

**INSTITUTO MIXTO DE AYUDA SOCIAL
COMISIÓN TÉCNICA INTERINSTITUCIONAL
RED NACIONAL DE CUIDO Y DESARROLLO INFANTIL**

**SESIÓN ORDINARIA No. 03-2019 DE LA
COMISIÓN TÉCNICA INTERINSTITUCIONAL
CELEBRADA EL MARTES 18 DE JUNIO DE 2019
ACTA No. 03-06-2019**

Al ser las ocho horas con cincuenta y seis minutos del dieciocho de junio de dos mil diecinueve se da inicio la Sesión Ordinaria N° 03-2019 de la Comisión Técnica Interinstitucional de la Red Nacional de Cuido y Desarrollo Infantil, celebrada en la Sala de Sesiones del Consejo Directivo, IMAS, con el siguiente quórum:

ARTÍCULO PRIMERO: COMPROBACIÓN DEL QUÓRUM:

Siendo esta la hora y fecha señalada para llevar a cabo la **Sesión Ordinaria N° 03-2019 de la Comisión Técnica Interinstitucional de la Red Nacional de Cuido y Desarrollo Infantil**, se encuentran presentes Licda. Yariela Quirós Álvarez, Directora Ejecutiva de la Secretaría Técnica de la Red Nacional de Cuido y Desarrollo Infantil en calidad de Presidenta, Licda. Mariela Navarro Carvajal, representante del PANI, , Licda. Lidia Conejo Morales, representante de la Dirección Nacional de CEN-CINAI, Licda. Mónica Córdoba Quesada, representante del INA, Licda. Maria Ester Serrano Madrigal, representante del INAMU, Licda. Guiselle Alpízar Elizondo, representante del MEP, Licda. Brenda Hodgson Easy, representante del IMAS, Licda. Sara Delgadillo, representante de DINADECO y la MSc. Adelaida Mata Solano, representante de la CCSS.

INVITADOS E INVITADAS EN RAZÓN DE SU CARGO:

Sra. Magie Vásquez Carvajal del CEN-CINAI, Licda. Milena Vargas Esquivel, MSc. Cynthia Aguilar, Licda. Damaris Guiselle Jiménez Artavia, Licda. Yuliana Zamora Villalobos y el Lic. Danny Esquivel Lobo, funcionarios de la ST-REDCUDI. Licda. Gwendolyne Rojas Salas, representante del CONAPDIS y Kattia Brenes Herrera, representante del INAMU, MSc. Andrea Morera Lee y Dr. Allan Varela Rodríguez, del CAI-Ministerio de Salud.

Queda consignado que a cada uno de los señores y las señoras miembros de esta Comisión se les proporciona una carpeta con todo el material correspondiente a los puntos señalados en la agenda de la presente sesión, y que con su consentimiento esta sesión será grabada, no transcrita en su literalidad, sino en los acuerdos tomados y observaciones señaladas. De igual manera se les podrá proporcionar copia de los audios de esta sesión, si así lo requieren.

Ausentes sin justificación:

Ninguno

Se da inicio a la sesión, según el orden señalado en la agenda adjunta en las carpetas:

ARTÍCULO SEGUNDO: LECTURA Y APROBACIÓN DEL ORDEN DEL DÍA.

La Licda. Quirós, procede a dar lectura al orden del día (que se incluye en las carpetas).

- 1. Artículo Primero: Comprobación de quórum.**
- 2. Artículo Segundo: Lectura y aprobación del orden del día.**
- 3. Artículo Tercero: Lectura y aprobación del acta: N°02-05-2019.**

4. **Artículo Cuarto:** *Presentación de tema de calidad en relación con el menú de CENCINAI. Licda. Lidia Conejo Morales, Directora Nacional CENCINAI.*
5. **Artículo Quinto:** *Calidad de los servicios de cuidado y desarrollo infantil: avance estándares de calidad y homologación. Licda. Yariela Quirós Álvarez, Directora Ejecutiva ST-REDCUDI. MSc. Cynthia Aguilar Soto, ST-REDCUDI.*
6. **Artículo Sexto:** *Correspondencia STRC-170-05-2019.*
7. **Artículo Séptimo:** *Asuntos señoras y señores miembros de la Comisión Técnica Interinstitucional.*
8. **Artículo Noveno:** *Cierre de la sesión.*

Licda. Yariela Quirós, consulta si alguno de los señores o señoras desean realizar alguna modificación al orden del día, al no haber modificaciones ni propuestas se somete a votación. Aprobado en firme el orden del día por votación unánime. Se continúa con la sesión de acuerdo al orden aprobado.

ARTÍCULO TERCERO: LECTURA Y APROBACIÓN DEL ACTA: N°02-05-2019.

Licda. Yariela Quirós: Una vez aprobado el orden del día se procede con la lectura de los acuerdos del acta N° 02-05-2019, los cuales ya están cumplidos, todos paso a dar lectura y si ustedes tienen alguna consulta, lo vamos viendo. No hay ninguna observación al contenido del acta. Se somete a votación

Acuerdo N°06-05-2019: Se acuerda someter a votación el Acta N°01-E-12-2018. **Se aprueba por votación unánime, acuerdo en firme.**

Licda. Yariela Quirós: Al ser las ocho horas con cincuenta y nueve minutos, se integra la Licda. Kattia Brenes, representante del INAMU.

Acuerdo N°07-05-2019: La Licda. Yariela Quirós se acuerda consultar a los representantes de las instituciones ausentes en esta sesión, vía correo electrónico, si desean que se les sigan imprimiendo los acuerdos contenidos en las actas pendientes de aprobación, para su valoración en la sesión, y de igual forma enviar el acta completa, vía correo electrónico para su conocimiento. **Se aprueba por votación unánime, acuerdo en firme.**

Acuerdo N°08-05-2019: Se acuerda someter a votación la aprobación del Acta N°01-04-2019. **Se aprueba por votación unánime, acuerdo en firme.**

Acuerdo N°09-05-2019: Se acuerda que en seguimiento a esta reunión y con respecto a la investigación de "Necesidad de Cuido y Corresponsabilidad Social", estaría la Secretaría Técnica de la Red Nacional de Cuido, en los próximos días, dando a conocer a la Defensoría de los Habitantes lo que estamos haciendo con la propuesta de fortalecimiento de la Red, dando énfasis al tema de los 3 ejes y la articulación que cada uno de estos amerita. **Se aprueba por votación unánime, acuerdo en firme.**

La Licda. Quirós consulta a los señores y señoras miembros de la comisión, si tienen alguna observación

MSc. Adelaida Mata: ¿cómo vamos a incluir esto en las actas? Este punto así, cuando hacemos esto así, ¿en el acta que sigue cómo vamos a incluir esto? ¿Va a haber un cuadrito en el acta siguiente diciendo que hicimos esto? Es porque, entonces el ejecutado debería tener, por ejemplo, en un correo a todos "ejecutado

**INSTITUTO MIXTO DE AYUDA SOCIAL
COMISIÓN TÉCNICA INTERINSTITUCIONAL
RED NACIONAL DE CUIDO Y DESARROLLO INFANTIL**

mediante correo de fecha tal” pero tendría que estar en la siguiente acta porque si no, no tiene ningún sentido que hagamos esto.

