describir la situación identificada.

Como segunda pregunta es la evaluación del plato servido donde se presentan tres características que corresponden a: Presentación donde tiene la opción de respuesta; Agradable y desagradable y en cuanto a combinaciones de colores y métodos de preparación se encuentran las opciones; adecuado e inadecuada.

Para finalizar el nombre y firma de quien evalúa.

Imagen N° 2 Formato evaluación de menús padres de familia y talento humano



Operador Iglesia Centro Cristiano
Evaluación de menús suministrados en UDS.

Fecha de evaluación		Numero de minuta	
Nombre del CDI			
Entidad Administradora del Servicio			
Nombre del evaluador		Cargo	
Tiempo de comida supervisado	Refrigerio Reforzado____ Almuerzo ____ Refrigerio Tarde ____		

1. Evaluación de las preparaciones

Escriba el nombre de la preparación (ejemplo sorbete de guanabana, albondigas, maduro al horno, entre otros) o Nombre del Alimento (en caso que no exista proceso de transformacion por ejemplo mandarina en porcion)	Apariencia			Sabor			Textura			Olor			Tamaño				Temperatura		Peso residuo
	Buena	Regular	Mala	Buena	Regular	Mala	Buena	Regular	Mala	Buena	Regular	Mala	peso a servir	peso servido	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	

Nota: Se deben registrar la totalidad de preparaciones o alimentos que conforman el menú del día para el tiempo de comida evaluado

Criterios a evaluar:

Apariencia	Color, brillo, defectos
Sabor	Dulce, salado, ácido, amargo, simple, predominio de alguno
Textura	Para sólidos: Duro, blando, pegajoso, aceitoso, arenoso crujiente. Para líquidos : líquido, espeso, gelatinoso
Tamaño	Verificar de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón para peso servido, para lo cual deberá utilizar la gramera
Olor	Característico, rancio, quemado, otro
Temperatura	Verificar temperatura de servido como se indica en la minuta patrón
Peso residuo	Verificar el peso de los sobrantes de la preparacion y/o alimento evaluado

Observaciones (si en alguno de los criterios evaluados anteriormente se clasifica de regular o mala, o si el tamaño de la porcion servida o temperatura de servido no cumple ,describa la situación identificada

2. Evaluación del plato servido - bandeja

Característica	Agradable	Desagradable	Observaciones (si alguna de las caracteristicas es desagradable, o inadecuada, describa la situacion encontrada)
Presentación			
Característica	Adecuada	Inadecuada	
Combinación de colores			
Métodos de preparación			

Nombre y Firma de quién evalua

Fuente: Operador Iglesia Centro Cristiano

METODOLOGÍA

Población infantil

El proceso de evaluación se realizó por medio del formato de evaluación de menús , después de que las niños y niñas pertenecientes al CDI sagrada familia terminaban de consumir cada tiempo de comida , se acercaba a cada niño y niña y se realizaba la lectura de la primera pregunta , donde se hacia la entrega de colores y ellos elegían que carita pintar según como le parecieron los alimentos suministrados en el tiempo de comida correspondiente , seguidamente se hacia la segunda y tercera pregunta que correspondían a lo que más le gusto y lo que menos le gusto de los alimentos suministrados y se diligenciaba según la respuesta, finalmente se colocó el nombre de cada niño y niña.

Talento humano y padres de familia

Se realizó la entrega de 3 formatos para la evaluación de los tres tiempos de comida, donde socializo cada pregunta para el respectivo diligenciamiento y en cuanto a la minuta ellos podían observarla en medio físico en el CDI sagrada familia.

RESULTADOS

REFRIGERIO DE LA MAÑANA

NIÑOS Y NIÑAS	TALENTO HUMANO
Se pudo evidenciar que en cuanto al refrigerio reforzado los niños y niñas pertenecientes al CDI sagrada familia muestran preferencia por sándwich de queso, huevo frito, huevo perico, arepa de harina de trigo y de harina de maíz. En cuanto a los alimentos que no les agradan encontramos: sorbetes de frutas, queso paisa.	Las docentes pertenecientes a el CDI solecitos no estuvieron de acuerdo en que se les suministrara sorbetes sin adición de azúcar.

ALMUERZO

NIÑOS Y NIÑAS	TALENTO HUMANO
Se pudo evidenciar que en cuanto al refrigerio reforzado los niños y niñas pertenecientes al CDI Sagrada familia muestran preferencia por albóndigas de carne , pollo en todas sus preparaciones, arroz en todas sus preparaciones, frijol, arveja,papa frita, dedito de yuca, monedas de platano, pastas, refrescos de frutas. En cuanto a los alimentos que no les agradan encontramos: Ensalada de remolacha, hígado con verduras.	

