situación alimentaria y nutricional de la población beneficiada, se debe tomar los datos de peso y talla en todos los beneficiarios, para definir el indicador dependiendo de la edad y condición, aplicando la guía técnica vigente, es decir para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes entre 5 a 18 años se realizara IMC y para gestantes IMC gestacional. Para la toma de dichos datos se tendrá en cuenta la guía estipulada en las especificaciones técnicas del presente proyecto, además la toma y recolección de la información debe ser registrada en los formatos que se definan para este fin.

Se debe tener en cuenta lo estipulado en la resolución número 00002465 de 2016 del ministerio de salud y protección social "Por la cual se adoptan los indicadores antropométricos, patrones de referencia y puntos de corte para la clasificación antropométrica del estado nutricional de niñas, niños y adolescentes menores de 18 años de edad, adultos de 18 a 64 años de edad y gestantes adultas y se dictan otras disposiciones", así como las disposiciones que la modifiquen o sustituyan.

En caso de que se identifiquen en la familia casos de desnutrición severa y/o casos críticos, se deben remitir a la entidad competente, teniendo en cuenta las rutas de atención que apliquen a cada situación. Los profesionales encargados de la actividad de "Acompañamiento y evaluación de la situación alimentaria y nutricional de la población beneficiada" contemplada en el presente proyecto deben realizar el seguimiento y reportar las acciones realizadas en los informes de ejecución.

3.1. ASISTENCIA PROFESIONAL AGROPECUARIA (2 PROFESIONALES)
3.2. ASISTENCIA TECNICA AGROPECUARIA (personal técnico)

ACTIVIDAD 15 ESTUDIO PREVIO:

Realizar la asistencia profesional y técnica agropecuaria, a ochocientas (800) personas beneficiarias y/o cuidadores y/o familiares y/o autorizados, en la zona rural de los 19 municipios.

Se realizará asistencia técnica a 800 núcleos familiares beneficiados a través del proyecto, resaltando los aspectos relevantes del proyecto en función a los componentes agrícolas y pecuarios desarrollados en cada uno de los predios, implementando así huertas caseras autosuficientes en cada uno de los 19 municipios. Para cumplir con este propósito se desarrollan un mínimo de 6 visitas técnicas a cada uno de los predios donde están ubicadas las huertas para autoconsumo en los 19 municipios (4.800 visitas en total), de acuerdo a la distribución de población beneficiada.

Las visitas de Asistencia Técnica buscan cumplir los siguientes Objetivos:

- ✓ Visita para la ubicación de la huerta casera.
- ✓ Orientar, motivar y determinar el establecimiento de la huerta casera por familia.
- ✓ Motivar y verificar la implementación de prácticas agroecológicas para el manejo de huertas para autoconsumo.
- ✓ Aportar e inducir a la práctica, los conocimientos expuestos en las temáticas desarrolladas durante los encuentros ejecutados.

Calle 12 No.25-46, Cód. Postal 850001, Tel. 6354574 Yopal, Casanare
www.casanare.gov.co – desarrollosocial@casanare.gov.co

- ✓ Resaltar la importancia nutricional en pro de la seguridad alimentaria.
- ✓ Dar cumplimiento de cada uno de los registros de seguimiento del manejo de agricultura rural y manejo pecuario en lo rural.

LOGROS:

- ✓ Verificación y puesta en marcha de los conceptos técnicos de manejo de la unidad productiva.
- ✓ Seguimiento constante a cada una de las visitas a los predios rurales, incluyendo observaciones y recomendaciones a la unidad productiva.
- ✓ Establecimiento de 800 unidades productivas agrícolas y pecuarias para autoconsumo en el área rural de los 19 municipios del Departamento de Casanare.

El acompañamiento técnico se realizará desde las actividades de establecimiento de las huertas para autoconsumo, enfocadas en la parte agrícola (especies vegetales) y pecuario (especies animales) dependiendo de la comunidad objetivo (rural), determinando las condiciones a las cuales cada predio se ajusta en los diferentes espacios de los hogares, teniendo en cuenta la cultura local y sus saberes.

Este componente de Asistencia Técnica se desarrollara por parte de profesionales y técnicos en el área de ciencias agrícolas y pecuarias con las aptitudes y experiencia en el tema; el coordinador es el profesional y orientador de las acciones, junto al técnico de apoyo, realizando recomendaciones de manejo a cada beneficiario, por lo que se requiere: dos (2) profesionales y diez (10) técnicos, los cuales deberán tener conocimiento de la región y su residencia estar ubicada en área de afluencia, de los participantes en los diferentes municipios intervenidos en donde se desarrollaran las actividades del proyecto y además contar con la experiencia e idoneidad certificada de trabajo con comunidades en procesos y proyectos de agricultura familiar y seguridad alimentaria lo que permita cumplir con los objetivos planteados.

Para obtener el cubrimiento de las familias y lograr los objetivos propuestos se plantea que el personal tendrá distribución de los municipios y beneficiarios, teniendo en cuenta las distancias para un manejo de zonas geográficas, lo que implica que el personal contratado tendrá su lugar de residencia en alguno de los municipios de la zona asignada; de esta manera se garantizará la presencia directa del personal contratado en zona adjudicada lo que permitirá una mayor interrelación y tiempo disponible del personal contratado en relación con las familias intervenidas en el desarrollo de la labor. Adicionalmente, el personal realizara las seis (6) visitas técnicas establecidas en el proyecto en el transcurso de ocho (8) meses y que la práctica en el departamento nos da la experiencia que cada técnico realiza mínimo un promedio de 4 visitas diarias en área rural.

En las Visitas de Asistencia Técnica y Acompañamiento del proceso productivo agrícola y pecuario que se desarrollaran a las familias a nivel predial a todas y cada una de los participantes, se ejecutaran los siguientes objetivos y productos, así:

VISITA ASISTENCIA TECNICA No 1.

