

|                                                                                   |                                                                                       |            |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|
|  | <b>PROCESO<br/>MEJORA E INNOVACION</b><br><br><b>FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ</b> | F9.P1.MI   | 31/05/2024    |
|                                                                                   |                                                                                       | Versión 10 | Página _ de _ |

| ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N°001                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Hora:</b> 8:30 a.m-12:30 p.m.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Fecha:</b> 03/10/2025                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Lugar:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Auditorio del Centro de Recursos Educativo Municipal-CREM, del municipio de San Antero -Cordoba                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Dependencia que Convoca:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Centro Zonal Lorica                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Proceso:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Promoción y Prevención- Primera Infancia                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Objetivo:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Abrir un espacio de participación para dialogar con la ciudadanía y participantes de las distintas modalidades de atención a la Primera Infancia del ICBF, sobre lo que hemos logrado, lo que podemos mejorar y como seguimos trabajando juntos por nuestros niños, niñas y familias del municipio de San Antero-Cordoba. |
| <p><b>Agenda:</b></p> <p>La mesa publica se desarrolló bajo el siguiente orden del día.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Instalación del evento por parte de la coordinadora del Centro Zonal Lorica: Dra. Maribel Pérez Echeverría.</li> <li>2. Presentación de los Himnos de Colombia, Córdoba y San Antero</li> <li>3. Socialización del Contexto Institucional y de la Mesa Publica, a cargo de la coordinadora del centro zonal Lorica: Dra.Maribel Pérez Echeverría.</li> <li>4. Presentaciones folclóricas como expresión cultural y artística de niños y niñas participantes de unidades de servicio de HCB y CDI.</li> <li>5. Socialización del Tema seleccionado por la consulta previa <b>“ATENCION INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIAB (0 a 5 años) CON ENFASIS EN EDUCACION INICIAL”</b>; a cargo de las <b>profesionales</b> Angelica María Ayubb Amin y Nelsy Alzamora Cova.</li> <li>6. Presentación del informe de ejecución Financiera de los servicios de atención a la primera infancia del municipio de San Antero (metas sociales y financieras), a cargo de la Coordinadora zonal: Dra. Maribel Perez Echeverría.</li> <li>7. Presentación de Experiencia Exitosas: <b>avicultores de sueños: Pollos de engorde: nutrición, aprendizaje y sostenibilidad</b>; a cargo de la asociación polo Norte Pequín. Y <b>Buenas prácticas aprendidas- Sala de la Lactancia Materna</b> del centro zonal Lorica, a cargo de la nutricionista Kelly María Guilloth Polo.</li> <li>8. Espacio para la participación de la ciudadanía relacionado con las siguientes preguntas: ¿Qué se puede mejorar en el acceso o calidad de los servicios? ¿Cómo perciben los servicios del ICBF en su territorio? ¿Qué acciones comunitarias podrían fortalecer la protección de niños y niñas?</li> <li>9. Evaluación de la Mesa pública.</li> </ol> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

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

|                                                                                   |                                                                                       |            |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|
|  | <b>PROCESO<br/>MEJORA E INNOVACION</b><br><br><b>FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ</b> | F9.P1.MI   | 31/05/2024    |
|                                                                                   |                                                                                       | Versión 10 | Página _ de _ |

10. Cierre de la mesa pública: Presentación del baile dramatizado “Lo que viene de la Tierra, a cargo de agentes educativos y participantes vinculados a la modalidad Intercultural-servicio Educación inicial Campesina-EIC, del municipio de San Antero.

## **Desarrollo:**

### **1. Instalación de la mesa pública.**

En el municipio de San antero, siendo las 8:30 a.m del día 03 de octubre de 2025, se reunieron en el auditorio del CREM, colaboradores ICBF, delegados de la alcaldía municipal, aliados estratégicos, proveedores, participantes y/o padres usuarios de los servicios de educación inicial del ICBF y miembros de la comunidad. Por parte del ICBF asistieron: Directora (e) Regional ICBF Cordoba: Dra. Renny Gonzalez Vargas, la profesional especializado de Planeación ICBF: Cecilia Castellano Vidal, La Coordinadora de Planeación y Sistema Nelfi Rosa Colon Lora, las referentes regional y Zonal del SNBF: Gladys Caraballo Hernandez y Erika Nuñez Fajardo; la coordinadora del Centro Zonal Lorica: Maribel Perez Echeverria, los profesionales universitarios de apoyo a la primera infancia: Estela Valencia Montenegro, Richard Morales Nuñez, Angelica Ayub Amin, Ibeth Banda Correa, Nelsy Alzamora Cova, y Kelly Guilloth Polo; por parte del Ente Territorial asistieron la Dra. Adriana Avila, secretaria de Educación, Johasmy Urango Garcia, secretaria de mujer, equidad y desarrollo social, Yanina Manotas Ramos y Tadis Andrea Regino Torres, trabajadora Social y psicóloga de la Comisaria de Familia respectivamente, funcionarios de la alcaldía delegados: Betty Genes, Teresa Padilla, Tirso Aguirre, Alfonso Gonzales ,Harol Negrette, Mariolis Mercado y Kiara Arrieta, también participaron coordinadores, agentes educativos, auxiliares pedagógicos profesionales psicosociales, nutricionistas y docentes vinculados a las unidades de servicios de Hogares Comunitarios de Bienestar, Hogares Comunitarios de Bienestar Fami Bienvenir, Educación Inicial Campesina y Centro de Desarrollo Infantil existente en el territorio, para celebrar la primera mesa publica 2025 del centro zonal Lorica en el municipio de San Antero-Cordoba..

Realiza la apertura del evento, la psicóloga del centro zonal Lorica: Irene Arteaga Zarante, quien socializa a los participantes la agenda u orden del día a desarrollar, de igual manera le cede la palabra a la coordinadora zonal ICBF Lorica, Lic. Maribel Perez Echeverria, quien brinda un cordial saludo a los asistentes y agradece la acogida a la convocatoria, moviliza la presentación de los integrantes de la mesa principal, integrada por la Directora Regional-Cordoba, servidores públicos del grupo de Planeación y sistema, y apoyo a primera infancia, indicando profesión y roll asignado; hace énfasis en la importancia del ejercicio realizado en las mesas públicas; señala la metodología de la reunión, e invita a los asistentes a presentar inquietudes, oportunidades de mejora, quejas, denuncias, y/o sugerencias a que haya lugar, en este espacio de diálogo institucional y comunitario, a fin de mejorar los servicios en beneficio de la garantía de derecho de los niños y las niñas.

### **2. Presentación de los Himnos.**

Prosigue la Psicóloga Irene Arteaga Zarante con la presentación actos protocolarios de los himnos de Colombia, del departamento de Cordoba y municipio de San Antero, movilizand la entonación de cada uno de ellos con los participantes, a través del audio de los mismo; de igual

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

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

|                                                                                   |                                                                                       |            |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|
|  | <b>PROCESO<br/>MEJORA E INNOVACION</b><br><br><b>FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ</b> | F9.P1.MI   | 31/05/2024    |
|                                                                                   |                                                                                       | Versión 10 | Página _ de _ |

manera también enuncia los acuerdos o reglas, para facilitar el normal desarrollo de la agenda propuesta, entre ellos se señalan las siguientes indicaciones:

- ✓ Silenciar los celulares para evitar distractores.
- ✓ Se entregarán formatos de evaluación del evento para su apreciación.
- ✓ Se solicita a los asistentes acercarse a firmar la asistencia, al puesto de registro que se encuentra al ingreso del auditorio.
- ✓ Si desea intervenir al finalizar la socialización podrán solicitar el uso de la palabra levantando la mano y el moderador dará el espacio.