Licda. Yariela Quirós: Vos decís la lectura y reafirmarlo en la siguiente acta.

MSc. Adelaida Mata: Pero entonces en la columna (estado del avance) no vale decir solo “Ejecutado”, tendría que decir “Ejecutado mediante” Porque tiene que quedar la evidencia de a través de qué se hizo el cumplimiento del acuerdo.

Licda. Yariela Quirós: Al ser las nueve horas con dos minutos, de la mañana se integra la Licda. Giselle Alpízar, representante del MEP.

¿Alguna otra observación con respecto a los acuerdos? una vez leídos los acuerdos señalados y al no haber más observaciones y se procede a someter a votación el acta.

Acuerdo N°10-06-2019: La Licda. Yariela Quirós, procede a someter a votación el siguiente acuerdo: Someter a votación la aprobación del Acta N°02-05-2019. **Se aprueba por votación unánime, acuerdo en firme.**

Licda. Maria Ester Serrano: En el “Estado de Avance” y “Plazo” eso se va a completar una vez que pasó hoy ¿verdad? O sea que está aquí en blanco, igual el “Plazo de Cumplimiento” ¿se completan para la próxima sesión? Gracias

Licda. Yariela Quirós: Con mucho gusto. ¿Alguna otra observación? No. procedemos entonces con el artículo cuarto de la agenda del día de hoy, **“Presentación de tema de calidad en relación con el menú de CENCINAI.” A cargo de doña Lidia Conejo Morales, Directora Nacional, y doña Mally Vásquez Carvajal, ambas de la Dirección Nacional de CEN-CINAI.**

Licda. Yariela Quirós: para hacer el preámbulo, me voy a tomar unos minutos y comentarles que hemos visto la necesidad, en la construcción de los estándares de calidad y los criterios homologados de los servicios, la posibilidad de que el Menú también sea un criterio homologado a nivel país. CEN-CINAI ha trabajado en una propuesta de Menú que además está regionalizado, yo he hecho las consultas, no de manera tan formal, pero conversé con don Randall del Patronato Nacional de la Infancia, nosotros en la Secretaría Técnica tenemos faltante de una persona nutricionista que nos ayude a liderar el tema, y por su parte el IMAS incorpora en el monto del subsidio, lo correspondiente al Menú. Sin embargo, el Menú que trabaja la institución, lo trabaja con la canasta básica, no necesariamente con una propuesta de Menú para personas desde los 0 hasta los 12 años de edad. La intención de invitar a las compañeras es que nos presenten su menú, para que nosotros podamos valorar la pertinencia, como Comisión Técnica, de que sea recomendado que se utilice a nivel nacional, como parte de esta calidad de los servicios. Sin más, les doy la palabra a las compañeras.

Licda. Lidia Conejo: En el menú tienen que contemplarse varios factores, el de hoy que va a presentar Maggie, quien es nutricionista de la Dirección Técnica y llevan a cabo este proceso, junto con todo el equipo de nutricionistas de las direcciones regionales, porque en el caso de CEN-CINAI tenemos nueve menús, uno por región. Para efectos nuestros, nosotros tenemos un equipo en cada región que trabaja el tema, entonces lo podemos implementar y además todos los factores que se consideran, empezando, primero, por el tipo de servicio que estamos dando, que es lo que pretendemos, nosotros tenemos dentro de los fines de la Ley 8809, un fin preciso, que es garantizar el estado nutricional de la población que atendemos, entonces de ahí, para nosotros es un tema muy fuerte. Luego tienen que ver las edades que se están atendiendo y los periodos de tiempo en el que el niño o la niña

están en el servicio y cuál es la política de la institución, sobre el porcentaje de recomendaciones nutricionales diarias que va a estar en disposición, dependiendo mucho no solo de la política que tenga, sino más bien del tiempo de estancia del niño en el centro. Entonces ¿Cuánto debería de estar representando el menú? Esos son algunos de los factores, hay toda una técnica para definir, simplemente la hojita en donde vemos cuales son las preparaciones de cada uno de los días, ya existen diferentes técnicas para hacer esas definiciones, respetando los diferentes grupos de alimentos que tienen que interactuar en las preparaciones de cada uno de los tiempos de comida. Y de ahí en adelante, también vienen otra cantidad de factores y de otras cosas que tienen que llevar para poder al final garantizar que efectivamente el niño está consumiendo lo que tiene que consumir, porque no va a depender solo de que se haga esa preparación, sino va a depender mucho del tamaño de porción, que es todo un tema, un poquito más complicado, porque va a cambiar dependiendo de los diferentes grupos de edad, y también tiene que ver con todo lo que es el control de la ingesta de los niños y las niñas, si se lo están comiendo todo, si están dejando sobrantes, si no están dejando, y todo este acompañamiento. Agradecemos el espacio, realmente para nosotros es un trabajo técnico de mucha relevancia en la Dirección Nacional que tiene que ver con el menú que se sirve o que se ofrece en los CEN-CINAI. A la vez agradezco a Mally, porque tuvimos poquito tiempo, del día que Yariela nos pidió esta presentación a hoy y Mally nos colaboró bastante para poder presentar este producto, que es un producto cotidiano, pero es una presentación especial para ustedes el día de hoy. Le agradezco de antemano a Mally y la dejo con la palabra.

Licda. Mally Vásquez: Buenos días a todos. Agradezco la invitación. Es muy grato socializar un poco de lo que nosotros hacemos, porque se ve CEN-CINAI, pero no se ven las otras pequeñas porciones que están dentro de la institución. La idea es ver un poco de cómo está constituido ese menú. El menú no es solamente, como decía doña Lidia, la carátula que tenemos en donde están todos los alimentos por tiempo de alimentación, sino eso tiene un detrás de escena, un detrás de cámara, que es la parte fuerte y que es lo que fundamenta lo que nosotros le estamos brindando a esos niños.

Los menús, también como lo mencionó doña Lidia, son regionalizados, ¿por qué regionalizados? Porque uno no puede pretender que toda la población, mucho menos la población infantil, vaya a consumir lo mismo en la zona norte, en la zona sur, en el este y el oeste. Inclusive, tenemos algunos descriptores particulares y especiales por cada una de las regiones que es importante, que los compañeros han trabajado en su inclusión. Dentro de ese menú o lo que nosotros consideramos el menú, vamos a tener varios elementos, y dentro de esos elementos, por ejemplo, hay un previo, ese previo se refiere a lo que es un patrón de menú. ¿Qué significa esto? Bueno, nosotros no solamente vamos a decir arroz y frijoles, si no que tenemos que ver qué tipo de alimentos son los que vamos a incorporar, que valor energético vamos a proporcionarle a esa población, porque vamos a partir de un supuesto que vamos a tener, de acuerdo a los rangos de edad, una cantidad de calorías. Pero eso solamente se puede visualizar a partir de la población que tenemos, porque nosotros no podemos decir, "le damos 2000 calorías", no es estandarizado, porque podemos estar generando también un problema de salud, y nuestros menús van a tratar de favorecer un mejor estado nutricional en esos niños, entonces no podemos hacer algo estandarizado, por eso es que los menús no son estandarizados, la constitución propiamente dicha de lo que le damos al niño. Después de esto, vamos a determinar qué porcentaje de esas calorías vamos a brindar en esas comidas servidas a esos usuarios, que eso va a depender del tiempo de permanencia o de asistencia a esos establecimientos, entonces no es la misma carga de macro nutrientes y micronutrientes que le damos a un chico o a una mamita que asiste, por ejemplo, solamente en el almuerzo, o solamente en el almuerzo y la merienda de la tarde, o solamente en el desayuno y el almuerzo, eso va a variar, y