Condiciones para el establecimiento de la huerta.

Calle 12 No.25-46, Cód. Postal 850001, Tel. 6354574 Yopal, Casanare
www.casanare.gov.co – desarrollosocial@casanare.gov.co

OBJETIVO:

Verificar el espacio, los recursos y las condiciones del predio para la implementación de la huerta de autoconsumo.

En esta visita el técnico verifica con la familia el espacio disponible para la implementación de la huerta, el tipo de terreno, y recursos como agua, mano de obra, etc., con que cuenta y las adecuaciones y preparaciones que se deben realizar para el montaje e implementación de la misma. Así como del área necesaria para adecuación y/o construcción del galpón. Y se establecen compromisos en cuanto a las actividades a desarrollar para el establecimiento de la huerta de autoconsumo y la consecución de material orgánico para la elaboración de abonos orgánicos y para la adecuación del terrero destinado para la huerta.

PRODUCTO DE LA VISITA:

Diagnóstico, recomendaciones técnicas y compromisos, los cuales quedarán en el formato de visita firmado por el responsable de atender la visita y el técnico. Una copia legible de este registro quedará en poder de la familia participante.

LOGROS:

En esta visita se debe seleccionar el área, para el establecimiento de la huerta en el sector en rural, se debe seleccionar el área de la huerta, área de instalación del galpón. A demás de seleccionar las áreas para sembrar los árboles frutales y los cultivos de yuca, maíz, frijol y plátano, terrenos que no se inunden y además de fácil acceso al agua para riego.
Momento de la visita: Después de realizada la actividad de socialización del proyecto.

VISITA ASISTENCIA TECNICA No 2.
Planificación para el montaje de la huerta.

OBJETIVO:
Acompañar las actividades que permitan el montaje de las actividades para el establecimiento de la huerta de autoconsumo y asistir técnicamente a la familia en la planificación y diseño y trazado de la misma así como de las instalaciones para el manejo de la producción de gallina ponedora. En esta visita se hará seguimiento a las recomendaciones y compromisos de la visita No 1.

Motivados en lo anterior se establecerán los requerimientos de adecuaciones como: semilleros, preparación de suelos y Heras de cultivo por especie, distancias y áreas de siembra por especie, abonos orgánicos y demás actividades relacionadas con el alistamiento para el recibo del prototipo de insumos para el montaje de la huerta, quedando el compromiso de la preparación del terreno por parte de la familia. Y además del anterior montaje se requerirá la adecuación del galpón con sus respectivas medidas e indicaciones teniendo en cuenta las especificaciones de manejo de humedad, preparación de cama, y desinfección del área de trabajo.

Calle 12 No.25-46, Cód. Postal 850001, Tel. 6354574 Yopal, Casanare
www.casanare.gov.co – desarrollosocial@casanare.gov.co

Momento de la visita: Esta visita se realizará después del encuentro taller No. 01 de capacitación para la implementación y establecimiento de unidades.

Producto de la visita: Situación encontrada, seguimiento a compromisos de la visita No 1, recomendaciones técnicas y compromisos, los cuales quedarán en el formato de visita firmado por el responsable de atender la visita y el técnico. Una copia legible de este registro quedará en poder de la familia participante.

LOGROS:

En esta visita se deben dejar áreas demarcadas, surcos o heras con barreras de protección, instalación del semillero, siembra de las especies que se requiera germinar en el semillero, limpieza o deshierbe del área a siembras de los frutales, yuca, plátano, maíz y frijol. Para esta visita se debe demarcar el área donde se construirá el galpón, selección de materiales, construcción de la estructura del galpón.

Elaboración de abonos orgánicos para la siembra de los cultivos de pan coger y las hortalizas.

VISITA ASISTENCIA TECNICA No 3.

Acompañamiento en la siembra de la huerta.

OBJETIVO:

Asistir técnicamente y acompañar las actividades que aseguren el uso adecuado, siembra de las especies seleccionadas por las familias (previamente en encuentro 1 y/o de socialización del proyecto) y realización de indicaciones para el trasplante adecuado y oportuno de las especies establecidas en semillero, así como para el manejo orgánico de plagas y enfermedades en las plántulas. En esta visita se hará seguimiento a las recomendaciones y compromisos de la visita No 2.

De igual manera se acompañará técnicamente a las familias y se dejarán recomendaciones para asegurar la germinación y el desarrollo de las diferentes especies de los insumos agrícolas entregados.

Momento de la visita: Esta visita se realizará después de la entrega de materiales e insumos.

Producto de la visita: Situación encontrada, seguimiento a compromisos de la visita No 2, recomendaciones técnicas y compromisos, los cuales quedaran en el formato de visita firmado por el responsable de atender la visita y el técnico. Una copia legible de este registro quedará en poder de la familia participante.

LOGROS:

Realizar la siembra en el semillero de las especies que se deben germinar en el semillero. Sembrar las especies en el sitio de producción (siembra directa), como son las de habichuela, pepino, ahuyama, cilantro y las aromáticas.

Verificar si los participantes ya han realizado los controladores de plagas y enfermedades (hidrolatos). Recomendaciones para la instalación de polisombra, mallas, para el

Calle 12 No.25-46, Cód. Postal 850001, Tel. 6354574 Yopal, Casanare
www.casanare.gov.co – desarrollosocial@casanare.gov.co

encerramiento de la huerta, además de la asistencia técnica en la instalación de encerramiento del galpón (malla y lona verde) y la instalación de las tejas.
Manejo Fito sanitario del galpón (limpieza y desinfección), manejo de las camas e instalación de comederos y bebederos.

VISITA ASISTENCIA TECNICA No 4.
Asistencia en el manejo de la huerta y verificación de adecuación de instalaciones para manejo de gallinas ponedoras. Elaboración de alimento para las aves con insumos de la finca, mantenimiento y cuidados del galpón.