### 3. Socialización del Contexto Institucional y de la Mesa Publica.



Continuando con la agenda, interviene la coordinadora Dra. Maribel Perez Echeverria, profesional universitario del centro zonal Lorica, quien socializo a los asistentes mediante diapositivas el

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

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

|                                                                                   |                                                                                       |            |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|
|  | <b>PROCESO<br/>MEJORA E INNOVACION</b><br><br><b>FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ</b> | F9.P1.MI   | 31/05/2024    |
|                                                                                   |                                                                                       | Versión 10 | Página _ de _ |

marco normativo que da sustento legal a la realización de la mesa pública, la misión y visión del ICBF, contextualización territorial del ICBF a nivel nacional, regional y zonal, los objetivos estratégicos, valores institucionales y quienes somos como centro zonal, así:

## MARCO NORMATIVO

Ley 1712 de 2014

Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública.

Decreto 183 de 2015

Único de la Función Pública, en el Art. 2.2.22.1 y siguientes, estableció que el Plan Anticorrupción y de Atención al Ciudadano hace parte del Modelo Integrado de Planeación y Gestión del Decreto 2482 de 2012.

Ley 1755 de 2015

- Ley que regula el derecho fundamental de petición.
- Ley de Promoción y Protección al Derecho a la Participación Ciudadana.

Decreto 1499 de 2017

Por el cual se actualizó el MIPG para el orden nacional e hizo extensiva su implementación diferencial a las entidades territoriales.

Decreto 1081 de 2015

Metodología y estándares, que deben cumplir las entidades públicas: «Estrategias para la construcción del Plan Anticorrupción y de Atención al Ciudadano V2 2015».

## MARCO NORMATIVO

Decreto 230 de 2021

Por la cual se crea el Sistema Nacional de Rendición de Cuentas (SNRdC),

Documento CONPES 167 de 2013

“Estrategia Nacional de la Política Pública Integral Anticorrupción”.

LEY 2195 DE 2022

- ❖ Ley que regula el derecho fundamental de petición.
- ❖ Ley de Promoción y Protección al Derecho a la Participación Ciudadana.

Decreto 1499 de 2017

Por el cual se actualizó el MIPG para el orden nacional e hizo extensiva su implementación diferencial a las entidades territoriales.

Decreto 1081 de 2015

Programa de Transparencia y Ética Pública

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

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

# ICBF

Establecimiento público descentralizado, con personería jurídica, autonomía administrativa y patrimonio propio.

Creado por la Ley 75 de 1968 y adscrito al Ministerio de Igualdad y Equidad- Decreto No. 1074 de 2023.



33 regionales



218 centros zonales



2.669.681 usuarios atendidos en 2024\*



\$9,78 billones (Inversión 2024)



1.157 municipios con atención del ICBF

## Misión

Liderar la protección integral de los derechos de la niñez, la adolescencia y las familias, a través de la articulación e implementación de las políticas públicas, el fortalecimiento de la oferta del servicio público de bienestar familiar para la promoción de su pleno desarrollo, la consolidación de proyectos de vida y el fortalecimiento de las capacidades de las familias, comunidades y territorios, promoviendo la equidad como expresión de justicia social y fundamento de la paz.

## Visión

En el 2030 el ICBF, como entidad articuladora de los diferentes sectores y actores territoriales que conforman el Sistema Nacional de Bienestar Familiar, consolidará la materialización de condiciones que permitan el desarrollo y la protección integral de los derechos de niñas, niños, adolescentes y familias, posicionándoles como la generación de la vida, la paz y la justicia social.

|                                                                                   |                                                                                       |            |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|
|  | <b>PROCESO<br/>MEJORA E INNOVACION</b><br><br><b>FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ</b> | F9.P1.MI   | 31/05/2024    |
|                                                                                   |                                                                                       | Versión 10 | Página _ de _ |

## OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

1. Fortalecer el desarrollo integral de niñas, niños y adolescentes.
2. Mejorar la atención a la primera infancia
3. Afianzar las capacidades de cuidado y crianza de las familias.
4. Implementar acciones interinstitucionales para mejorar el estado nutricional.
5. Humanizar el proceso de restablecimiento de derechos
6. Posicionar el Sistema Nacional de Bienestar Familiar.
7. Cualificar la capacidad institucional para atender necesidades diferenciales.
8. Consolidar una cultura organizacional basada en calidad, innovación y bienestar laboral.
9. Modernizar la gestión institucional.

## VALORES

1. Honestidad
2. Respeto
3. Compromiso
4. Diligencia
5. Justicia
6. Integridad
7. Servicio

## CENTRO ZONAL LORICA

## QUIENES SOMOS?



Dirección: Carrera 13A No. 1A - 75 Barrio Remolino, Lorica – Córdoba

Teléfono (s): 57(604) 7737572

Horario de Atención: Lunes a Viernes 08:00 a.m. a 05:00 p.m. (Jornada Continua)

### Municipios Adscritos al Centro Zonal

Lorica, Momil, Purísima de la Concepción, San Antero, Moñitos y San Bernardo del Viento

Prosigue la coordinadora zonal, indicando a los asistentes el para que de la mesa publica, cuyo propósito es el de abrir un espacios de encuentro y dialogo de doble vía con los ciudadanos, y ciudadanas participantes de los servicios de ICBF y comunidad en general del municipio de San Antero, sobre la **Atención Integral a la Primera Infancia (0 a 5 años) con énfasis en educación inicial**, para identificar lo que hemos logrado, que podemos mejorar y como seguimos trabajando juntos por nuestros niños y niñas.

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

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

|                                                                                   |                                                                                                                            |            |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|
|  | <p align="center"><b>PROCESO<br/>MEJORA E INNOVACION</b></p> <p align="center"><b>FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ</b></p> | F9.P1.MI   | 31/05/2024    |
|                                                                                   |                                                                                                                            | Versión 10 | Página _ de _ |

## ¿Para que la mesa pública?

Es un espacio de participación para dialogar con la ciudadanía sobre lo que hemos logrado, lo que podemos mejorar y como seguimos trabajando juntos por nuestros niños, niñas y familias.



### 4. Presentaciones folclóricas como expresión cultural y artística de niños y niñas participantes de unidades de servicio de HCB y CDI .

Continuando con la agenda, interviene a profesional universitario: Irene Arteaga Zarante, quien anuncia las presentaciones folclóricas y artística de los niños y niñas participantes de la unidad de servicio Centro de Desarrollo Infantil-CDI Mi Dulce Hogar: “ Baile La camisa Raya,” ritmo vallenato y el baile de ritmos variados “Remix,” por parte de niños y niñas de la UDS HCB Sagrado corazón; quienes mostraron el desarrollo de sus habilidades artísticas y culturales, con su bailes cargados de energía, lo que permitió que el ambiente de la mesa se tornara en un espacio agradable cargado de sonrisas y entusiasmo.



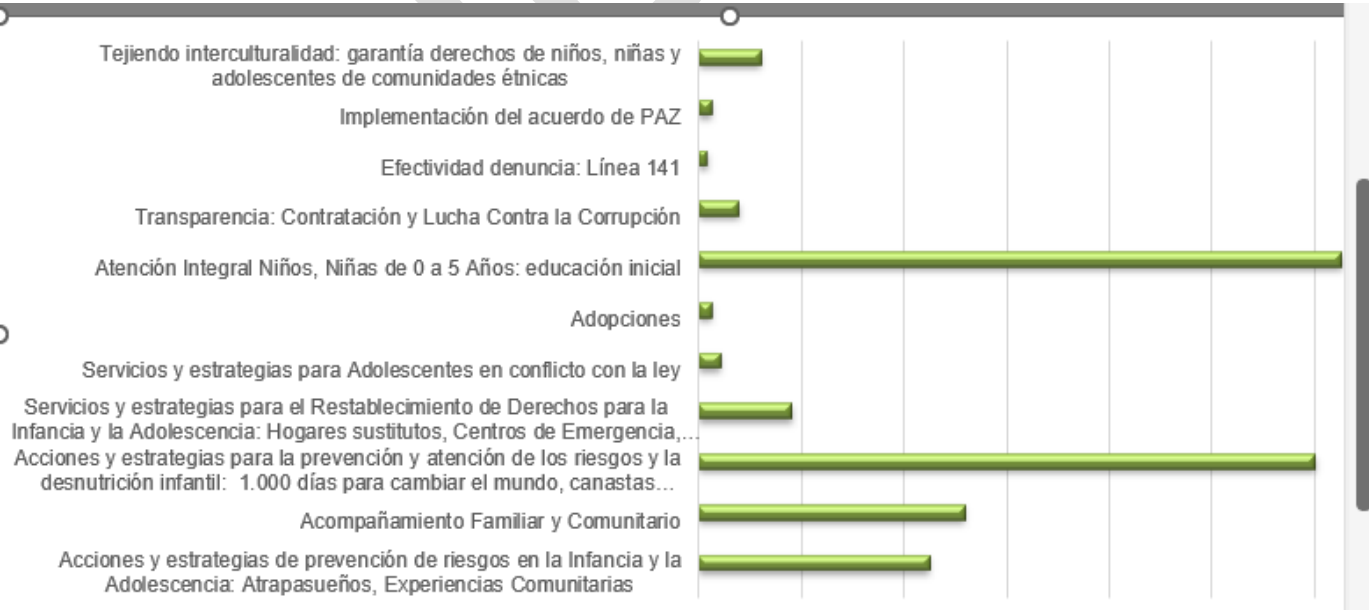
¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

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

5. Socialización del Tema “ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIAB (0 a 5 años) CON ENFASIS EN EDUCACION INICIAL.”