**INSTITUTO MIXTO DE AYUDA SOCIAL
COMISIÓN TÉCNICA INTERINSTITUCIONAL
RED NACIONAL DE CUIDO Y DESARROLLO INFANTIL**

eso es parte de los cálculos que tenemos que hacer para poder establecer ese menú. Además vamos a tener una distribución de intercambios, entonces por ejemplo, vamos a tener los grupos de alimentos y qué momento del día se los vamos a dar, toda esa planificación se requiere, previa al montaje de ese menú. Todos los menús van a contener plantillas de cinco semanas. ¿Por qué razón? Porque si les damos todas las semanas lo mismo, vamos por la tercera y “se nos aburrieron los usuarios” entonces vamos a tener una diversificación de las preparaciones inclusive se pensó en esas cinco semanas, que vamos a tener un rango bastante amplio de diversidad de los productos. Estos van a contemplar los tiempos de comida y el nombre de las preparaciones incluidas en cada tiempo de alimentación. Después vienen los recetarios con las preparaciones incluidas en ese menú. Cada receta va a tener el tipo y cantidad de ingredientes y la descripción de la preparación. Para esta receta, más adelante se los voy a mencionar, no solamente agarré de un libro la receta y la puse en el recetario, eso requiere de otro proceso adicional que no es solamente la incorporación de la receta.

Y por último, vamos a tener plantillas derivadas, llamaríamos, de acuerdo a la Caja, “dietas normales” entonces a partir de esta “dieta normal” tendríamos unas dietas derivadas para aquellos casos en donde tenemos chicos con alergias, por ejemplo, ahora tenemos una masificación de chicos con trastorno del Espectro Autista, entonces son adaptaciones del menú que se hizo de base y hay que adaptarlo a esas condiciones especiales, por eso es tan importante la presencia del colega a nivel regional y local porque nosotros desde el nivel central no podemos estar en todo el detalle, si apareció un niño en Santa Cruz, que tiene alguna particularidad la necesidad de ese niño es inmediata.

La Licda. Vásquez: Continúa con la exposición, explicando un modelo de la primera semana del menú. Esto es solamente una parte, porque adicional a esto, tenemos chicos que salen a las 6:00 de la tarde, entonces ellos van a recibir otra merienda que también tiene otro cálculo específico, y aparte de eso los niños que ingresan para la modalidad nocturna, entonces vamos a tener otro menú, que inclusive todo tiene que ir empatado, por ejemplo, se busca que no se repita lo de la mañana con la cena.

MSc. Adelaida Mata: ¿En la anterior parte, yo puedo hacer una adaptación? Imaginemos que tenemos tres modalidades de horario, parecidas a las de ustedes y otras más extendidas, pero casi que en las de ustedes entran los otros centros que no son de ustedes. Uno estaría diciendo que tendríamos un menú para las que trabajan de 7:00 a 12:00 o un menú para los que trabajan de 6:00 a 6:00, y un menú para las que trabajan de 6:00 a 10:00 ¿o la sugerencia sería adaptar uno completo y decirle a la persona que según su horario tome en cuenta eso? Pensando que no tiene una nutricionista cerca.

Licda. Vásquez: En ese caso hay que tener en cuenta cual es el objetivo de todo eso, y nuestro objetivo es el usuario, entonces yo no puedo adaptar un menú a una necesidad de un personal, yo necesito adaptarlo más bien a un usuario. Entonces en este caso, y de hecho cuando se incluyó lo de la modalidad de atención nocturna, fue porque la institución no tenía la experiencia como en turnos, yo venía de la CCSS y entonces yo tenía aquella idea del primer turno y segundo turno, sin embargo, nosotros funcionamos diferente, nuestro objetivo está orientado en forma diferente. Lo que trabajamos es que el menú es completo, la única variación que se hace es como hacía la noche, que es como el menú que está separado de lo del día. Sin embargo, a la hora de su formulación si tiene que estar empatado. Cuando yo lo formule no me tiene que chocar, pero a nivel, tal vez administrativo, se podría separar todo lo del día hasta la última merienda que se brinda en la tarde, de la cena, pero por una cuestión administrativa es como lo más ajustado que se hizo, sin embargo, este menú tiene que ser completo.

Aquí está separado, porque administrativamente en los establecimientos manejamos un personal en la mañana y otro en la tarde, tal vez ese fue como el ajuste que se hizo, porque aparte de lo que vemos acá, de las recetas y aparte del cálculo que se establece y demás, también tiene otro cálculo de ingredientes, porque utilizamos recetas estandarizadas, entonces vamos a tener una estimación de cálculo de ingredientes para poder realizar los pedidos, y esos pedidos cuando ingresan van a estar registrados en algo que ya nosotros manejamos de forma administrativa y entonces el ingreso lo van a hacer los alimentos del día, con el menú del día y los alimentos de la noche con el menú de la noche.

Licda. Brenda Hodgson: Es un poco como complemento a lo que decía Adelaida, para efectos nuestros tendrían que presentarnos el menú completo, de las 6:00 de la mañana hasta las 10:00 de la noche, para poder cada centro ocupar lo que le va a corresponder según la modalidad que tenga.

Licda. Lidia Conejo: Ahí habría que incluir, no en el mismo menú, si no en otro lo que son las preparaciones nocturnas, porque ya está contemplado eso para otra población. En el caso nuestro por el tema de las horas de servicio, por supuesto que no fomentamos de ninguna forma que un niño entre desde las 6:00 o 7:00 de la mañana y se vaya a las 10:00 de la noche, sino que son otros grupos poblacionales, el menú de la noche es para otra persona, no es un continuo de este menú, porque de ninguna forma podemos tener un niño hasta esas horas.

Licda. Yariela Quirós: Al ser las nueve horas con veinticinco minutos de la mañana le damos la bienvenida a la Licda. Andrea Morera, representante del CAI y también al Dr. Varela que la acompaña.

Licda. Mally Vásquez: ¿Qué otras cosas se requieren adicional a lo que les he mencionado? Es importante un diseño de plantillas y de recetas para condiciones especiales, que inclusive en algunos casos, nos han llegado chicos con una necesidad especial, que ya vienen diagnosticadas y ya vienen con un dictamen médico, entonces el menú base se adapta a esa condición de ese chico, pero eso lo hace el nutricionista a nivel local, y requieren también de un análisis especial conforme a esas necesidades particulares porque el personal del establecimiento no puede llevar a cabo esas adaptaciones porque no tiene el conocimiento profesional. Eso sería todo.