OBJETIVO:
Verificar la implementación de la huerta y asistir técnicamente a la familia.
En esta visita se hará seguimiento a las recomendaciones y compromisos de la visita No 3. Se verificará el desarrollo agronómico de las especies agrícolas establecidas en la huerta de autoconsumo y se hará monitoreo y recomendaciones para manejo de los problemas fitosanitarios mediante el uso de alternativas en la producción agrícola y para la sostenibilidad de la huerta.
De igual manera se acompañará a las familias técnicamente y se verificará la adecuación del galpón, la implementación de medidas sanitarias para el recibo de las gallinas ponedoras
Momento de la visita: Esta visita se realizará antes de la entrega de especies pecuarias

Producto de la visita: Situación encontrada, seguimiento a compromisos de la visita No 3, recomendaciones técnicas y compromisos, los cuales quedaran en el formato de visita firmado por el responsable de atender la visita y el técnico. Una copia legible de este registro quedará en poder de la familia participante.
LOGROS:
En esta visita se debe observar el manejo integral de la huerta, (labores culturales; raleo, trasplantes, resiembra, podas, aporque, tutorados, manejo en el control de plagas y enfermedades) aplicación de purines para evitar el ataque de insectos a la huerta. Plantas en producción manejo de cosecha. Se verificará la siembra de los frutales (Maracuyá, Cítrico limón Tahití, Guayaba pera, Naranja tánguelo y Mandarina), los cultivos de yuca, plátano maíz y frijol.

Revisión del galpón el cual ya debe de estar completamente encerrado y desinfectado con yodo al 10% o con hipoclorito. Desinfección de materiales y equipos (comederos y bebederos).

VISITA ASISTENCIA TECNICA No 5.

Asistencia Técnica en el manejo y producción de la huerta y verificación de manejo y producción de gallinas ponedoras.

OBJETIVO:

Se verificará el desarrollo agronómico de las especies agrícolas establecidas en la huerta de autoconsumo, se hará monitoreo y recomendaciones para manejo de los problemas

Calle 12 No.25-46, Cód. Postal 850001, Tel. 6354574 Yopal, Casanare
www.casanare.gov.co – desarrollosocial@casanare.gov.co

fitosanitarios mediante el uso de alternativas en la producción agrícola y para la sostenibilidad de la huerta.
De acuerdo con las especies establecidas y ya cosechadas, dar indicaciones al inicio del proceso de rotación y/o escalonamiento y siembra de cultivos con el fin de asegurar una producción continua y alimento todo el tiempo para las familias intervenidas.

Adicionalmente para el sector rural se realizará asistencia técnica en donde se verificará con base en la fecha de recibo y semanas de las aves de corral el porcentaje de producción de huevo a la fecha, y el manejo sanitario efectuado a las mismas.

En esta visita se hará seguimiento a las recomendaciones y compromisos de la visita No 4 y se verificará el establecimiento de la huerta de autoconsumo y en el área rural del galpón para manejo de gallinas ponedoras.

Momento de la visita: Esta visita se realizará después del encuentro No. 4 de capacitación para la implementación y establecimientos de unidades productivas.

Producto de la visita: Situación encontrada, seguimiento a compromisos de la visita No 4, recomendaciones técnicas y compromisos, los cuales quedaran en el formato de visita.

LOGROS:

En esta visita se deben encontrar plantas para trasplante del semillero, comienzo del nuevo ciclo productivo, además implementar la rotación de cultivos para mejor uso del suelo, recordado que se debe de realizar siembras cada 30 día, esto para tener diferentes ciclos de producción de alimento y así garantizar el alimento para todos los días.

Revisar las plantas (huerta, frutales y cultivos de pan coger), para verificar que no tengan ataque de plagas ni enfermedades y recomendar la aplicación y manejo de los purines según sea el caso.

Revisar producción de las aves las cuales deben de estar iniciando el ciclo productivo, revisión de los huevos, (color, tamaño, forma y peso), para establecer la dieta nutricional y así mejorar la producción.

VISITA ASISTENCIA TECNICA No 6.
Asistencia en el manejo de la huerta y galpón en el sector rural.

OBJETIVO:
Verificar la realización de actividades de manejo productivo y el desarrollo de las plantas en la huerta y de la producción de gallina ponedora en el área rural y asistir técnicamente a la familia.

En esta visita se hará seguimiento a las recomendaciones y compromisos de la visita No 5 y se verificará el estado de desarrollo y sanitario de las plantas en la huerta de autoconsumo teniendo en cuenta que a esta fecha ya se encuentran algunas especies en proceso de maduración y cosecha lo que permitirá dar recomendaciones para el manejo inocuo de la cosecha. Y en el área rural se realizará verificación del estado de desarrollo

Calle 12 No.25-46, Cód. Postal 850001, Tel. 6354574 Yopal, Casanare
www.casanare.gov.co – desarrollosocial@casanare.gov.co

de las plantas de cosecha de pan coger y las anuales, así como frutales arbustivos y de tardío rendimiento, así como verificación de manejo productivo y sanitario de la gallina ponedora.

De igual manera se acompañará a las familias técnicamente y se dejarán recomendaciones con respecto al uso de alternativas en la producción agrícola, así como de manejo pos cosecha de los productos (encurtidos y conservas), uso de residuos de la cosecha e importancia de la resiembra y rotación de especies adecuadas para reemplazo en miras a garantizar la sostenibilidad de la huerta y disponibilidad de alimento para la familia y la producción aviar (formulación de dietas).

Adicionalmente se realizará acompañamiento a las familias en temas asociados a con las relaciones familiares y sociales entorno a la seguridad alimentaria. Además, se registrarán las evidencias encontradas en la adopción de hábitos higiénicos y estilos de vida saludables.