La pedagoga: Angelica María Ayubb Amin inicia la presentación indicando que la selección del tema fue el resultado de un ejercicio de consulta previa, donde aplicaron un total de 463 encuestas a usuarios de los servicios, colaboradores Icbf, proveedores, sociedad civil y comunidad en general, cuya priorización se dio porque fue el de mayor interés por parte de las personas encuestadas, tal como se muestra se muestra a continuación:

| Tema consulta previa                                                                                                                                                                  | Frecuencia | %   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----|
| Acciones y estrategias de prevención de riesgos en la Infancia y la Adolescencia: Atrapasueños, Experiencias Comunitarias                                                             | 52         | 11% |
| Acompañamiento Familiar y Comunitario                                                                                                                                                 | 60         | 13% |
| Acciones y estrategias para la prevención y atención de los riesgos y la desnutrición infantil: 1.000 días para cambiar el mundo, canastas alimentarias, unidades de búsqueda activa. | 139        | 30% |
| Servicios y estrategias para el Restablecimiento de Derechos para la Infancia y la Adolescencia: Hogares sustitutos, Centros de Emergencia, Centros transitorios                      | 21         | 5%  |
| Servicios y estrategias para Adolescentes en conflicto con la ley                                                                                                                     | 5          | 1%  |
| Adopciones                                                                                                                                                                            | 3          | 1%  |
| Atención Integral Niños, Niñas de 0 a 5 Años: educación inicial                                                                                                                       | 145        | 31% |
| Transparencia: Contratación y Lucha Contra la Corrupción                                                                                                                              | 9          | 2%  |
| Efectividad denuncia: Línea 141                                                                                                                                                       | 2          | 0%  |
| Implementación del acuerdo de PAZ                                                                                                                                                     | 3          | 1%  |
| Tejiendo interculturalidad: garantía derechos de niños, niñas y adolescentes de comunidades étnicas                                                                                   | 14         | 3%  |



|                                                                                   |                                                                                       |            |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|
|  | <b>PROCESO<br/>MEJORA E INNOVACION</b><br><br><b>FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ</b> | F9.P1.MI   | 31/05/2024    |
|                                                                                   |                                                                                       | Versión 10 | Página _ de _ |

Las pedagoga Angelica Ayub Amin (pedagoga) y la nutricionista Nelsy Alzamora Coa, prosigue socializando las orientaciones teóricas relacionadas con la **atención integral a la primera infancia (0 a 5 años)**, establecida en los manuales técnicos vigentes de cada una de las modalidades de atención a la primera infancia del Icbf, descritas a través de los siguientes subtemas con el apoyo de diapositivas así:

- Modalidades de atención a la primera Infancia del Icbf
- Población objetivo de atención
- Caracterización de la modalidad familiar y comunitaria-Servicios HCB y HCB Fami Bienvenir.
- Modalidad intercultural-servicio Educación inicial Campesina.
- Componentes de atención a la primera infancia.



## Población Objetivo



Dirigido a:

- Mujeres gestantes
- Niñas y niños de primera infancia, desde el nacimiento hasta los 4 años, 11 meses y 29 días, y hasta los 5 años, 11 meses y 29 días de edad (siempre y cuando no haya oferta del sistema educativo, específicamente de grado de transición, en su entorno cercano).

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

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

|                                                                                   |                                                                                       |            |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|
|  | <b>PROCESO<br/>MEJORA E INNOVACION</b><br><br><b>FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ</b> | F9.P1.MI   | 31/05/2024    |
|                                                                                   |                                                                                       | Versión 10 | Página _ de _ |

## Modalidades - Servicios

### CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL –CDI-

Modalidad de atención Institucional de Educación Inicial



- CDI están dirigidos a niñas y niños en la edad de 6 meses hasta los 4 años, 11 meses 29 días.
- Atención 5 días hábiles de la semana, ocho (8) horas diarias
- Acompañamiento pedagógico a los NN.
- Acompañamiento salud y nutrición: Ración lista para el consumo de 3 tiempos (desayuno, Almuerzo y refrigerio), suministro AAVN, seguimiento estado de salud (esquema de vacunación, Crecimiento y desarrollo, vinculación SSGS)
- Acompañamiento a las Familias ( Plan de formación a las familias, control social)
- Se desarrolla acciones para la prevención de accidentes en el servicio y prevención de Desastre .

### CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL SAN ANTANTERO

| EAS                                                                                                                                          | CDI            | CUPOS | CONTRATACION | DIRECCION          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------|--------------|--------------------|
| Asociacion de Padres de Familia y Madres Comunitarias de Bienestar Familiar Polo Norte, Pequín, Cervella y otros<br>No. Contrato 23001472025 | Caracolí       | 62    | Con Arriendo | Barrio el centro   |
|                                                                                                                                              | Mi Dulce Hogar | 79    | Sin Arriendo | Barrio Las Aguadas |
|                                                                                                                                              | Nido de Amor   | 83    | Sin arriendo | Cgto Porvenir      |

#### EQUIPO INTERDISCIPLINARIO CDI SAN ANTERO 224 CUPOS

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Coordinador Pedagógico  | 1 |
| Psicosocial             | 1 |
| Nutricioncita           | 1 |
| Auxiliar Administrativo | 2 |

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

|                                                                                   |                                                                                       |            |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|
|  | <b>PROCESO<br/>MEJORA E INNOVACION</b><br><br><b>FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ</b> | F9.P1.MI   | 31/05/2024    |
|                                                                                   |                                                                                       | Versión 10 | Página _ de _ |

## HOGAR COMUNITARIO DE BIENESTAR HCB

Modalidad Familiar y Comunitaria



- Los HCB se implementa en zonas urbanas y rurales, utilizando espacios como las viviendas de las MC, lugares comunitarios o espacios acordados con las familias, acoge a trece (13) niñas y niños de (18) meses hasta los cuatro (4) años, once (11) meses y veintinueve (29) días.
- Opera durante 200 días, 5 días hábiles de la semana, ocho (8) horas diarias
- Acompañamiento pedagógico a los NN.
- Acompañamiento salud y nutrición: Ración lista para el consumo de 3 tiempos (desayuno, Almuerzo y refrigerio), suministro AAVN, seguimiento estado de salud
- Acompañamiento a las Familias

## HOGAR COMUNITARIO DE BIENESTAR HCB FAMI BIENVENIR

Modalidad Familiar y Comunitaria



- Atiende mujeres y personas en periodo de gestación, niñas y niños hasta los cinco (5) meses y veintinueve (29) días de edad. Los participantes podrán continuar en este servicio hasta un (1) año y once (11) meses y veintinueve (29) días de edad.
- Opera bajo una estructura básica compuesta por quince (15) binomios Acompañamiento pedagógico a los NN.
- Estrategias de Acompañamiento: Acompañamiento Encuentros familiares en el hogar, encuentro grupal, encuentro en vecinal, acompañamiento remoto, llamadas telefónicas de seguimiento a casos específicos
- Ración Para Preparar – RPP
- Suministro AAVN