Licda. Lidia Conejo: Hacemos un énfasis con la leche y el tema de la importancia del aporte de calcio que la leche y los lácteos son prácticamente la fuente número uno para satisfacer las necesidades de calcio y de los niños y hacemos un esfuerzo también por el tema de hierro verdad, porque la población preescolar, y Adelaida debe saber el dato exacto, pero andamos como en un 25% en preescolares de anemia, entonces es una necesidad que tenemos, incluso en el año dos mil diecisiete nosotros preparamos una fórmula especial para los niños de casas de la alegría muy alta en hierro a fin de poder aportar en el mejoramiento de las condiciones nutricionales de estos niños y se hizo un producto con una empresa de responsabilidad social también que nos formuló el producto y tuvimos un buen producto nutricional, para poderles aportar a esos niños. Y consideramos para su formulación por supuesto que los gustos de los niños porque a ellos les gusta mucho el consumo de atoles, por ejemplo y entonces era un atol lo que preparábamos, pero las pruebas de aceptabilidad no fueron lo satisfactorias que hubiéramos esperado, entonces lo implementamos por una temporada, me parece que fue la de final de año del dos mil diecisiete y no lo hicimos. Ahorita por ejemplo tenemos también un producto especial que formulamos con el apoyo de la cooperativa Dos Pinos de una leche especial para madres, entonces posiblemente el producto ya vamos a estar distribuyéndolo y dándoles para el consumo una leche diferencia a las madres y a los niños de manera que esta leche pueda reunir los requerimientos nutricionales que tienen las madres en periodo de gestación y en periodo de lactancia y además

**INSTITUTO MIXTO DE AYUDA SOCIAL
COMISIÓN TÉCNICA INTERINSTITUCIONAL
RED NACIONAL DE CUIDO Y DESARROLLO INFANTIL**

podemos garantizar o asegurarnos más que esa leche hace precisamente para el consumo de las madres y no de otros miembros del hogar, entonces eso también es parte de los de los servicios de alimentación y de menú. Decirles que efectivamente, hemos hecho un esfuerzo por incorporar el pescado en todos los menús y comentarles también que en este momento CEN-CINAI tiene un sistema de compras de alimentos completamente centralizado con el Consejo Nacional de Producción y que es una metodología digamos novedosa para nosotros porque nosotros siempre habíamos tenido la compra de alimentos a nivel local, que ha tenido o tuvo en el pasado grandes bondades también, sin embargo por efectos de cumplimiento de leyes ahora estamos con el CNP, pero estamos también con una buena experiencia en el sentido de que podemos tener mayor estandarización un poco en el tema de precios, ellos están también haciendo un esfuerzo grande por darnos un buen cumplimiento aunque todavía tenemos temas que mejorar sobre todo en el tema y calidad y de oportunidad de la de las entregas, pero ya es el tercer año que le compramos al CNP solo que lo hacíamos a través de los comités de CEN-CINAI a nivel local, con el CNP por los dos años anteriores, este año ya no lo hacen los comités sino que lo hacemos desde la dirección porque habían muchos problemas en la gestión de cobros de las facturas y esto de ellos de andar por todo el país recogiendo facturas de todos los centros, llevando facturas y recogiendo cheques, eran dos viajes que tenían que hacer, entonces estamos con ese sistema, ha sido un cambio, pero nos ha facilitado el tema de la incorporación de algunos alimentos como el pescado, quizás era un tema que a nivel local les era más difícil el obtenerlo y ahora con ellos, ellos tienen buenos cortes, usamos diferentes tipos de pescado.

Mally presentó lo que es la plantilla, incluye todo el tema de porciones de niños escolares que tenemos en los servicios ampliados de atención integral y cuidado, cuando el niño se queda a media jornada con nosotros entonces tenemos algún tiempo de comida y para las madres, tanto las como para lactantes que difiere de otras alternativas que no tienen esa población en atención. Lo otro es decirles que requiere una capacitación constante y la vigilancia permanente, aún nosotros con esta experiencia de sesenta y ocho años y todavía no podemos decidir que hemos alcanzado un nivel digamos de excelencia, tenemos un buen expertiz una trayectoria y quizás en eso aventajamos a otras instituciones, pero es un trabajo tan del día, es que cocinera que llega la institución, tiene que ser capacitada en este tema, todo el personal técnico que el personal profesional todo el mundo tiene que alinearse con esto y es de mucho detalle, cuanto es la porción de bebida de un niño, cuanto le damos de leche, que para nosotros es una porción de ciento noventa mililitros el jarrito de leche, no son doscientos cuarenta, las porciones de alimentos, hay que tener las cucharas especiales de porciones de alimentos, y aun teniendo todo eso hay que estar vigilante día a día ya porque el tema de alimentación es un tema en que todos lo hacemos todos los días, y entonces todas creemos saberlo desde nuestra experiencia personal y tenemos una gran tendencia en el personal que llega a los centros y eso le debe pasar a toda la gente, de que tratan de implementar las cosas que hacen en su casa como las hacen, como las preparan, como la sirven y lo que les gusta y lo que no les gusta, y entonces lo hacen. Nunca hemos permitido el uso de ningún resaltador de comida, ni siquiera el achiote utilizamos, nada de condimento.

Licda. Mally Vázquez: para agregar a lo que está diciendo doña Lidia, lo que omití mencionarles, la lista de productos autorizados es un análisis que hace la Dirección Técnica de la Unidad de Normalización y Asistencia Técnica, entonces se decide cuáles son los alimentos que pueden ingresar o que pueden utilizar, en caso de que exista alguno que por su especificidad en la zona requiera ser incluido, la misma Dirección Técnica su análisis para poder ver si se puede incluir o no entonces eso es lo que mencionan doña Lidia de que excluyeron del menú todos esos condimentos procesados que antes o que las personas generalmente utilizan en sus hogares.

Inclusive se hacen adaptaciones para reducir el contenido de grasa de esas preparaciones originalmente que se preparan fritas.

Licda. Andrea Morera: Buenos días a todos. Me parecería muy ventajoso y beneficioso para todas las alternativas, por ejemplo, en CAI llaman y preguntan si tenemos un modelo para menú o como lo pueden hacer ellos. ¿Usted me permitiría dar este modelo para las demás alternativas y decirle a la gente, pueden seguir esto, háganlo, tómelo como ejemplo? Porque yo creo que de verdad es muy beneficioso para todos los chiquitos, y si se pudiera utilizar a nivel país sería excelente.

Licda. Lidia Conejo: Hay una solicitud para la Red de Cuido para poderlo aplicar o por lo menos darlo, lo que sigue es complicado es el tema de la parte sobre todo privada, porque son regulaciones que también hay detrás de esto un colegio profesional que está vigilante de que en cada alternativa tiene que haber un nutricionista y tiene que estar supervisando. Esa parte creo que tenemos que verlo, la parte pública como lo hacemos pero en la parte privada, digamos completamente de las que le llegan al CAI que si tienen que tener ese requisito y tienen que contar con un profesional que no solo lo diseñe sino que lo supervise, porque el tema de colegio profesional que podría intervenir en el tema de que se esté masificando sin la participación real de los profesionales que les compete, porque está dentro de la actividad profesional del nutricionista. Entonces ahí hay un tema de competencia profesional que yo no estoy muy clara de cómo lo podemos manejar.