Momento de la visita: Esta visita se realizará después de la entrega de insumos pecuarios.

Producto de la visita: Situación encontrada, seguimiento a compromisos de la visita No 5, recomendaciones técnicas y compromisos, los cuales quedaran en el formato de visita firmado por el responsable de atender la visita y el técnico. Una copia legible de este registro quedará en poder de la familia participante.

El acompañamiento técnico se realizará desde las actividades de establecimiento de las unidades productivas, enfocadas en la parte agrícola (especies vegetales) y pecuario (especies animales), determinando las condiciones a las cuales cada predio se ajusta en los diferentes espacios de los hogares, teniendo en cuenta la cultura local y sus saberes.

LOGROS:

Verificación de la huerta, estado vegetativo de las plantas, manejos sanitarios y revisión del nuevo ciclo de producción, en la huerta debemos diferenciar los ciclos de germinación, crecimiento, floración, y producción de las plantas. Manejo de cosecha y pos cosecha, verificar el banco de semillas para la continuidad del proyecto. Además de los insumos como abonos orgánicos y orines. En el sector rural verificación del estado de los cultivos de yuca, maíz, plátano y frutales los cuales deben de estar limpios de malezas y libres de plaga y enfermedades.

PERFILES PARA EL DESARROLLO DE LA ASISTENCIA TECNICA

Como se indicó anteriormente, los profesionales y técnicos contratados para la realización de la asistencia Técnica, deberán ser conocedores y tener su residencia en el lugar de desarrollo de actividades, con el fin de garantizar mayor permanencia y acompañamiento a las familias en los territorios intervenidos. Adicionalmente se empleará en el desarrollo de las diferentes actividades la metodología de aprender haciendo.

Calle 12 No.25-46, Cód. Postal 850001, Tel. 6354574 Yopal, Casanare
www.casanare.gov.co – desarrollosocial@casanare.gov.co

- ✓ Personal Profesional (2) en las áreas de las ciencias agrícolas y/o pecuarias Categoría 4 título profesional universitario y experiencia profesional de dos (2) años, de los cuales se debe acreditar como mínimo un año de experiencia relacionada.
- ✓ Personal técnico (10) en las ciencias agrícolas y/o pecuarias, Categoría 1 título de formación técnica en el área requerida y un (1) año de experiencia relaciona.

3.3. ACOMPAÑAMIENTO Y EVALUACION DE LA SITUACION ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DE LA POBLACION BENEFICIADA (2 PROFESIONALES):
3.4. ACOMPAÑAMIENTO Y EVALUACION DE LA SITUACION ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DE LA POBLACION BENEFICIADA (4 auxiliares de enfermería)

ACTIVIDAD 16 ESTUDIO PREVIO:
Realizar actividades de acompañamiento y evaluación de la situación alimentaria y nutricional de la población beneficiada, del área rural de los 19 municipios del departamento de Casanare beneficiarios del proyecto

Acciones de atención:
Esta actividad consiste en el acompañamiento y evaluación de la situación alimentaria y nutricional, se desarrollará un cuestionario de frecuencia de consumo de alimentos, medición de la seguridad alimentaria y nutricional de los hogares beneficiados del proyecto y a su vez una caracterización de la situación nutricional por medio de un tamizaje nutricional.

A). EVALUACION DEL MEJORAMIENTO CONSUMO ALIMENTARIO:

FRECUENCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS: Considerando que es una evaluación poblacional se incluirá un diagnóstico de la situación alimentaria y nutricional de la población objeto aplicando la **escala de seguridad alimentaria y nutricional ELCSA,** dicho formato será aplicado al 30% de la población, seleccionada de manera aleatoria, tomada al inicio y finalizar el proyecto y deberá ser contestado por el beneficiario o cuidador si es un menor o persona con discapacidad y encuesta que tiene como objetivo el conocer, a partir de un listado de alimentos, **la frecuencia de consumo de un alimento** o grupo de alimentos en un periodo de tiempo concreto, será aplicado por el profesional (Nutricionista Dietista) con ayuda de una persona de apoyo (auxiliares de enfermería) previamente capacitado para el diligenciamiento del mismo. La población, seleccionada de manera aleatoria, tomada al inicio y finalizar el proyecto y deberá ser contestado por el beneficiario o cuidador si es un menor o persona con discapacidad. La selección de alimentos depende de los objetivos propuestos al valorar la frecuencia de consumo. En comparación con otras encuestas alimentarias, el cuestionario de frecuencia de consumo ofrece una información menos precisa desde el punto de vista cuantitativo, pero más global, a la vez que abarca generalmente periodos de tiempo más amplios.[1]

[1] Arroyo M, Martínez de la Pera C, Rocandio AM. Valoración del estado nutritivo. En: Rodríguez VM, Simón E. Bases de la Alimentación Humana. Ed. Netbiblo S.L. La Coruña, 2008; pp. 407-419.Yago MD, Martínez de Victoria E, Mañas M. Métodos para la evaluación de la ingesta de alimentos. En: Gil A, Ed. Tratado de Nutrición. Acción Médica. Madrid, 2005; Tomo III, p. 52-56.

Calle 12 No.25-46, Cód. Postal 850001, Tel. 6354574 Yopal, Casanare
www.casanare.gov.co – desarrollosocial@casanare.gov.co

La evaluación de la situación nutricional en Población o Tamizaje Nutricional: Encuesta Nutricional y de Salud: Estudio de una muestra de la población a través de un corte transversal. A partir de indicadores antropométricos, busca generar información para asignar recursos a los subgrupos que lo necesiten, o para formular políticas que mejoren el estado nutricional de toda la población. También se pueden usar para evaluar los resultados de intervenciones nutricionales tomando datos antes y después de las mismas. Se construyen indicadores que permiten conocer las prevalencias de enfermedades vinculadas con la nutrición

Vigilancia y Monitoreo: Son estudios de tipo longitudinales. Se diferencian de los estudios transversales en la medida que los indicadores que se construyen permiten analizar las prevalencias a lo largo de un período de tiempo determinado. Son diseñados con objetivos distintos, pero en líneas generales, ambos realizan el seguimiento de muestras representativas de la población Identifican las posibles causas de las alteraciones nutricionales, y por lo tanto, pueden ser utilizados para formular e iniciar intervenciones tanto a nivel poblacional como individual.