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

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

|                                                                                   |                                                                                       |            |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|
|  | <b>PROCESO<br/>MEJORA E INNOVACION</b><br><br><b>FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ</b> | F9.P1.MI   | 31/05/2024    |
|                                                                                   |                                                                                       | Versión 10 | Página _ de _ |

## COMPONENTES DE CALIDAD MODALIDADES DE ATENCION



## EDUCACION INICIAL CAMPESENA

PROPIA E INTERCULTURAL



- **La Modalidad Propia e Intercultural garantiza el derecho a la educación inicial con pertinencia cultural, calidad y oportunidad.**

- Atiende a niñas y niños desde la gestación hasta 4 años, 11 meses, 29 días.
- Funciona en zona rural, zona rural dispersa

Estrategias de funcionamiento

1. Encuentros en el hogar
  2. Encuentros grupales (2 al mes zona Rural cerca) (1 al mes zona rural dispersa) Olla Comunitaria
  3. Estrategias llamadas telefónicas 2 veces al mes
  4. comunicativas comunitarias (Radiales y WhatsApp)
- Ración Para Preparar – RPP
  - Suministro AAVN

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

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

EDUCACION INICIAL CAMPESENA



| AS                                                                                                                          | No. Cupos | No. UDS                                                    | Equipo Interdisciplinario                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Asociacion de Padres de Familia y Madres Comunitarias de Bienestar Familiar Polo Norte, Pequin, Cervella<br>No. 23001472025 | 436       | 23 Unidades (8 zona Rural Cercana, 15 Zona Rural Dispersa) | 1 Coordinador<br>1 Nutricionista<br>3 Psicosocial<br>1 Apoyo en salud<br>1 Asistente Administrativo |

Niñas y niños de 6 a 11 meses 29 días

Tipo de alimentación: Ración Para Preparar (RPP) - Mensual

| Componente                 | Alimento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Cantidad en peso bruto mensual |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Cereal                     | Maiz (todas las variedades) - Pasta - Arroz - Casabe, entre otras.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1 Kg                           |
|                            | Mijo - Avena - Fécula de maiz - Harina de maiz - Harina de yuca - Harina de cebada - Harina de plátano - Harina de avena - Harina de quinua - Harina de banano - Harina de achira - Harina de ahuyama - Harina de arracacha - Harina de papa - Harina de chontaduro - Harina de trúpilo - Faríña - Cebada Perlada - Cuchuco de cebada o trigo, entre otros.                                                                                                     | 1 Lb                           |
| Tubérculo - Raíz - Plátano | Malanga - Arbol de Pan - Batata - Olluco - Yuca (todas las variedades) - Ñame (todas las variedades) - Arracacha (todas las variedades) - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades), entre otros.                                                                                                                                                                                                                                            | 1 Lb                           |
| Fruta                      | Mamey - Copoazú - Arazá - Guanábana - Guayaba - Gulupa - Maracuyá - Melón - Mora - Papaya - Borojó - Curuba - Feijoa - Lulo - Mango - Piña - Tomate de árbol - Toronja - Mandarina - Manzana nacional - Banano (todas las variedades) - Ciuella nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Naranja - Sandía - Chontaduro - Pitahaya - Granadilla - Uva nacional - Iguaraya - Tamarindo - Borojó - Zapote - Corozo, entre otros.             | 1 Lb                           |
| Verdura                    | Colinabo - Ruitarbo - Champifon - Zapallo - Guatila - Zanahoria - Acelga - Ahuyama - Apio - Cebolla (todas las variedades) - Habichuela - Rabano - Remolacha - Coliflor - Repollo - Berenjena - Brócoli - Calabaza - Espinaca - Lechuga (todas las variedades) - Pepino (todas las variedades) - Pimentón - Tomate (todas las variedades) - Arveja verde - Haba verde - Frijol verde - Balú o Chachafruto verde - Aguacate (todas las variedades), entre otros. | 1 Lb                           |
| Huevo                      | Huevo de gallina AA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 15 unidades de 60 g c/u        |
| Leguminosa                 | Frijol (todas las variedades de producción nacional) - Lenteja - Garbanzo - Arveja seca - Haba seca - Arveja verde - Haba verde - Frijol verde - Chachafruto verde entre otros.                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1 Lb                           |
| Grasa                      | Aceite de una sola fuente vegetal (soya - maiz - girasol - sachá inchi - seje)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 500 ml                         |
| Otro                       | * Bienestarina Más ®                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 900 g                          |

\* La Bienestarina Más ® se entrega cada dos meses.



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

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

# Niñas y niños de 1 a 2 años 11 meses

Tipo de alimentación: Ración Para Preparar (RPP) - Mensual

| Componente                 | Alimento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Cantidad en peso bruto mensual |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Cereal                     | Maíz (todas las variedades) - Pasta - Arroz - Casabe, entre otras.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1,5 Kg                         |
| Cereal                     | Mijo - Avena - Fécula de maíz - Harina de maíz - Harina de yuca - Harina de cebada - Harina de plátano - Harina de avena - Harina de quinoa - Harina de banano - Harina de achira - Harina de ahuyama - Harina de arracacha - Harina de papa - Harina de chontaduro - Harina de trúpilo - Farfita - Cebada Perlada - Cuchuco de cebada o trigo, entre otros.                                                                                                     | 1 Lb                           |
| Tubérculo - Raíz - Plátano | Malanga - Arbol de Pan - Batata - Olluco - Yuca (todas las variedades) - Ñame (todas las variedades) - Arracacha (todas las variedades) - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades), entre otros.                                                                                                                                                                                                                                             | 1 Lb                           |
| Fruta                      | Mamey - Copoazú - Arazá - Guanábana - Guayaba - Gulupa - Maracuyá - Melón - Mora - Papaya - Borjón - Curuba - Feijoa - Lulo - Mango - Piña - Tomate de árbol - Toronja - Mandarina - Manzana nacional - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Naranja - Sandía - Chontaduro - Pitahaya - Granadilla - Uva nacional - Iguaraya - Tamarindo - Borjón - Zapote - Corozo, entre otros.              | 1 Lb                           |
| Verdura                    | Colinabo - Rulbarbo - Champiñón - Zapallo - Guatilla - Zanahoria - Acelga - Ahuyama - Apio - Cebolla (todas las variedades) - Habichuela - Rábano - Remolacha - Coliflor - Repollo - Berenjena - Brócoli - Calabaza - Espinaca - Lechuga (todas las variedades) - Pepino (todas las variedades) - Pimentón - Tomate (todas las variedades) - Arveja verde - Haba verde - Frijol verde - Balú o Chachafruto verde - Aguacate (todas las variedades), entre otros. | 1 Lb                           |
| Lacteo                     | Leche de vaca entera líquida pasteurizada o UHT.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2 L                            |
| Lacteo                     | Queso (campesino - doblecrema - costeño - pasta hilada - mozzarella) - Cuajada, entre otros.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 250 g                          |
| Huevo                      | Huevo de gallina AA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 30 unidades de 60 g c/u        |
| Leguminosa                 | Frijol (todas las variedades de producción nacional) - Lenteja - Garbanzo - Arveja seca - Haba seca - Arveja verde - Haba verde - Frijol verde - Chachafruto verde entre otros.                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1 Kg                           |
| Grasa                      | Ácido de una sola fuente vegetal (soya - maíz - girasol - sachá inchi - seje)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 500 ml                         |
| Azúcar                     | Panela - Chucula - Chocolate en bolas con panela - Chocolate amargo - negro                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 250 g                          |
| Otro                       | * Bienestarina Más ®                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 900 g                          |

\* La Bienestarina Más ® se entrega cada dos meses.