Licda. María Esther Serrano: Es un placer escucharlas. Tres aspectos, me imagino que el trabajo de los menús especiales con los niños y niñas con sobrepeso entran en ese menú especial, esto, y bueno, el desperdicio de comida ustedes saben, que es uno de los impactos más grandes del mundo, lo que la gente deja en los platos, eso es uno de las mayores causales de contaminación en el mundo entero. Y me parece que comentaste algo de que revisan si el niño o la niña dejan, cosa que me parece realmente importante y entonces sí dejan mucho ¿cómo proceden? lo segundo, y lo tercero que no tenía que nada que ver con lo que estaban exponiendo, pero que me parecen importante es repensar en alguna siembra de alimentos, ¿si no han pensado como CEN-CINAI empezar a trabajar, por lo menos en la siembra de lechuga para que los niños y las niñas vayan aprendiendo?

Licda. Mally Vásquez: Justamente, yo tengo a cargo el seguimiento de una de las huertas, ya hay proyectos a nivel nacional que se están desarrollando, hubo una compañera que estaba con el proceso y yo lo vengo a retomar recién, entonces si se está dando mucho impulso y de hecho se están realizando coordinaciones a nivel local con otros actores sociales para lo que la incorporación y para lo que es el surgimiento o resurgimiento o continuidad o sostenibilidad de todo este proceso porque nosotros trabajamos desde la parte educativa con la metodología marco abierto, entonces no solamente es la huerta per se que se producen alimentos y demás sino que se transversaliza en los diferentes espacios del establecimiento, entonces se ven digamos, las matemáticas desde la parte de la huerta, se ve la parte de arte, la preparación de alimentos, hay un área cotidiana que también ellos aprenden por ejemplo hacer jugo de naranja, entonces está totalmente integrado. Yo creo que es un plus nuestro, que no solamente dejamos la huertita afuera y nosotros adentro, o inclusive aprovechar los espacios para desarrollarlos, porque los centros que no tienen tal vez un área verde muy grande, se aprovecha para lo que es el cultivo de cultivos naturales, entonces ellos mismos perciben el sabor de ese condimento que están produciendo, entonces pues ha sido una herramienta pedagógica bastante importante, aunado a eso se está impulsando o se siguen desarrollando de forma paralela lo que es el composta, inclusive se está trabajando de la separación adecuada de desechos entonces aquí viene lo del compostaje que también está siendo desarrollado en varios establecimientos a nivel nacional aprovechando lo que es el desperdicio los mismos niños, de hecho hemos trabajado

**INSTITUTO MIXTO DE AYUDA SOCIAL
COMISIÓN TÉCNICA INTERINSTITUCIONAL
RED NACIONAL DE CUIDO Y DESARROLLO INFANTIL**

hasta con los bebés, con los que uno menos piensa que pueden tener un desarrollo de esa conciencia del ambiente, los bebés se incorporan o se participan dentro de este proyecto. Pero nosotros tenemos un control en dos vías ese que el desecho que no hay forma de poder reutilizarlo, yo les menciona que una de las cosas que surgen desde la estandarización de las recetas es el hecho de que yo puedo tener cuantos ingredientes por preparación necesito para cierto número de clientes entonces, eso nos permite, que sí vamos a recibir a diez clientes, entonces eso es lo que tengo que pedir, no tengo que pedir más, ahí todo está fríamente calculado, está calculado para esa cantidad de clientes ahí fallaría que los niños se enfermen y no llegan y demás pero por lo menos en esa parte tenemos ese control y se pide con base a la necesidad del establecimiento y a la asistencia de los chicos también, entonces como que tenemos en esa aparte de lo de residuos, también estamos en la red de manejo de desechos orgánicos, se hizo una investigación para poder determinar ¿cuánto es el desperdicio qué estás haciendo? pero también se está implementando la metodología para lo que es el control de ese desperdicio, pues yo creo que estamos atacando un problema ambiental desde varios lados, creo que también eso es parte de los pluses, porque no solamente lo estamos dejando la parte administrativa, que es la que controla el establecimiento, sino que lo estamos llevando hacia la comunidad a través del aprendizaje que le estamos dando a esos niños, que ellos mismos generan una conciencia social, y la conciencia también del hecho de que la porción que se le brinda al niño, eso es lo que se tiene que comer, eso es obviamente y cómo decía doña Lidia, todo es parte de un acompañamiento si yo le doy ese menú a ese niño y espero que un niño que no está acostumbrado a consumir ciertos vegetales coma vegetales de un día al otro pues no lo va a lograr, sino que requiere un acompañamiento desde la parte educativa, entonces si ese niño es acompañado los primeros días que ingresa el establecimiento tal vez tenga problema, pero ya cuando él se adapte va a consumir todo lo que se le sirvió.

Licda. María Esther Serrano: Pensando en alguna propuesta y por qué si bien, el recurso humano no necesariamente puede estar en todos los centros, creo importante ir pensando en la posibilidad de encuentro de los especialistas del CEN-CINAI, con los centros bajo tutela de la REDCUDI, para que se pueda compartir la experiencia de ustedes, me parece que sería muy importante, un encuentro de un día con las personas encargadas de la nutrición de REDCUDI, de manera tal que podamos tener ese soporte y que alguna vez las puede llamar. Me parece que sería posible como para que se pueda compartir esa experiencia. Por qué si se manda solo el librito o se dice "voy a compartir este menú" a veces no es entendible por todas nosotras, las que no trabajamos en eso, entonces me parece importante.

Dr. Allan Varela: En el país usualmente nos cuesta mucho compartir las experiencias positivas. Aquí a veces nos gusta dejarlo para nosotros. En este momento estamos revisando la norma de habilitación de los centros de atención integral, o sea es un buen momento para retomar el punto en la parte del menú. Esa norma abarca el sector privado, el arte ahí es decirles el qué, pero no el cómo, o sea rescatar la esencia de este menú, cuáles son las características que tiene y traducir eso en una norma a nivel nacional, donde los establecimientos privados están en la obligación de tener un menú con estos lineamientos. Entonces les estamos marcando la cancha, que como Estado podemos hacerlo, desde el Ministerio de Salud y que sea obligatorio para todo el mundo, pero el arte es marcarles la cancha para decirles el qué, no el cómo, por qué es cierto como decía doña Lidia, en el como ya está el criterio profesional, de la nutricionista, donde puede hacer adaptaciones al menú.

Licda. Andrea Morera: lo que decía el Doctor, esta oportunidad es una muy buena oportunidad, cumpla con este nivel, cumplan con estos criterios, al menos, para que la gente se ajuste. Yo creo también una parte importante dentro del CAI es

convencer a la gente que son niños, y que pueden hacerlo mejor, hay formas de hacerlo mejor y enseñarles buenas experiencias. CEN-CINAI en el país, es además del rector en el tema, es el especialista, es el que sabe cómo hacerlo, creo que se podría conversar con el Colegio de Nutricionistas, que nosotros desde la dirección tenemos buena relación, podríamos incluir algunos ejes dentro de la normativa y convencer a la gente sobre todo del cómo lo pueden hacer, y que los ganadores sean los chiquitos.