Es por esto que el proyecto busca garantizar acompañamiento en la evolución nutricional, los cuales no deben generar gastos adicionales a los beneficiarios considerando su nivel de vulnerabilidad socioeconómica, además, cabe anotar que existen beneficiarios que se encuentran con invalidez total lo cual no permite el desplazamiento a la oferta de salud local y que se encuentran alejados de las cabeceras municipales, a esto se le suma la oferta que los profesionales de nutrición y dietética ofrecida por las EPS e IPS se concentran en la ciudad capital del departamento y los beneficiarios son de los 10 municipios, lo que no permite que el seguimiento se realice de manera oportuna, hay casos en los que por sus condiciones económicas y de salud es necesario que estos se les haga visita domiciliaria para cumplir con los objetivos.

EVALUACION DEL MEJORAMIENTO CONSUMO ALIMENTARIO:

A continuación, se presenta el formato, que será utilizado para el 30% de los hogares seleccionadas y deberá ser contestado por el beneficiario o cuidador si es un menor o persona con discapacidad.

ALIMENTO	FRECUENCIA			TIPO DE ADQUISICIÒN	
	DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	COMPRA	PRODUCCIÒN O AUTO ABASTECIMIENTO
LACTEOS					
Leche					
Queso					
Yogurt – Kumis					
CEREALES					
Arroz					
Pasta					
Pan					
Avena					
Arepa					

Calle 12 No.25-46, Cód. Postal 850001, Tel. 6354574 Yopal, Casanare
www.casanare.gov.co – desarrollosocial@casanare.gov.co

RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS					
Papa					
Yuca					
Plátano					
FRUTAS Y VERDURAS					
Frutas en Jugo					
Frutas en Porción					
Hortalizas – Verduras en guiso					
Hortalizas – Verduras en ensalada					
ALIMENTOS PROTEICOS DE ORIGEN ANIMAL					
Huevo					
Carne de Res					
Pollo – Gallina					
Carne de Cerdo					
Pescado					
ALIMENTOS PROTEICOS DE ORIGEN VEGETAL					
Leguminosas (Fríjol, arveja, garbanzo, lenteja).					
AZUCARES Y DULCES					
Azúcar y Panela					
Dulces					
GRASAS Y ACEITES					
Alimentos Fritos					
Mantequilla					

El proyecto medirá la seguridad alimentaria en el hogar utilizando como herramienta el siguiente insumo, el cual se aplicará a las familias seleccionadas para determinar el consumo de alimentos, de igual forma se aplicará al inicio y al final y consolidaran estos datos en cifras porcentuales determinando la seguridad alimentaria de los hogares.

METODOLOGIA PARA LA APLICACIÓN DEL FORMATO DE FRECUENCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS

DESCRIPCIÓN: El formato de frecuencia de consumo de alimentos será aplicado por el profesional (Nutricionista Dietista) con ayuda de una persona de apoyo previamente capacitada para el diligenciamiento del mismo. Dicha información será recolectada en el 30% de la población, seleccionada de manera aleatoria, tomada al inicio y finalizar el proyecto y deberá ser contestado por el beneficiario o cuidador si es un menor o persona con discapacidad.

Para el diligenciamiento de dicho formato se tendrá en cuenta el respectivo instructivo dado a continuación:

OBJETIVO: Tiene como propósito identificar lo que las personas comen habitualmente, esto hace referencia a la cantidad y la frecuencia, de lo que consumes regularmente de un grupo o alimento determinado. Para esta medición se tendrá en cuenta lo que las personas consumieron en el último mes. Es por esto que es de vital importancia

Calle 12 No.25-46, Cód. Postal 850001, Tel. 6354574 Yopal, Casanare
www.casanare.gov.co – desarrollosocial@casanare.gov.co

comunicarle al entrevistado que deberá hacer referencia a lo que comió en los últimos 30 días.

Comienza la aplicación con la siguiente pregunta ¿En el último mes usted ha comido?... (Nombre del alimento, grupo o preparación).

1. Si le contesta NO o DE VEZ EN CUANDO o RARAS VECES, Se toma como NUNCA,

2. Si le contesta SI o reporta comer e alimento mencionado, pregunte la frecuencia con que lo come (Diario, semanal o mensual), luego de obtener la respuesta de la frecuencia de consumo, proceda a indagar cuantas veces en determinado tiempo (Diario, semanal o mensual) consume el alimento. Y registre las porciones ubicándose en la columna de frecuencia.

   Ejemplo: La persona indica que come arroz, luego pregunte si lo come diario, semanal o mensual, estableciendo la frecuencia de consumo, pregunte cuantas veces como el arroz, si dijo DIARIO indague cuantas veces en el día y esta respuesta la registra en la columna de frecuencia **DIARIO**

3. Seguido del registro de frecuencia, pregunte como adquiere el alimento si la familia lo cultiva o produce o si lo compra a un externo.

   Ejemplo: La persona indica que come arroz, e informa la frecuencia y cantidad del mismo, luego pregunte si este arroz e produce por la familia o si acude a la compra en establecimientos comerciales para acceder a él, realice esta pregunta para cada uno de los alimentos o preparaciones descritas en el formato.

4. Fuente; Este formato de frecuencia de consumo fue creado para el proyecto, no procede de ninguna fuente bibliográfica, puesto que se busca determinar no solo la frecuencia de consumo y el tipo de adquisición de los alimentos, dado el enfoque del proyecto.