# MUJERES O PERSONAS EN GESTACION O PERIODO DE LACTANCIA

Tipo de complementación alimentaria: Ración para Preparar - Mensual

| Componente                 | Alimento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Cantidad en peso bruto mensual |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Cereal                     | Maíz (todas las variedades) - Pasta - Arroz - Casabe, entre otras.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 3 Kg                           |
| Cereal                     | Mijo - Avena - Fécula de maíz - Harina de maíz - Harina de yuca - Harina de cebada - Harina de plátano - Harina de avena - Harina de quinoa - Harina de banano - Harina de achira - Harina de ahuyama - Harina de arracacha - Harina de papa - Harina de chontaduro - Harina de trúpilo - Farfita - Cebada Perlada - Cuchuco de cebada o trigo, entre otros.                                                                                                     | 2,5 Kg                         |
| Tubérculo - Raíz - Plátano | Malanga - Arbol de Pan - Batata - Olluco - Yuca (todas las variedades) - Ñame (todas las variedades) - Arracacha (todas las variedades) - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades), entre otros.                                                                                                                                                                                                                                             | 1 Kg                           |
| Fruta                      | Mamey - Copoazú - Arazá - Guanábana - Guayaba - Gulupa - Maracuyá - Melón - Mora - Papaya - Borjón - Curuba - Feijoa - Lulo - Mango - Piña - Tomate de árbol - Toronja - Mandarina - Manzana nacional - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Naranja - Sandía - Chontaduro - Pitahaya - Granadilla - Uva nacional - Iguaraya - Tamarindo - Borjón - Zapote - Corozo, entre otros.              | 1 Kg                           |
| Verdura                    | Colinabo - Rulbarbo - Champiñón - Zapallo - Guatilla - Zanahoria - Acelga - Ahuyama - Apio - Cebolla (todas las variedades) - Habichuela - Rábano - Remolacha - Coliflor - Repollo - Berenjena - Brócoli - Calabaza - Espinaca - Lechuga (todas las variedades) - Pepino (todas las variedades) - Pimentón - Tomate (todas las variedades) - Arveja verde - Haba verde - Frijol verde - Balú o Chachafruto verde - Aguacate (todas las variedades), entre otros. | 1 Kg                           |
| Lacteo                     | Leche de vaca entera en polvo pasteurizada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 900 g                          |
| Lacteo                     | Leche de vaca entera líquida pasteurizada o UHT.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 6 L                            |
| Lacteo                     | Queso (campesino - doblecrema - costeño - pasta hilada - mozzarella) - Cuajada, entre otros.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 250 g                          |
| Huevo                      | Huevo de gallina AA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 30 unidades de 60 g c/u        |
| Leguminosa                 | Frijol (todas las variedades de producción nacional) - Lenteja - Garbanzo - Arveja seca - Haba seca - Arveja verde - Haba verde - Frijol verde - Chachafruto verde entre otros.                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3 Kg                           |
| Grasa                      | Ácido de una sola fuente vegetal (soya - maíz - girasol - sachá inchi - seje)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1 L                            |
| Azúcar                     | Panela - Chucula - Chocolate en bolas con panela - Chocolate amargo - negro                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1 Lb                           |
| Otro                       | * Bienestarina Más ®                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 900 g                          |

\* La Bienestarina Más ® se entrega cada dos meses.



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

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

**6. Presentación del informe de ejecución Financiera de los servicios de atención a la primera infancia del municipio de San Antero.**

En este punto interviene la coordinadora zonal: Maribel Perez Echeverria, quien con fundamento en la programación de metas sociales y financiera del centro zonal, informa a los asistentes la inversión de los servicios prestados por los operadores de servicio del ICBF en el municipio de Antero, por parte de las Entidades Administradora: Asociación de padres de familia de HCB Polo Norte Pequín, Cervella y otro, Asociación de mujeres del litoral Caribe unidas por Colombia-Asomujeres y Asociación de padres usuarios, otras modalidades de atención a la Primera Infancia y madres comunitaria abrojal, guayabal tradicional otros-ABROJAL, tal como se muestra en la presente diapositiva:

**Informe de Ejecución Financiera (Metas Sociales y Financieras del Municipio)**

| Centro Zonal Lorica                                      | Programación Metas Sociales Y Financieras |                   |                    |                      |                          |                  |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------|--------------------|----------------------|--------------------------|------------------|
|                                                          | Consolidado de Atención                   |                   |                    |                      |                          |                  |
| Modalidades de Atención                                  | Unidades de servicio                      | Cupos Contratados | Usuarios Atendidos | Presupuesto Asignado | Presupuesto Comprometido | Total Obligado   |
| Primera Infancia                                         | 166                                       | 2.528             | 2.169              | \$ 10.415.937.570    | \$ 10.313.792.627        | \$ 5.937.378.016 |
| Centro de desarrollo infantil - A - institucional        | 3                                         | 224               | 225                | \$ 947.016.624       | \$ 901.945.519           | \$ 466.880.356   |
| Educación inicial campesina - A - propia e intercultural | 25                                        | 404               | 404                | \$ 1.463.795.828     | \$ 1.427.358.462         | \$ 938.136.227   |
| Educación inicial campesina - B - propia e intercultural | 2                                         | 32                | 32                 | \$ 118.214.880       | \$ 97.578.408            | \$ 75.749.385    |
| HCB - A - Familiar y comunitaria                         | 86                                        | 1.118             | 881                | \$ 4.498.897.348     | \$ 4.498.897.348         | \$ 2.394.515.357 |
| HCB Fami Bienvenir - familiar y comunitaria              | 50                                        | 750               | 627                | \$ 3.388.012.890     | \$ 3.388.012.890         | \$ 2.062.096.691 |
| TOTAL                                                    | 166                                       | 2.528             | 2.169              | \$ 10.415.937.570    | \$ 10.313.792.627        | \$ 5.937.378.016 |

|                                                                                   |                                                                                       |            |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|
|  | <b>PROCESO<br/>MEJORA E INNOVACION</b><br><br><b>FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ</b> | F9.P1.MI   | 31/05/2024    |
|                                                                                   |                                                                                       | Versión 10 | Página _ de _ |

## 7. Presentación de Experiencia Exitosas: avicultores de sueños: Pollos de engorde: nutrición, aprendizaje y sostenibilidad; y Buenas prácticas aprendidas- Sala de la Lactancia Materna del centro zonal Lorica.

- **Presentación de la experiencia avicultores de sueños: Pollos de engorde: nutrición, aprendizaje y sostenibilidad.**

Este punto es liderado por la coordinadora Del servicio de Educación Inicial Campesina, Lisseth Tapia Pautt, psicóloga de profesión, quien comparte con los participantes un caso exitoso del servicio EIC del municipio de San Antero, titulado: **avicultores de sueños: Pollos de engorde: nutrición, aprendizaje y sostenibilidad**; inicia indicando que fue documentado, en el desarrollo de la práctica N° 4: “*Creciendo Saludables*”, con las familias participantes de las unidades de servicio : Mis Gotitas de Amor, Capullitos de Amor, y Cristo Vive, administrados por la EAS: Asociacion de Padres de Familia y Madres Comunitarias de Bienestar Familiar Polo Norte, Pequín, Cervella y otros; también manifestó que el **objetivo** de dicha experiencia es el de “*promover en las familias campesinas el desarrollo de prácticas productivas a través de la cría de pollos de engorde, fortaleciendo la seguridad alimentaria, el aprendizaje de saberes tradicionales, el autoabastecimiento de las familias y la generación de lazos familiares en pro de un proyecto saludable, para mejorar la calidad de vida de niños, niñas y sus familias;*” s

Seguidamente describe las acciones desarrolladas conforme a lo expuesto en la presente diapositiva;

### Descripción general de la experiencia y acciones desarrolladas

1

Se estructuró un plan de trabajo con los agentes educativos donde se definieron los objetivos, las fases de la cría de pollos, los protocolos de higiene y bioseguridad, y las actividades pedagógicas a desarrollar con los niños y niñas.

2

Se realizó la socialización con las familias, destacando la importancia de los pollos como fuente de proteína y su valor en la economía campesina, principalmente como garantía de autoabastecimiento y seguridad alimentaria.

3

Se orientó a las familias en la construcción de corrales artesanales, utilizando materiales propios de la comunidad para garantizar un espacio seguro y adecuado para los pollos

4

Se realizaron charlas sobre la importancia del consumo de proteínas en el embarazo y la primera infancia.