REFRIGERIO DE LA TARDE

NIÑOS Y NIÑAS	TALENTO HUMANO
Se pudo evidenciar que en cuanto al refrigerio reforzado los niños y niñas pertenecientes al CDI Sagrada familia muestran agrado por: todas las preparaciones y alimentos de los grupos de lácteos,cereales y frutas	

EVALUACION CON PADRES DE FAMILIA

REFRIGERIO DE LA MAÑANA	ALMUERZO	REFRIGERIO DE LA TARDE
Los padres de familia referían agrado en los alimentos y preparaciones suministradas en el tiempo de comida	Los padres de familia referían agrado en los alimentos y preparaciones suministradas en el tiempo de comida	Los padres de familia referían agrado en los alimentos y preparaciones suministradas en el tiempo de comida

CONCLUSIONES

Se logró evaluar las preparaciones suministradas a los niños y niñas de la UDS Sagrada familia por medio de los formatos aplicados a los niños y niñas, padres de familia y talento humano, en los diferentes tiempos de comida esto con el fin de efectuar ajustes a los ciclos de menús suministrados.

Elaborado por: Las nutricionistas dietistas en formación Mery Zulay Vera Contreras y Maria Silvana Sandoval Capacho.

	Universidad de Pamplona **Departamento de Nutrición y Dietética** **Facultad de Salud** **Informe Proyectos de Investigación de carácter Formativo**	

Fecha	**10/12/2021**	**Período Académico:** 2021-2
Asignatura	**Campos de Acción Profesional**	**Grupo: CDI, Iglesia Centro Cristiano**
Proyecto de investigación	Relación de los hábitos alimentarios familiares y el estado nutricional de los niños y niñas de los centros de desarrollo infantil de la iglesia centro cristiano del municipio de Pamplona Norte de Santander.	
Vinculado a	Semillero de Investigación de Salud Humana	

Equipo de trabajo

Estudiantes	**Código**
Maria Silvana Sandoval Capacho Mery Zulay Vera Contreras	1094279541 1094282879

Objetivo

Determinar la relación de los hábitos alimentarios familiares y el estado nutricional de los niños y niñas de los centros de desarrollo infantil de la iglesia centro cristiano del municipio de Pamplona Norte de Santander.

Actividad realizada	**Resultado y/o avance obtenido**	**Evidencia/Soporte**
Observación de la población en necesidades en alimentación y nutrición	Selección del tema.	− **Anexo 1.** Documento de la propuesta de investigación.

Planteamiento del título de la propuesta de investigación.	Se construyó el título de la propuesta de investigación.	− **Anexo 1.** Documento de la propuesta de investigación.
Planteamiento de los objetivos de la propuesta de investigación.	Se construyó los objetivos tanto el general como los específicos	− **Anexo 1.** Documento de la propuesta de investigación.

Actividades Pendientes	**Justificación**
Identifique y enumere las actividades incluidas en el plan de trabajo que no fueron desarrolladas o que aún están pendientes por desarrollar	Argumente los motivos por los cuales no fue posible la ejecución de la actividad y escriba la fecha en la cual se efectuará sin excepción.

Observaciones
Teniendo en cuenta que el escenario de práctica es la primera vez que se realiza práctica campos de acción profesional, se determinó por la docente supervisora realizar la observación de las necesidades en alimentación y nutrición de la población objeto, el planteamiento del título, objetivo general y específicos y continuar con la propuesta en el primer semestre académico de 2022.

LISTA DE ANEXOS

Anexo 1. Propuesta de investigación.

	Propuesta de Investigación de Semillero	Código	FPI-07 v.03
		Página	1 de 13

TÍTULO DE LA PROPUESTA: **RELACIÓN DE LOS HÁBITOS ALIMENTARIOS FAMILIARES Y EL ESTADO NUTRICIONAL DE LOS NIÑOS Y NIÑAS DE LOS CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL DE LA IGLESIA CENTRO CRISTIANO DEL MUNICIPIO DE PAMPLONA NORTE DE SANTANDER.**
Línea de Investigación: **Salud Humana**
Nombre del Tutor: **Daissy Alexandra Gelvez Rodríguez** (Asesor Científico)
Nombre del (los) Semillero(s): **Salud Humana**
Grupo(s) de Investigación: **Salud Humana** — Facultad(es): **Salud**
Duración:

Objetivos:

Objetivo general

Determinar la relación de los hábitos alimentarios familiares y el estado nutricional de los niños y niñas de los centros de desarrollo infantil de la iglesia centro cristiano del municipio de Pamplona Norte de Santander.