5. Entidad responsable de su uso: El formato se aplicará y analizará por el ejecutor del proyecto en mención y la Gobernación de Casanare.

B). MEDICIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL:

ESCALA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL HOGAR

METODOLOGIA PARA LA APLICACIÓN DE LA ESCALA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL HOGAR

Descripción: El formato de Escala de seguridad alimentaria será aplicado por el profesional (Nutricionista Dietista) o por una persona previamente capacitada para el

Calle 12 No.25-46, Cód. Postal 850001, Tel. 6354574 Yopal, Casanare
www.casanare.gov.co – desarrollosocial@casanare.gov.co

diligenciamiento del mismo. Dicha información será recolectada en el 30% de la población, seleccionada de manera aleatoria, tomada al inicio y finalizar el proyecto y deberá ser contestado por el beneficiario o cuidador si es un menor o persona con discapacidad y se debe seleccionar con una "X" la respuesta.

Para el diligenciamiento de dicho formato se tendrá en cuenta: En los últimos 30 días, ¿con qué frecuencia se presentaron las siguientes situaciones en su hogar?; Puede responder con: SI, NO Y NO SABE NO RESPONDE

El formato a utilizar es el siguiente:

ÍTEMS	SI	NO	NS/NR
P1. En los últimos 3 meses, por falta de dinero u otros recursos, ¿alguna vez usted se preocupó porque los alimentos se acabaran en su hogar?			
P2. En los últimos 3 meses, por falta de dinero u otros recursos, ¿alguna vez en su hogar se quedaron sin alimentos?			
P3. En los últimos 3 meses, por falta de dinero u otros recursos, ¿alguna vez en su hogar dejaron de tener una alimentación saludable?			
P4. En los últimos 3 meses, por falta de dinero u otros recursos, ¿alguna vez usted o algún adulto en su hogar tuvo una alimentación basada en poca variedad de alimentos?			
P5. En los últimos 3 meses, por falta de dinero u otros recursos, ¿alguna vez usted o algún adulto en su hogar dejó de desayunar, almorzar o cenar?			
P6. En los últimos 3 meses, por falta de dinero u otros recursos, ¿alguna vez usted o algún adulto en su hogar comió menos de lo que debía comer?			
P7. En los últimos 3 meses, por falta de dinero u otros recursos, ¿alguna vez usted o algún adulto en su hogar sintió hambre pero no comió?			
P8. En los últimos 3 meses, por falta de dinero u otros recursos, ¿alguna vez usted o algún adulto en su hogar solo comió una vez al día o dejó de comer durante todo un día?			
P9. En los últimos 3 meses, por falta de dinero u otros recursos, ¿alguna vez algún menor de 18 años en su hogar dejó de tener una alimentación saludable?			
P10. En los últimos 3 meses, por falta de dinero u otros recursos, ¿alguna vez algún menor de 18 años en su hogar tuvo una alimentación basada en poca variedad de alimentos?			
P11. En los últimos 3 meses, por falta de dinero u otros recursos, ¿alguna vez algún menor de 18 años en su hogar dejó de desayunar, almorzar o cenar?			
P12. En los últimos 3 meses, por falta de dinero u otros recursos, ¿alguna vez algún menor de 18 años en su hogar comió menos de lo que debía?			
P13. En los últimos 3 meses, por falta de dinero u otros recursos, ¿alguna vez tuvieron que disminuir la cantidad servida en las comidas a algún menor de 18 años en su hogar?			
P14. En los últimos 3 meses, por falta de dinero u otros recursos, ¿alguna vez algún menor de 18 años en su hogar sintió hambre pero no comió?			
P15. En los últimos 3 meses, por falta de dinero u otros recursos, ¿alguna vez algún menor de 18 años en su hogar solo comió una vez al día o dejó de comer durante todo un día?			

Tabla 1: Puntos de corte para la clasificación de la (in)seguridad alimentaria según tipo de hogar

Tipo de hogar	Clasificación de la (in)seguridad alimentaria			
	Seguridad	Inseguridad leve	Inseguridad moderada	Inseguridad severa
Hogares integrados solamente por personas adultas	0	1 a 3	4 a 6	7 a 8
Hogares integrados por personas adultas y menores de 18 años	0	1 a 5	6 a 10	11 a 15

Para el diligenciamiento del formato se tendrá en cuenta el respectivo instructivo dado a continuación:

OBJETIVO: Tiene como propósito diagnosticar y dar seguimiento a la inseguridad alimentaria en el hogar, identificar y localizar grupos de riegos y categorizarlos en diferentes niveles. Esta medición se tendrá en cuenta la situación de los hogares en los últimos tres meses. Es por esto que es de vital importancia comunicarle al entrevistado que deberá hacer referencia a lo que sucedió en su hogar en los últimos 30 días. Al iniciar la entrevista, el entrevistador debe comentar al entrevistado que podrá contestar con las siguientes opciones, si, no, no sabe y no responde e indicar de forma clara y precisa el objetivo de la entrevista.

La escala mide la experiencia de los hogares sobre su propia seguridad alimentaria.

CLAVES:

- ✓ Evite negaciones de participación en la encuesta.
- ✓ Lea cuidadosamente las preguntas.
- ✓ Escuche cuidadosamente, esto le ayudara a identificar si el encuestado está informando con claridad o si se encuentra nervioso (a) o si hubo errores de interpretación.
- ✓ Verifique al registrar en el cuestionario haber seleccionado de forma precisa.
- ✓ La clasificación se realiza por hogares con beneficiarios menores de 18 años y mayores de 18 años, solo es válido sumar puntuación, cuando se contestó SIEMPRE. Esto es equivalente a 1.
- ✓ Al finalizar la encuesta realice el conteo de las marcaciones SI, y verifique en la tabla anexa y de acuerdo a la edad. Qué tipo de inseguridad alimentaria tiene el hogar.