5

Las familias implementaron el ciclo completo de crianza de los pollos hasta alcanzar la etapa de engorde, logrando contar con carne fresca y de calidad para el consumo propio

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

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

|                                                                                   |                                                                                                                            |            |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|
|  | <p align="center"><b>PROCESO<br/>MEJORA E INNOVACION</b></p> <p align="center"><b>FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ</b></p> | F9.P1.MI   | 31/05/2024    |
|                                                                                   |                                                                                                                            | Versión 10 | Página _ de _ |

Indica además que el c **resultados de la misma**, fueron los siguientes:

- Promoción del auto abastecimiento.
- La seguridad alimentaria de las familias participantes mediante el acceso constante a la proteína animal de calidad.
- El mejoramiento de los hábitos nutricionales de los niños, las niñas y mujeres gestantes.
- Conciencia del autoconsumo.
- Fortalecimiento **pelágico** por la adquisición de conocimientos sobre el ciclo de vida de los pollos, desarrollando valores de responsabilidad y respeto por los animales con los niños y niñas participantes.
- Fortalecimiento de vínculos afectivos DE LAS FAMILIAS participantes gracias al trabajo en equipo.



Actividad: practica productiva levante y cría de pollos de engorde.  
Lugar Municipio de San Antero  
Fecha: agosto- septiembre de 2025.

- **Buenas prácticas aprendidas- Sala de la Lactancia Materna del centro zonal Lorica.**

La nutricionista del centro zonal Lorica, Kelly Guilloth Polo, socializa a los asistentes a través de preguntas la sistematización de una experiencia exitosa titulada **Buenas prácticas aprendidas- Sala de la Lactancia Materna del centro zonal Lorica**:

### ¿En qué consiste la buena práctica?

La buena práctica consiste en ofrecer un ambiente adecuado que permita a las usuarias y trabajadoras del ICBF, tanto de zonas rurales como urbanas, amamantar a sus bebés y compartir sus experiencias de lactancia con otras madre, cuando acuden por demanda espontanea a solicitar los servicios de ICBF; Este espacio promueve el bienestar

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

|                                                                                   |                                                                                       |            |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|
|  | <b>PROCESO<br/>MEJORA E INNOVACION</b><br><br><b>FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ</b> | F9.P1.MI   | 31/05/2024    |
|                                                                                   |                                                                                       | Versión 10 | Página _ de _ |

infantil, fortalece el vínculo afectivo y fomenta el intercambio de conocimientos entre mujeres, generando una red de apoyo en torno a la lactancia materna.

#### **¿Qué resultados se obtuvo con la buena práctica – aprendizaje?**

Las madres usuarias dialogan sobre la lactancia materna, brindan a sus hijos una alimentación adecuada y se convierten en ejemplo para otras usuarias. Además, los bebés se tranquilizan al encontrarse en un ambiente sereno y bien acondicionado para el desarrollo de la actividad; las colaboradoras del ICBF también lactan a sus bebés cuando los traen al centro zonal, fortaleciendo el ejemplo y el compromiso institucional con la promoción de la lactancia materna.

#### **¿Quiénes se benefician con esta buena práctica?**

Se benefician todas las usuarias que acuden en busca de los diferentes servicios del ICBF, así como los niños y niñas que son amamantados. También se benefician sus familias, quienes reciben orientación y acompañamiento en el proceso de lactancia, así mismo, las colaboradoras que laboran en el centro zonal y sus familias se ven favorecidas, ya que pueden lactar a sus bebés en un entorno adecuado, promoviendo el vínculo afectivo y el bienestar infantil.

#### **¿Qué problemas resolvió esta buena práctica?**

Reducción de la tensión en el recinto causada por el llanto de los bebés, al proporcionar un ambiente adecuado para la práctica de la lactancia materna. La zona de recepción se percibe como un espacio humanizado, gracias a la implementación de esta buena práctica, lo que contribuye al bienestar tanto de los niños como de sus madres.

#### **¿Como aportó la buena práctica a la gestión del conocimiento?**

Aporta significativamente a la gestión del conocimiento al generar espacios de intercambio de saberes entre usuarias y trabajadoras del ICBF. A través del diálogo sobre la lactancia materna, se comparten experiencias, recomendaciones y aprendizajes que fortalecen el conocimiento colectivo, se promueve la apropiación de prácticas saludables, se documentan experiencias exitosas y se fomenta una cultura institucional que valora el bienestar infantil y el acompañamiento familiar.

### **8. Espacio para la participación de la ciudadanía.**

La pedagoga Angelica Ayub Amin, moviliza un conversatorio con los participantes a través de las siguientes preguntas generadoras: ¿Qué se puede mejorar en el acceso o calidad de los servicios? ¿Cómo perciben los servicios del ICBF en su territorio? ¿Qué acciones comunitarias podrían fortalecer la protección de niños y niñas? las cuales fueron entregadas por escrito en memos a los participantes, esta

|                                                                                   |                                                                                       |            |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|
|  | <b>PROCESO<br/>MEJORA E INNOVACION</b><br><br><b>FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ</b> | F9.P1.MI   | 31/05/2024    |
|                                                                                   |                                                                                       | Versión 10 | Página _ de _ |

motiva para que el usuario o persona que lo desee de respuesta a las mismas, entre ellas se señalan las siguientes:

**8.1** Interviene la agente educativo **Daisy Julio**, del servicio Educación Inicial Campesina de la modalidad propia e intercultural vinculada a la Asociación Polo Norte, Pequín, del municipio de San Antero, esta manifiesta que el servicio Educación Inicial Campesina (EIC), le ha parecido excelente, solicita que el proyecto pollos de engorde, llegue para todas las familias beneficiarias y no a unos cuantos, invita a la administración municipal y fuerzas vivas del municipio de San Antero a apoyar esta iniciativa que le ha permitido a las familias campesinas desarrollarse dentro del autoconsumo y sostenibilidad. Solicita además material didáctico duradero para el trabajo pedagógico con niños y niñas del servicio EIC, en los que menciona juguetes, libros y enseres para desarrollar la estrategia Olla Comunitaria, y pregunta ¿porque no se utilizan los remanentes de la ejecución de los recursos para invertir en las necesidades del servicio?

**R/ta:** Al respecto interviene la directora regional ICBF Dra. Renny Gonzalez Vargas, quien solicita a la EAS Polo Norte, Pequín, el listado de las familias que no están accediendo al beneficio del proyecto cría de pollos de engorde, y el listado de las necesidades de dotación de las UDS. De igual manera indica que el centro zonal revisará el contrato de aportes firmado con la EAS, para determinar si este cuenta con los recursos para la compra de enseres para la Estrategia Olla Comunitaria del servicio EIC. Agrega que adelantar gestión ante la oficina de convenios del ICBF, para obtener recursos para la compra de utensilios de cocina para la olla comunitaria.

A nota de aclaración interviene la nutricionista de la EAS Polo Norte Pequín, Sra. Leydis Johana Bravo Ladeuth, quien informa que todas las familias participantes de del servicio EIC, se encuentran vinculadas a una práctica productiva, solo que unas escogieron pollos de engorde y las otras semillas para la siembra de hortalizas.

**8.2** Interviene la señora **Rocio Ricardo Prioló**, madre comunitaria de a UDS HCB Mi Futuro, vinculada a la Asociación Asomujeres, Barrio el Campano, quien solicita la reapertura de los HCB, cerrados en la nueva urbanización construida en zona urbana del municipio de San Antero, donde no existen servicios de Icbf, expresa que los HCB no pueden desaparecer por ser fuente de trabajo para las comunidades.

**R/ta:** Nuevamente toma la palabra la directora regional ICBF Dra. Renny Gonzalez Vargas, para manifestar a las reaberturas de las UDS de HCB, informa que el ICBF cuenta con un procedimiento, llamado **procedimiento de apertura y cierre de unidades de servicio HCB, HCB AGRUPADO Y HCB fami**, el cual establece para la reapertura dos requisitos, primero reubicar a los niños y niñas en las UDS cercanas a su entorno o territorio, y en caso de no poder reubicar a los beneficiarios en otro servicio de ICBF, que sean los mismos participantes, el centro zonal debe justificar la necesidad de la reapertura de la UDS.