Objetivos específicos

- Caracterizar a los niños y las niñas según las variables sociodemográficas, de salud y nutrición.
- Identificar el estado nutricional de los niños y niñas de los centros de desarrollo infantil.
- Identificar la relación de los hábitos alimentarios familiares y el estado nutricional de los niños y niñas.

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
PRÁCTICA CAMPOS DE ACCION PROFESIONAL
CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL

FICHA TÉCNICA

Área	Actividades	Indicador	Calculo	% de cumplimiento	Observaciones
Área Comunitaria	Solicitud de la ficha de caracterización Revisión de la ficha de caracterización Revisión y Selección de las variables de las fichas de caracterización Tabulación y análisis de la ficha de caracterización Elaboración del informe de resultados de la caracterización Socialización de los resultados encontrados en el informe de caracterización	# de niños caracterizados / total niños programados para caracterizar x100 # de variables de la ficha de caracterización revisadas / total de variables de la ficha de caracterización x 100 Documento de análisis de caracterización revisado y aprobado # de socializaciones realizadas / total de socializaciones programadas x 100	142/142 x100 20/142 x100 1/1 x100 1/1 x100	100% 100% 100% 100%	Se llevó a cabo el 100% de cumplimiento de las actividades planeadas a partir del análisis de la ficha de caracterización sociofamiliar de los beneficiarios de la unidad de servicio, facilitada por la Dra. Alexandra Gelvez nutricionista dietista de la UDS, y cuyo documento de análisis fue entregado a la docente supervisora el 09 de Octubre de 2021 por medio de correo electrónico y posteriormente socializada.

Área Comunitaria	Revisión bibliográfica de la resolución 2465 de 2016, Lineamiento para el manejo integrado de la desnutrición aguda, moderada y severa en niñas y niñas de 0 a 59 meses de edad y de la Guía técnica del componente de alimentación y nutrición	# de niños y niñas de la UDS con datos antropométricos cargados al sistema cuéntame / # de niños y niñas de la UDS x 100	142/142 x 100	100%	Se llevó a cabo el 100% de cumplimiento de las actividades planeadas en el plan de intervenciones colectivas a partir del análisis de la base de datos cuéntame, la cual fue facilitada por la Dra. Alexandra Gelvez, nutricionista dietista de la UDS, y cuyo documento de clasificación nutricional fue entregado a la docente supervisora el 18 de Octubre de 2021, y el plan de intervenciones colectivas el 2 de noviembre por medio de grupos de whatsapp con los padres de familia y posteriormente socializada.
		Documento de clasificación nutricional elaborado y revisado	1/1x100	100%	
	Revisión de la Base de Datos cuéntame				
	Tabulación, Análisis e interpretación de la información	# niños y niñas con Malnutrición por exceso/ total de niñas y niños analizados x 100	39/ 142x100	27%	
	Diseño y elaboración del documento de informe del diagnóstico nutricional				
	Identificación de los niños y niñas que presenta malnutrición por déficit o por exceso.	Documento del plan de intervenciones elaborado y revisado	1/1x100	100%	
	Diseño y elaboración del plan de intervenciones colectivas	# de material educativo elaborado y entregado / total de material educativo programado x 100	5/5 x100	100%	
	Ejecución de actividades propuestas en plan de intervenciones	# de acciones ejecutadas/ total de acciones propuestas x 100	5/5 x100	100%	
	Elaboración del informe final de ejecución al plan de intervenciones colectivas	Documento de informe final de ejecución elaborado y revisado	1/1 x100	100%	
	Socialización de las actividades	# de socializaciones realizadas/ total de socializaciones			