Ejemplo: En el hogar hay solo personas mayores de edad, si la sumatoria da 3. Clasificaría como INSEGURIDAD LEVE. Si en el hogar hay personas menores de 18 años y la sumatoria da 8 se clasificaría como INSEGURIDAD MODERADA.

Fuente: Escala Latinoamericana Y Caribeña de Seguridad Alimentaria (Elcsa): Manual de uso y aplicaciones Comité Científico de la Elcsa Mayo de 2012.

Calle 12 No.25-46, Cód. Postal 850001, Tel. 6354574 Yopal, Casanare
www.casanare.gov.co – desarrollosocial@casanare.gov.co

Entidad responsable de su uso: La escala se aplicará y analizará por el ejecutor del proyecto en mención y la gobernación de Casanare.

C). TAMIZAJE NUTRICIONAL

TAMIZAJE NUTRICIONAL:
Se realizara evaluación de la situación nutricional por medio de un **tamizaje nutricional** en la población beneficiada del proyecto la cual difiere de la valoración nutricional individual realizada en una consulta nutricional del área clínica, ya que la consulta nutricional del área clínica, generalmente incluye: Historia médica y dietética (anamnesis nutricional), Examen físico, incluyendo antropometría y Exámenes de laboratorio[2], en el tamizaje nutricional que se realizará a través de este proyecto se tomaran medidas de peso y talla para las personas que se pueden colocar de pie y para aquellas que se encuentran en cama o en silla de ruedas, se tomaran datos con cinta métrica de circunferencia del brazo, circunferencia de la pantorrilla, altura de la rodilla, panículo adiposo y técnica de semibrazada, con los cuales se calculara el peso y talla con las formulas dispuestas para tal fin.

MÉTODO DE DESARROLLO DEL TAMIZAJE NUTRICIONAL BENEFICIARIOS DE 5-18 AÑOS DE EDAD:

Para el óptimo desarrollo del proyecto y medir el impacto en la población beneficiaria se realizará un (1) tamizaje nutricional inicial y dos (2) seguimientos, realizando un tamizaje nutricional inicial, un intermedia y otro al finalizar el proyecto, aplicando la guía técnica vigente, la toma y recolección de la información debe ser registrada en los formatos que se definan para este fin.

Una vez diligenciada y analizada la información, se debe generar los diagnósticos nutricionales que permitan conocer el estado nutricional de todos los beneficiarios tanto al inicio como en los seguimientos, utilizando la resolución 2465 del 14 de junio del 2016 con el fin de determinar el impacto del mismo, teniendo en cuenta los indicadores utilizados.

La OMS recomienda la utilización de la antropometría como un método sencillo aplicable a todas las personas a través de técnicas específicas descritas por diversos autores. No obstante, para la toma de mediciones antropométricas indispensables se requiere adoptar posiciones antropométricas que para el caso de las personas con discapacidad no siempre son factibles.

Debido a esto, el Nutricionista Dietista, optara muchas veces por emplear únicamente mediciones deseables, sin disponer de los datos básicos como lo son, el peso y la talla, para la valoración, seguimiento y posterior cálculo de los requerimientos nutricionales del individuo.

En la misma medida, se hace uso de fórmulas matemáticas específicas de acuerdo al tipo de discapacidad que arrojan resultados diferentes una de la otra, lo cual no permite la

[2] Evaluaciòn del estado nutricional. Dra. María Isabel Hodgson B.

Calle 12 No.25-46, Cód. Postal 850001, Tel. 6354574 Yopal, Casanare
www.casanare.gov.co – desarrollosocial@casanare.gov.co

estandarización o unificación de criterios sobre el estado nutricional de una persona con discapacidad, por ello se establecerá en este apartado las mediciones y las formulas a utilizar que son consideradas apropiadas de acuerdo a cada caso.

Para los beneficiarios que puedan asumir la bipedestación (posición de pie) se realizara la toma de peso y talla de forma convencional y para las personas que no puedan tomar dicha posición se realizara la toma de medidas como la circunferencia del brazo, de la pantorrilla, altura de la rodilla, el pliegue cutáneo subescapular y para toma de talla se utilizara la técnica de la semibrazada.

Teniendo en cuenta los beneficiaros que no puedan desplazarse al lugar del encuentro para realizar el tamizaje nutricional, se hará el desplazamiento a sus hogares con el fin de llevar a cabo dicha actividad.

GLOSARIO

PESO: refleja el crecimiento de los tejidos corporales como un todo, informa sobre el tamaño corporal total, es la medida más sensible de crecimiento, refleja tempranamente las variaciones.

PESO ESTIMADO. Técnica antropométrica usada a partir de medidas alternas que proporcionan una estimación confiable del peso para aquellas personas donde esta medición no puede ser tomada directamente.

TALLA O ESTATURA: La talla y/o estatura se define como la distancia existente entre el vértex y el plano de sustentación, mide el tamaño del individuo desde la coronilla de la cabeza hasta los pies (talones). Se mide a la persona de pie, se tomará la estatura a mayores de dos años de los diferentes proyectos de la SDIS.

TALLA O ESTATURA ESTIMADA. Técnica antropométrica usada a partir de longitudes segmentarías específicas que proporcionan una estimación confiable de la talla para aquellas personas donde esta medición no puede ser tomada directamente. La estatura es una medida compuesta que incluye la longitud de las extremidades inferiores, tronco, cuello y cabeza por lo cual puede ser vista como aquella longitud compuesta por diferentes segmentos.

BALANZA O PESA PERSONAS (BASCULA): Instrumento empleado para realizar la toma del peso en la población mayor de dos años.