Licda. Lidia Conejo: En el tema de rectoría es el Ministerio de Salud, no tanto CEN-CINAI, ese tipo de normativa, pero nosotros con mucho gusto podríamos hacer un trabajo ahí, conjunto con alguna gente del Ministerio de Salud, porque si ya una normativa de esa tendría que salir del Ministerio de Salud que es el ente competente, pero por supuesto que con mucho gusto podríamos aportar ahí un equipo de trabajo para pensar en esa construcción de esa norma qué tiene que ver. Nosotros tenemos varios documentos, nosotros tenemos una norma de alimentación, tenemos una guía de selección de alimentos, detrás del menú hay una cantidad de documentos anexos, adicionales.

No sé si fue "Techi" la que mencionó lo de los niños con obesidad y que si ahí se hacía alguna adaptación, en los niños con obesidad nosotros trabajamos con una alimentación normal, porque a los niños con sobrepeso u obesidad, sobre todo lo que tratamos es de reducir el incremento, la velocidad de la ganancia de peso, reducirla para que conforme ellos vayan creciendo, ellos ya puedan irse regulando, entonces con alimentación normal, pero si con mucha vigilancia, porque como la alimentación que se da en los centros es normal, es muy natural, no son fritas las preparaciones, son muy saludables entonces de lo que tenemos que tender sobre todo con ellos y sobre todo el tema de mantenerlos con mucho movimiento, la actividad física y que es principalmente lo que hay que trabajar con ellos y la vocación nutricional para que ellos mismo aprendan a seleccionar sus alimentos y a futuro pues cuando ya tienen más autonomía, ellos sepan de qué se trata, estos son los tres pilares que trabajamos con ellos.

Ahora nosotros también hasta recientemente el diez me parece que en la semana pasada también lunes presentamos en el Frente Parlamentario Contra El Hambre y la Malnutrición, el lanzamiento de la estrategia de CEN-CINAI, que es una estrategia de atención interdisciplinaria de sobrepeso, un abordaje interdisciplinario del sobrepeso y la obesidad. Nosotros tenemos muchos años de trabajar con el tema de alimentación con los niños, más que nada por déficit, pero ahora también ya por exceso empezamos a trabajar, todavía los porcentajes de niños que nosotros manejamos con sobrepeso obesidad, no son tan altos pero ya rondan entre el 5% y 8% de los niños de manera que implementamos una estrategia interdisciplinaria a través de 41 equipos interdisciplinarios en todo el país, donde al menos tienen nutricionista, psicóloga y docente para hacer un abordaje interdisciplinario, una estrategia que talvez en otra oportunidad la podremos presentar acá porque es toda una presentación, sobre cómo la estamos repensando.

Licda. Yariela Quirós: De hecho, le quería consultar ¿que si para la próxima sesión de la comisión podríamos contar con esa presentación?

Licda. Lidia Conejo: Con mucho gusto claro. Es sobre el pensamiento de cómo abordarlos, no solo desde el profesional en nutrición, sino este desde el abordaje interdisciplinario, estamos apostando a esa nueva estructura para hacerlo, son los mismos equipos de gente que tenemos, que son 41 en todo el país, que además tienen otra gran cantidad de actividades que realizar, estamos tratando de hacer un

**INSTITUTO MIXTO DE AYUDA SOCIAL
COMISIÓN TÉCNICA INTERINSTITUCIONAL
RED NACIONAL DE CUIDO Y DESARROLLO INFANTIL**

enfoque distinto para poder abordar. Con mucho gusto aceptamos la invitación para la próxima.

MSc. Adelaida Mata: pienso que ya para tomar el acuerdo en relación con el tema, tendríamos que hacer dos trabajos: uno tiene que ser lo que está asociado con habilitación, se tiene que definir el marco claro, con periodicidad estrategia de diseño, todas las características que el menú debería tener para todas, el cien por ciento de alternativas y en el caso nuestro de cero a doce años, ese sería un trabajo que sería la base del otro trabajo que es los elementos de implementación y ahí si el territorio se complica porque la realidad no vamos a tener la cercanía de una persona en el tema, pero si podríamos crecer en el conocimiento de la gente y junto con el colegio establecer alguna línea, por ejemplo, si ésta es la línea país, como sus nutricionistas o un grupos de ellas, igual con el Colegios de Psicólogos, Andrea está trabajando, los psicólogos saben que cuando evaluamos al humano que va a estar en una alternativa de cuidado tiene que tener claro esto entonces, como nutricionista que su pago privado va a estar en esto, tiene que meterse en esta filosofía, porque no es la filosofía individual de nutricionista, es la filosofía Costa Rica, entonces esa negociación se puede hacer perfectamente con el colegio para caminar en la propuesta país, y los servicios siguen pagando etc., pero con un norte claro de articulación, eso es un trabajo grande y es complejo pero hay que hacerlo y entonces podemos enlazarlo con la parte de estándares, porque la supervisión, el acompañamiento y las consultas, tienen que ser parte de estándares de calidad, porque habilitación no nos alcanza para eso, entonces sería así como podemos complementar las dos cosas. Tiene que ser un requisito de habilitación.

Licda. Yariela Quirós: Aprovechando que este momento estamos en revisión de la norma CAI ¿podría darse la posibilidad de que se incluya como un requisito en la habilitación la utilización del menú? A mí me parece que es una gran oportunidad, porque sabemos que aquí está la expertiz del CEN-CINAI, también en este momento se está haciendo la revisión de la norma interna del CAI, si nosotros lo incluimos desde ahí, ya el tema de habilitación queda resuelto. Pasaríamos a un segundo momento que es el tema de calidad, y en el tema de calidad hay un gran trabajo, porque es un tema de corresponsabilidades.

También quiero decir algo con la parte del menú, una parte de la población que a mí me preocupa mucho, cuando brindamos subsidios a través de los servicios, son los padres, las madres y las personas responsables de los menores de edad, porque muchas veces no se empoderan, de que es un subsidio, pero ellos tienen una responsabilidad en las supervisión de los servicios, y la familia dice: 'yo lo digo nada porque si no, no me cuidan al chiquito'. Es mucho más sencillo que la familia sepa cuál es el menú, y le pregunte al niño ¿a usted le están dando esto? ¿Comió, no comió? Hay un tema de mucha más cercanía y relación con los servicios que se le están brindando a la persona menor de edad. Eso no lo tenemos hoy, la familia no sabe, muchas veces ni siquiera puede entrar al centro, pero con solo que a través del mismo IMAS, si el IMAS está valorando el otorgamiento del subsidio, entonces le diga a la familia: hay un menú, el menú está en tal lugar, que se pueda colgar ese menú en un página, en la página de la Secretaría Técnica, en la página del CAI, en la página del CEN-CINAI, que sea de acceso y que sea de consulta, entre más conocimiento tengan las familias, más empoderadas van a estar en este proceso de corresponsabilidad de los cuidados.