	desarrolladas	programadas x100	1/1 x 100	100%	
Área Educativa	Revisión de informe diagnostico nutricional por antropometría Revisión del informe de caracterización Revisión del Plan de formación al talento humano y a padres de familia Selección de los temas en salud, alimentación y nutrición según las necesidades encontradas Diseño del programa educativo Elaboración del material educativo Entrega del programa educativo al docente supervisor Desarrollo de las temáticas planteadas en el programa educativo Aplicación del pre test Ejecución de las actividades educativas	Diagnostico nutricional por antropometría revisado Informe de caracterización revisado # de socializaciones realizadas / total de socializaciones programadas x 100 # de material educativo elaborado y entregado / total de material educativo programado x 100 # de temáticas realizadas en el programa educativo/ total de temáticas planteadas en el programa educativo x 100 # de pretest aplicados temática /# de pretest programados temática x 100	1/1 x 100 1/1 x 100 9/9x 100 8/8x100 8/8x 100 14/20x 100	100% 100% 100% 100% 100% 70%	Se logró el 100% de cumplimiento de las socializaciones establecidas en el plan educativo. Se obtuvo el 100% de cumplimento en el número de temáticas realizadas

	Aplicación del post test Elaboración del informe de ejecución del programa educativo	# de pretest aplicados temática /# de pretest programados temática x 100 # de actividades ejecutadas/# de actividades planeadas x 100 Informes de ejecución diseñados y aprobados	14/20x 100 8/8x 100 1/1x100	70% 100% 100%	
Área Administrativa	Revisión de las competencias Identificación de cada área comunitaria, académica, administrativa, investigativa, y educativa Contextualización del escenario de práctica Asistir asesoría con la docente supervisora acerca de las actividades a desarrollar Elaboración del plan de acción Elaboración Cronograma de actividades Elaboración de capacitación Ejecución de la actividad administrativa	Plan de acción y cronograma de actividades elaborado, revisado y aprobado # de actividades ejecutadas/ # total actividades programadas x 100 # de actividades ejecutadas en la capacitación de atenciones priorizadas/ # total actividades programadas x 100	1/1 x 100 1/1 x 100 1/1 x 100	100% 100% 100%	Se logró el cumplimiento del 100%, en cuanto a elaboración del plan de acción, el cual fue entregado a la docente supervisora por medio de correo electrónico, e igualmente se logró el 100% de cumplimento en las actividades.

	Elaboración del informe de ejecución de las actividades	# de actividades ejecutadas/# de actividades planeadas x 100 Informes de ejecución diseñados y aprobados	1/1 x 100 1/1 x 100	100% 100%	
Área de Investigación	Identificación de los problemas en el escenario de practicas Búsqueda de referentes bibliográficos relacionados con el tema de investigación Diseño de la propuesta de investigación	Propuesta de investigación revisada y aprobada	1/1 x 100	100%	Se llevó a cabo el 100% de cumplimiento de las actividades establecidas para el área de investigación, logrando titulo de la propuesta de investigación y objetivos general y específicos.
Área Académica	Revisión del documento de las áreas, competencias y habilidades de las prácticas CAP. Elaboración del diagrama esquemático Revisión de fuentes bibliográficas sobre el contexto del escenario y programa Asistencia a la asesoría con la comunicadora social del programa Sustentación de la presentación primer corte Socialización final de las prácticas CAP	Diagrama esquemático elaborado, revisado y aprobado # de socializaciones realizadas/ total de socializaciones programadas x 100 Informe consolidado final revisado y aprobado. Matriz DOFA revisada y aprobada	1/1 x 100 3/3 x 100 1/1 x 100 2/2 x 100	100% 100% 100% 100%	Se logró el 100% de cumplimiento de las actividades programadas en el área educativa, en donde el diagrama esquemático fue entregado a la docente supervisora, por medio de correo electrónico. La sustentación de primer corte se llevó a cabo el 14 de Octubre, y la sustentación final el 13 de diciembre del 2021, la entrega de la matriz DOFA (programa y escenario) se realizó el , y la

	Revisión y entrega del informe consolidado final Elaboración de ficha técnica Definir las debilidades, oportunidades, fortalezas y amenazas durante la práctica CAP Elaboración de la Matriz DOFA del programa y del escenario	Ficha técnica revisada y aprobada	1/1 x 100	100%	ficha técnica el 17 de diciembre entregado a la docente supervisora por medio de correo electrónico.

TOTAL		100%	Se obtuvo el 100% de cumplimiento de todas las actividades planeadas para el desarrollo de las competencias de prácticas de campos de acción profesional
ELABORADO *Maria Silvana Sandoval Capacho* *Mery Zulay Vera Contreras* *Estudiantes prácticas CAP*	REVISADO *Daissy Alexandra Gelvez Rodriguez* *N.D.*	APROBADO (Supervisor de práctica) *Daissy Alexandra Gelvez Rodriguez* *N.D.*	