**8.3** Interviene la señora **Lisbeth Ospino Primera**, madre de familia del CDI Caracolí, para solicitar la mejora de las instalaciones físicas de dicho CDI, esta manifiesta que en las aulas y comedor los niños y niñas están padeciendo de mucho calor, presentan brotes en la piel, porque están en un

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

|                                                                                   |                                                                                       |            |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|
|  | <b>PROCESO<br/>MEJORA E INNOVACION</b><br><br><b>FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ</b> | F9.P1.MI   | 31/05/2024    |
|                                                                                   |                                                                                       | Versión 10 | Página _ de _ |

lugar arrendado; solicita que se regrese a la propia sede, la cual es propiedad del ICBF y también se encuentra en mal estado. De igual manera solicita que se mejore la cantidad de los alimentos, servidos en los HCB, informa que algunas madres comunitarias *“deben sacar de su bolcillo para completar el suministro de los alimentos.”*

**R/ta:** En cuanto a lo expresado por la usuaria Lisbeth Ospino Primera, acerca de las cantidades de los alimentos servidos a los niños y niñas de los HCB, la nutricionista del centro zonal Nelsy Alzamora Cova, manifiesta que es preciso realizar un análisis del proceso de recibido y entrega de alimentos a la UDS por parte del proveedor, porque la madre comunitaria al momento de recibir los alimentos, debe verificar la calidad y la cantidad entregada, de acuerdo a la minuta Patrón establecida; el almacenamiento lo debe realizar de acuerdo al tipo de alimentos para evitar deterioros en estos, dado que el mal almacenamiento afectaría la cantidad del alimento a preparar y por lo tanto a servir. A su vez propone tener en cuenta los ejercicios de estandarización de la minuta, realizado por la nutricionista de la EAS y del centro zonal, para socializar con los padres de familia a fin de tener un concepto real de las cantidades de alimentos a servir, teniendo en cuenta que el ICBF aporta un 70% de los requerimientos de energías y nutrientes para este grupo poblacional y el 30% restante debe ser asumido por los padres de familia o cuidadores.

**8.4** Toma la palabra la señora **Claudia Médrales**, docente del CDI Nidos de Amor, del Corregimiento El Porvenir de San Antero, para solicitar la mejora y mantenimiento del cielo raso de la cocina, el pacillo y el espacio de reuniones del CDI, el cual se encuentra deteriorado, al igual que el *“sistema eléctrico, los ventiladores de las aulas y salón de reuniones no sirven, están dañados, solicita intervención urgente”*.

**R/ta:** Con relación a la situación presentada en los CDI Caracolí y Nidos de Amor, manifiesta la directora regional Dra. Renny Gonzalez Vargas, para indicar que el CZ Lorica debe realizar visita de verificación frente a la situación en que se encuentran los niños y niñas y estado de las infraestructuras de los CDI y enviar informe al nivel regional y ente municipal.

**8.5** Finalmente interviene el Sr. **Alfonso Gonzalez**, representante de las organizaciones indígenas del municipio de San Antero, quien solicita la realización de una mesa de trabajo para hacer una revisión de las diferentes solicitudes realizadas por la comunidad en la mesa pública.

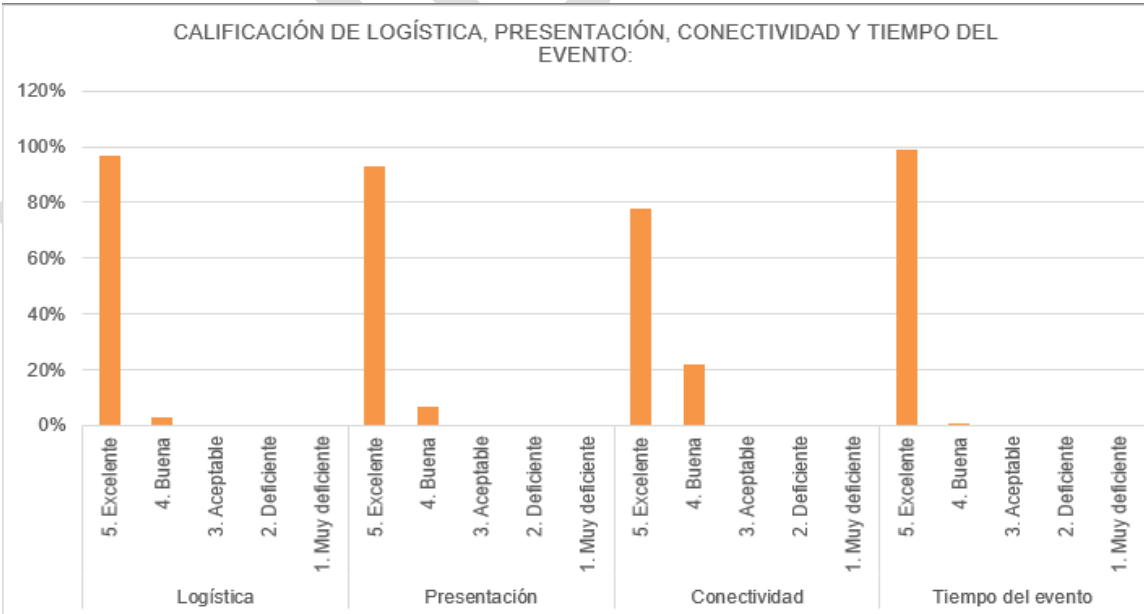
**R/ta:** al respecto la directora ICBF regional Cordoba, Dra. Renny Gonzalez Vargas, responde al peticionario que programará una mesa de trabajo con el centro zonal, comunidad, padres usuarios y ente territorial para mirar cómo se puede mejorar la dotación e infraestructura de los CDI, así como la cobertura de las familias beneficiarias de las practicas productivas.

## 9. Evaluación de la Mesa pública.

La evaluación de la mesa pública fue orientada por la contratista del SNBF del centro zonal Lorica, Sra. Erica Nunez Fajardo, quien entrego los participantes el formato **F9.P2.MS Encuesta de Evaluación de Rendición Publica de Cuentas y Mesas Pública. versión 10 del 13/08/2025**, para su diligenciamiento y voluntariedad en caso de que decidiera evaluar el evento, encontrándose que de un total de 149 participantes, 100 diligenciaron el formato de encuesta evaluativa de la mesa publica, las cuales se tabularon y analizaron por medio del formato **F10.P2.MS. Monitoreo y seguimiento a la gestión\_ Análisis encuestas de evaluación RPC Y MP, versión 10 del 13/08/2025**, que se adjunta como anexo

al presente acta, se resalta los resultados de la calificación dada a la logística, presentación, conectividad y tiempo del evento, destacándose el tiempo y logística del evento con una calificación de excelente, correspondiente al 99% y 97% de los encuestados, tal como se muestra en las siguientes diapositivas, la conectividad tuvo un menor porcentaje correspondiente 78%, se sugiere tener en cuenta en una próxima mesa, el uso de emisoras o creación de Link para que los usuarios que no pueden asistir se conecten y participen de la misma, con el apoyo de la EAS, especialmente los usuarios de las zonas rurales dispersa.