Licda. Andrea Morera: Es importante tomar en cuenta que estamos realizando la norma de habilitación para centros privados, pero como les repito, el CAI maneja seis alternativas, entonces, por ejemplo en la norma de habilitación para centros privados, claro que se puede incluir el componente del menú y así le pueden dar los espacios que se necesitan a nivel país, pero para la norma de residencias, que es un norma

que va muy encaminada, que está en consulta pública, que es la norma que rige casi que al PANI y sus albergues, es una norma que ya está lista por parte del CAI, del ministerio, que está en el MEIC, que se le puede incluir de alguna manera porque es una norma que va adelantada, la de las casas de la alegría es una norma que ya está hecha, nosotros no podemos tomar la norma y quitarle y ponerle cosas, porque son decretos. Casas de la alegría está hecha, hace menos de dos años, y la norma en residencias, cuando venga del MEIC se puede incluir y esta norma que estamos haciendo para centros infantiles privados, se puede incluir, vamos a trabajar, porque va muy encaminada, la norma de CEN-CINAI, que es diferente a la que estamos haciendo, y hay que trabajar la de hogares comunitarios, que también se puede incluir. Yo lo que quiero que quedemos claros, que esta norma que estamos en construcción y que vamos a ver el viernes es para centros privados, que incluye las alternativas de la Red de Cuido, y todos los centros, que son más de mil, que no pertenecen a la Red de Cuido, más los CIDAI que tiene el PANI, pero que son cosas diferentes.

Licda. Yariela Quirós: ¿y para las que quedan por fuera, podría valorarse la opción de un decreto?

Licda. Andrea Morera: No por que recuerden que, por ejemplo, se hace una norma para centros privados por su naturaleza, para los CECUDI, para los CIDAI, para las alternativas de la Red de Cuido y para todos esos ejemplos que son: kínder, centros infantiles o guarderías que funcionan con un horario diurno, y en un horario que ahora empleado, que se le están dando otros requisitos también dentro del CAI y que deben venir incluidos en la norma, pero si funciona, pero no funciona ni para residencias, ni para hogares comunitarios, ni par casas de la alegría, ni para CEN-CINAI, prontamente, porque CEN-CINAI es una alternativa diferente porque es parte del gobierno, y funciona con una administración diferente, por eso les vamos a hacer a ellos, con la misma estructura cosas más enfocadas a la administración que ellos tienen.

Licda. Adelaida Mata: me parece que el acuerdo nuestro tendría que ser cómo vamos a trabajar esta metodología, la de habilitación le toca al CAI, pero necesitaríamos participar al menos como CCSS, a mí me gustaría que estuviéramos en la de diseño, para habilitación, creo que tiene que estar el MEP por todo el cambio de menús que ellos están haciendo, y como vamos a trabajar la edad escolar, también tienen que absorber todo lo que el MEP está trabajando, que creo que no contradice en nada lo que ellas están trabajando y por su puesto el Ministerio de Salud, pero tiene que hacerse una comisión para esta tarea específica y con un tiempo específico porque no le podemos dar muchas largas por los procesos que están en marcha. Y PANI, si Randall quiere estar, aunque solo él, pero igual necesitamos que todo el mundo esté mezclado, entonces se podría plantear, y nosotros estamos trabajando con ustedes toda la parte de tamizajes y alimentación así que entraría en la misma lógica de supervisión de los centros que entraría todo de una vez. Es un equipo con una tarea puntual y la tarea puntual es dibujar, como planteó el Doctor Varela, las características mínimas que debe cumplir un menú en relación con la atención de niños y niñas en las seis modalidades que se estarían regulando o en las cinco que entran en las de los privados, eso sería lo que se tendría que hacer. Y con eso ya listo, ese mismo equipo u otro equipo necesita trabajar lo técnico específico junto con la Secretaría para que de eso se traduciría para la calidad.

Licda. Yariela Quirós procede a someter a votación el siguiente acuerdo:

Acuerdo N°11-06-2019: Que para la próxima semana se trabajará bajo el liderazgo del CEN-CINAI los lineamientos que deben incluirse en esta norma de habilitación

**INSTITUTO MIXTO DE AYUDA SOCIAL
COMISIÓN TÉCNICA INTERINSTITUCIONAL
RED NACIONAL DE CUIDO Y DESARROLLO INFANTIL**

para los centros privados. Se define para estos fines el día 27 de junio de 2019, en el Ministerio de Salud de 8:30 a.m. a 12:00 m.d. Se aprueba por votación unánime, acuerdo en firme.

Licda. Yariela Quirós: Lo importante es que también podemos llevar el adelanto de los criterios que ustedes consideran que son oportunos de incluir, y ya eso nos va a dar como trabajo adelantado. Agradecerle a doña Lidia y a Mally la participación, y la colaboración, ha sido un espacio importantísimo, ha generado no solamente las ganas de conocer sino también una propuesta muy positiva para el país en temas de calidad y en temas de lo que estamos haciendo con los centros de cuidado y desarrollo infantil. Continuamos con la agenda.

Licda. Lidia Conejo: Yo me voy a excusar porque tengo que retirarme, tengo un asunto legal que atender a las 11:00 de la mañana, entonces no puedo permanecer, esto para efectos de quorum no hay problema.

Licda. Yariela Quirós: Al ser las 10:42 de la mañana despedimos a doña Lidia Conejo. Continuamos con el **ARTÍCULO QUINTO**.

ARTÍCULO QUINTO: AVANCE DE ESTÁNDARES DE CALIDAD Y HOMOLOGACIÓN DE LOS SERVICIOS, A CARGO DE LA LICDA. YARIELA QUIRÓS, DIRECTORA EJECUTIVA DE LA SECRETARÍA TÉCNICA Y LA MSC. CINTHYA AGUILAR SOTO, FUNCIONARIA DE LA SECRETARÍA TÉCNICA.

La Licda. Yariela Quirós indica que Cinthya va a hacer el favor de hacernos la presentación, la idea de esta presentación es que revisemos que es lo que hemos hecho hasta el día de hoy y cuál es la propuesta que vamos a tener de cara a dos cosas: tenemos un acuerdo de la Comisión Consultiva que se venció hace dos meses, en el mes de mayo, en el cual los señores miembros de la comisión nos solicitaron que tuviésemos la propuesta de los estándares de calidad, el documento ya final de la propuesta de esos estándares de calidad para el mes de mayo, la Comisión Consultiva, por diferentes motivos se ha ido postergando, pero ya tenemos fecha y confirmación para el próximo 26 de junio y uno de los puntos de agenda va a ser, justamente la revisión de los estándares de calidad en seguimiento al acuerdo de los miembros de la comisión. Le voy a pedir a Cinthya que tome la palabra.

La MSc. Cinthya Aguilar inicia con la presentación.