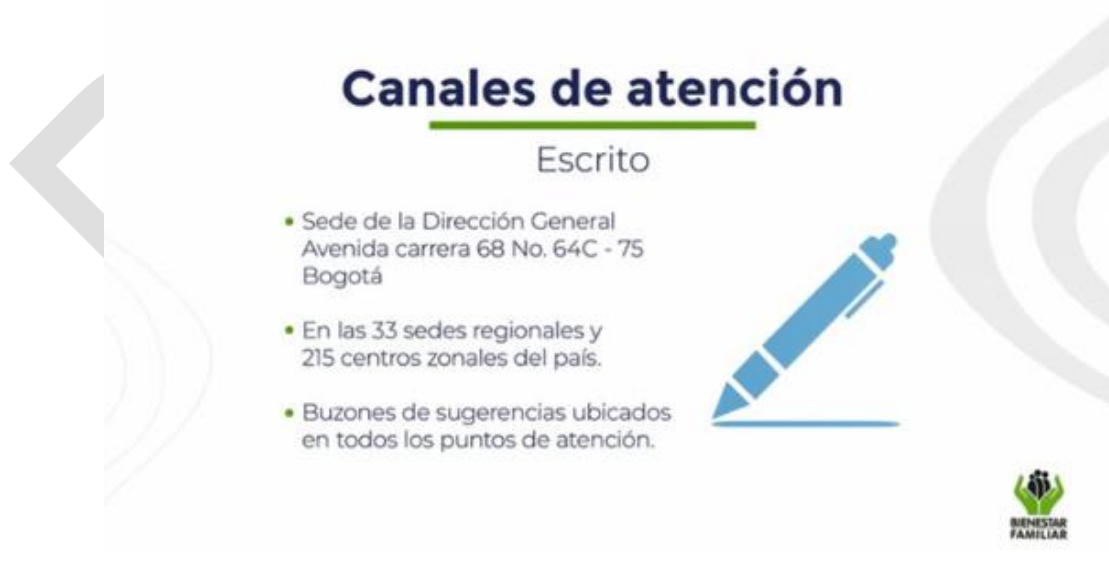
|                                                                                                                                      |                                                             |                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------|
| En una escala de 1 a 5: siendo 5 excelente, 4 buena, 3 aceptable, 2 deficiente, 1 muy deficiente. Califique los siguientes aspectos: | 13 De los siguientes aspectos, por favor califique de 1 a 5 |                     |
|                                                                                                                                      | Logística                                                   | 5. Excelente 97     |
|                                                                                                                                      |                                                             | 4. Buena 3          |
|                                                                                                                                      |                                                             | 3. Aceptable 0      |
|                                                                                                                                      |                                                             | 2. Deficiente 0     |
|                                                                                                                                      |                                                             | 1. Muy deficiente 0 |
|                                                                                                                                      | Presentación                                                | 5. Excelente 93     |
|                                                                                                                                      |                                                             | 4. Buena 7          |
|                                                                                                                                      |                                                             | 3. Aceptable 0      |
|                                                                                                                                      |                                                             | 2. Deficiente 0     |
|                                                                                                                                      | Conectividad                                                | 1. Muy deficiente 0 |
|                                                                                                                                      |                                                             | 5. Excelente 78     |
|                                                                                                                                      |                                                             | 4. Buena 22         |
|                                                                                                                                      |                                                             | 3. Aceptable 0      |
|                                                                                                                                      | Tiempo del evento                                           | 2. Deficiente 0     |
|                                                                                                                                      |                                                             | 1. Muy deficiente 0 |
|                                                                                                                                      |                                                             | 5. Excelente 99     |
|                                                                                                                                      |                                                             | 4. Buena 1          |
|                                                                                                                                      |                                                             | 3. Aceptable 0      |
|                                                                                                                                      |                                                             | 2. Deficiente 0     |
|                                                                                                                                      |                                                             | 1. Muy deficiente 0 |



|                                                                                   |                                                                                       |            |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|
|  | <b>PROCESO<br/>MEJORA E INNOVACION</b><br><br><b>FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ</b> | F9.P1.MI   | 31/05/2024    |
|                                                                                   |                                                                                       | Versión 10 | Página _ de _ |

### 10. Cierre de la mesa pública:

El cierre de la mesa publica se realiza con la presentación del baile dramatizado “Lo que viene de la Tierra, a cargo de los agentes educativos y participantes vinculados a la Modalidad Intercultural, servicio Educación inicial Campesina-EIC del municipio de San Antero, quienes desplegaron una sincronía multicolor y alegría, bailaron al compás de una hermosa canción de ritmo sabanero, llena de saberes, sabores y raíces ancestrales. Acto seguido la psicóloga Irene Arteaga Zarante comparte los canales de atención del ICBF a nivel telefónico, escrito y virtual, y teléfono verde que existe en el centro zonal para que la ciudadanía, pueda hacer uso de ellos en el momento que considere realizar una PQRSF.



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

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

|                                                                                   |                                                                                                                            |            |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|
|  | <p align="center"><b>PROCESO<br/>MEJORA E INNOVACION</b></p> <p align="center"><b>FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ</b></p> | F9.P1.MI   | 31/05/2024    |
|                                                                                   |                                                                                                                            | Versión 10 | Página _ de _ |

## Canales de atención

### Virtual



Ingresar a la página web –  
**www.icbf.gov.co** para acceder a:

- Chat
- Video llamada
- Llamada en línea
- Formulario de peticiones

**WhatsApp**

- 320 239 16 85



## Canales de atención

Este centro zonal cuenta con un **TELÉFONO VERDE**



- Levanta el auricular del teléfono y espera a ser atendido por un asesor del ICBF quien te brindará información y orientación.



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

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

|                                                                                   |                                                                                       |            |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|
|  | <b>PROCESO<br/>MEJORA E INNOVACION</b><br><br><b>FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ</b> | F9.P1.MI   | 31/05/2024    |
|                                                                                   |                                                                                       | Versión 10 | Página _ de _ |

A modo de conclusión intervienen la directora regional para agradecer a los participantes, aliados estratégicos, delegado del ente territorial, y comunidad en general su asistencia, y acogida a la convocatoria, expresó su satisfacción por el desarrollo, espacio y logística utilizada, así como el dominio teórico y compromiso del talento humano del centro zonal.



**Decisión:**

Como respuesta institucional la directora regional ICBF Cordoba, Dra. Reny Gonzalez Vargas, tomo la decisión de programar durante el mes de octubre de 2025, una mesa de trabajo para analizar situación de infraestructura y dotación de los servicios de CDI del municipio de San Antero.

No habiendo más nada que tratar, se da por terminada la mesa publica siendo las 12:00 pm del día 03 de octubre 2025.,

| Compromisos / tareas                                                                                                 | Responsable(s): Nombre / Cargo o rol                                             | Fechas     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Visita de verificación a la infraestructura y necesidades de dotación de los CDI del municipio de San Antero.        | Coordinadora centro zonal y equipo interdisciplinario de apoyo del centro zonal. | 30/10/2025 |
| Enviar listado de necesidades de dotación del servicio EIC, en cuanto a enceres requeridos para la olla comunitaria. | Representante legal de EAS                                                       | 30/10/2025 |

|                                                                                                                                                                                               |                                                                              |                          |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Revisión del presupuesto de funcionamiento de los CDI y HCB, para analizar propuesta de reinversión para mantenimiento y dotación de Unidades de servicio de CDI y HCB.                       | Coordinadora y profesional financiero del centro zonal                       | 30/10/2025               |                                                                                     |
| Revisión y análisis de la cantidad de alimentos entregados para el consumo de los niños en el servicio HCB y adición de recursos por parte de las madres comunitaria a la minuta establecida. | Nutricionista de la EAS y nutricionista del centro zonal Lorica              | 30/10/2025               |                                                                                     |
| FIRMA ASISTENTES                                                                                                                                                                              |                                                                              |                          |                                                                                     |
| Nombre                                                                                                                                                                                        | Cargo o rol / Dependencia                                                    | Entidad                  | Firma                                                                               |
| Maribel Perez Echeverria                                                                                                                                                                      | Coordinadora Zonal                                                           | ICBF Centro zonal Lorica |  |
| Erica Nuñez Fajardo                                                                                                                                                                           | Referente zonal SNBF                                                         | ICBF Centro zonal Lorica |  |
|                                                                                                                                                                                               |                                                                              |                          |                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                               |                                                                              |                          |                                                                                     |
| Próxima reunión                                                                                                                                                                               | Fecha                                                                        | Hora                     | Lugar                                                                               |
|                                                                                                                                                                                               |                                                                              |                          |                                                                                     |
| Colaborador que elabora el acta:                                                                                                                                                              | Estela, Valencia Montenegro. Profesional Universitario. Centro Zonal Lorica. |                          |                                                                                     |

**Nota 1:** Anexo: **F8.P1.MI. V9. Formato Listado de Asistentes**, , diligenciado con el registro de todos los participantes a la reunión.