La Licda. Andrea Morera indica sobre la presentación anterior: Considero que sería importante aplicarlo para todos, que tengan el perfil de centro privado y que sea tanto a nivel del área metropolitana como del área rural, yo pensaría por lo que yo conozco del mapeo de este país lo haría en Desamparados donde hay centros de más calidad más extensa en estudiantes y menos acceso, luego lo haría en Curridabat porque hay muchos centros de otro tipo de estudiantes con otras herramientas, lo haría en la zona rural siendo en Liberia que hay muchísimos, es donde más se concentran centros privados, lo haría en Limón que no hay, lo haría en Pérez, que lo que hay son Hogares Comunitarios y los pocos centros que hay apenas están iniciando. Lo haría en la Huetar Norte porque ellos no tienen Hogares Comunitarios y tienen muy pocos centros privados. Yo siento que una muestra de cada uno de ellos nos diría cómo va el país en calidad, muy importante tomar Desamparados y Curridabat porque son dos puntos totalmente divergentes y hacer una muestra en los CIDAI, porque no son iguales en todos lados, y los CECUDI, son otro planeta. Es importante dentro de los CECUDI ver Cartago, porque Cartago tiene más de 15 y la mayoría son de una administrada y los otros poquitos que hay están repartidos, entonces hay que ver que está haciendo esa administrada con todos esos CECUDI.

Licda. María Esther Serrano: Me parece importante ver la posibilidad, es una pregunta. En esos estándares de calidad pueden incluirse un indicador o dos que tengan que ver con currículo a favor de igualdad, de equidad, a favor de la igualdad entre hombres y mujeres, un indicador. ¿Cómo la apuesta que hace Costa Rica a favor de la igualdad empezando desde los centros de cuidado? Digamos el INAMU ha trabajado con CEN-CINAI en eso, ellos han incorporado indicadores. Lo otro es que el INAMU tiene un sello, como el sello de equidad que es más complejo, pero está el reconocimiento de buenas prácticas que tiene que ver con el centro, en este caso educativo de cuidado a favor de la equidad, y ahí tienen unos referentes. Me parece importante ver si la comisión se ha preguntado o si es posible esa discusión y meter uno o dos indicadores para ese sistema de calidad.

Licda. Yariela Quirós: Nada más quisiera recordarles que el instrumento tiene un plazo de entrega, entonces para hacer esa revisión tendríamos que hacer todas las variaciones y no nos va a calzar el tiempo con la fecha límite que es el 26 de junio, entonces yo propongo igual que se trabaje en la comisión y que posteriormente podamos ver algún momento donde se incorpore el instrumento, porque además es un instrumento perfectible 100% no va a ser estático con el tiempo pero si es necesario que esta entrega se haga con los elementos que tenemos hoy y posteriormente ustedes se acompañan.

Licda. María Esther Serrano: Yo tengo una duda, ¿esto tiene que ser generalizable? Porque si esto tiene que ser generalizable estadísticamente una saca la población, una lo saca, yo no sé cuál es, pero eso es fácil sacarlo, por lo menos yo no tengo el conocimiento para decir "tantos y tales lugares", yo lo que creo es que decir cuántas son se saca estadísticamente y se aplicará proporcionalmente. A mí me parece que eso es una cosa estrictamente técnica, entonces mi propuesta sería, la Comisión Técnica tiene que decir: son 33%, 396 centros que van a ser estos y estos, ¿señoras están de acuerdo si o no? Porque si ustedes lo preguntan aquí, me pongo yo de ejemplo, yo no tengo ningún criterio para decir sí, estoy de acuerdo o no, no estoy de acuerdo o sea estaría de acuerdo solo con una cuestión estadística pero no lo demás. Entonces me parecería que ustedes presenten la propuesta a la gente de nosotras que sabe, que tiene el conocimiento y criterio para decir y ya se avanza, porque si no aquí nos vamos a quedar dando vueltas y no avanzamos.

Licda. Andrea Morera: Yo propongo que siendo la Secretaría ejecutora de la REDCUDI, quien hizo el documento y quien ha venido trabajando y que son un ente asesor, propongo que la Secretaría capacite a las regiones del Ministerio o a algunas de las regiones, y mandemos a las áreas rectoras a aplicar estos instrumentos, que no sé si se podrá hacer en menos tiempo, porque tenemos gente, y en todos los cantones, entonces siendo que la Secretaría capacite por orden del Ministro de Salud ordene a las áreas rectoras a aplicar el instrumento a una cantidad de centros, me parecería a mí una buena estrategia.

Licda. Yariela Quirós indica que según el orden del día se continuará con el **ARTÍCULO SEXTO.**

ARTÍCULO SEXTO: CORRESPONDENCIA OFICIO STRC-170-05-2019.

Licda. Yuliana Zamora: Cómo la jefa mencionó el oficio es el STRC-170-05-2019 de fecha 30 de mayo 2019, dirigido a la Licda. Kathya Rodríguez Araica, Directora del Área de Niñez y Adolescencia, que fue una de las personas que nos acompañó la sesión anterior. El asunto es: "la ampliación de información referente a las líneas estratégicas de la propuesta para el fortalecimiento de la REDCUDI". Ampliación porque ya en algún otro momento se había enviado un oficio haciendo referencia a las líneas estratégicas pero lo que se hizo fue esbozarlas más. La Licda. Zamora

**INSTITUTO MIXTO DE AYUDA SOCIAL
COMISIÓN TÉCNICA INTERINSTITUCIONAL
RED NACIONAL DE CUIDO Y DESARROLLO INFANTIL**

procede con la lectura del oficio (el mismo se encuentra contenido en las carpetas de los señores y señoras miembros de la comisión). La Licda. Zamora indica que en el oficio se hizo alusión a las premisas que orientaron la construcción e implementación de la propuesta, entre las cuales está la ruptura de paradigma, la calidad como requisito en el incremento de cobertura, la sinergia de los proyectos intersectoriales, el fortalecimiento de la capacidad instalada, la sostenibilidad financiera y de gestión y las decisiones con base en los criterios de priorización. Continúa dando lectura al oficio. Indica que a grandes rasgos se hace alusión a lo que se ha venido trabajando desde la Secretaría Técnica en coordinación con los distintos actores que forman parte de la Red.

La Licda. Yariela Quirós somete a votación el siguiente acuerdo:

Acuerdo N°12-06-2019: Dar por recibido el oficio STRC-170-05-2019. Se aprueba por votación unánime, acuerdo en firme.

Continuando con el orden del día, **ARTÍCULO SÉTIMO: Asuntos señoras y señores miembros de la Comisión Técnica Interinstitucional.** No hay asuntos que tratar. Por lo que se pasa al **ARTÍCULO OCTAVO.**

ARTÍCULO OCTAVO: CIERRE DE LA SESIÓN.

Por parte de la Licda. Yariela Quirós, se cierra la sesión al ser las once horas y cuarenta y seis minutos del día 18 de junio de dos mil diecinueve, se da por concluida la sesión ordinaria N°03-06-2019, de la Comisión Técnica de la Red Nacional de Cuido y Desarrollo Infantil.

Es todo leído y la encuentran conforme, y ratifican. Firmamos.


YARIELA QUIRÓS ÁLVAREZ
PRESIDENTE


ADELAIDA MATA SOLANO
SECRETARIA