ADIPOMETRO / PLICOMETRO/ CALIBRADOR DE PLIEGUES CUTANEOS. Se utiliza para medir el panículo adiposo. Ejerce una presión constante de 10g/mm2

CINTA MÉTRICA: Instrumento de medida para diámetros y circunferencias, con características flexibles no elásticas, aforada en centímetros y sensibilidad de 1 mm.

CIRCUNFERENCIA DEL BRAZO: medida del diámetro del brazo tomado en el punto medio entre el acromion y el olecranon.

Calle 12 No.25-46, Cód. Postal 850001, Tel. 6354574 Yopal, Casanare
www.casanare.gov.co – desarrollosocial@casanare.gov.co

ALTURA DE RODILLA. Es la distancia entre el epicóndilo externo del fémur hasta el borde inferior externo del pie.

CIRCUNFERENCIA DE LA PANTORRILA. Máximo perímetro de la pierna.

PLIEGUE CUTÁNEO SUBESCAPULAR. Es el pliegue distal generado a la altura del ángulo inferior de la escápula, en dirección oblicua.

PUNTO ANATOMICO. Se definen como partes específicas del cuerpo que son necesarias como referencia para la obtención de las medidas antropométricas.

POSICIÓN ANTROPOMÈTRICA O PLANO ANATÓMICO PARA LA TOMA DE MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS. De pie, postura erguida y vista al frente, extremidades superiores relajadas a lo largo del cuerpo con los dedos extendidos, piernas sin flexionar, talones juntos y puntas de los pies formando un ángulo de 45 grados.

SEGMENTOS CORPORALES. La distancia que existe en entre dos puntos óseos anatómicos específicos. Pueden ser medidos como alturas o longitudes.

TECNICAS ANTROPOMETRICAS

EQUIPOS ANTROPOMÉTRICOS

- ✓ BASCULA
- ✓ TALLIMETRO
- ✓ CINTA METRICA
- ✓ ADIPOMETRO

TECNICA PARA PESAR

- ✓ Poner la báscula sobre una superficie plana y firme y asegurarse de que esté calibrada en cero.
- ✓ Solicitar a la persona que suba a la báscula, con la mínima cantidad de ropa posible y que esté en posición recta y erguida.
- ✓ Si la balanza es mecánica ubicar las piezas móviles a fin de obtener el peso exacto o si es electrónica o digital, simplemente leer el resultado.
- ✓ Anotar el peso exacto en kilogramos con una aproximación de 50 a 100 gramos, según la sensibilidad del equipo.
- ✓ Revisar la medida anotada

TECNICA PARA TALLAR

- ✓ Poner el tallímetro sobre una superficie plana
- ✓ Ubicar al paciente contra la parte posterior del tallímetro, en posición erguida con los talones juntos y las rodillas rectas. Pueden presentarse usuarios que probablemente no pueden juntar totalmente los pies. Verificar que no haya adornos puestos en la cabeza ni zapatos.

Calle 12 No.25-46, Cód. Postal 850001, Tel. 6354574 Yopal, Casanare
www.casanare.gov.co – desarrollosocial@casanare.gov.co

- ✓ Verifique que la parte de atrás de los talones, las pantorrillas, los glúteos, el tronco y los hombros y espalda toquen la tabla vertical. Los talones no deben estar elevados y los brazos deben colgar a los lados del tronco con las palmas hacia los muslos.
- ✓ Solicitar al paciente que mire al frente y posteriormente sujetar su mentón para mantener la cabeza en esta posición y pedir que realice una inspiración profunda sin levantar los hombros. Con la mano derecha deslizar la pieza movible hacia el vértice (coronilla) de la cabeza, hasta que se apoye suavemente sobre esta.
- ✓ Una vez la posición del paciente esté correcta, leer rápidamente el valor que marca la pieza movible ubicándose frente a ella y anotarlo con una aproximación de 0.1 cm. Retirar la pieza movible de la cabeza del niño y la mano del mentón.
- ✓ Revisar la medida anotada.

TECNICAS ANTROPOMETRICAS PARA PERSONAS QUE NO PUEDAN ASUMIR LA BIPEDESTACIÓN O COLOCARSE DE PIE

TALLA O ESTATURA ESTIMADA

- ✓ Verificar el tipo de discapacidad física asociada, con el fin de precisar el método a seleccionar para la respectiva toma.
- ✓ Preparar cinta métrica
- ✓ Alistar silla con espaldar.
- ✓ Solicitar la ayuda de un auxiliar de enfermería o cuidador, quien apoyará la toma de la medida.
- ✓ Marcar puntos anatómicos según corresponda a la técnica.
- ✓ Revisar la medida anotada.

Las siguientes son las técnicas las cuales se pueden utilizar dependiendo del caso de la persona o menor:

a. *Técnica Longitud de la rodilla maleolo externo. (LRM)*

- ✓ El adulto o adulta con discapacidad debe permanecer en pantaloneta o pantalón corto.
- ✓ Retirar calzado y medias.
- ✓ Ubicar el adulto o adulta de forma cómoda, (sentado o acostado) dejando las piernas totalmente flexionadas en ángulo de 90° y descansando los pies sobre una superficie lisa. Las puntas de los dedos deben estar orientadas hacia arriba.
- ✓ Ubicar el extremo inicial de la cinta métrica a la altura del epicóndilo externo del fémur teniendo como referencia 5 cm aproximadamente por detrás del borde superior de la rótula.
- ✓ La cinta debe descender permaneciendo paralela a lo largo de la tibia y pasar sobre el maléolo externo, punto anatómico donde se procede a realizar la lectura.
- ✓ Verificar la precisión de la medida
- ✓ Utilizar la siguiente ecuación descrita por Arango y Zamora (1995):
  Hombre (cm) = (LRM x 1,121) – (0,117 x edad años) + 119,6
  Mujer (cm) = (LRM x 1,263) – (0,159 x edad años) + 107,7

b. *Técnica semibrazada o media envergadura.*

- ✓ El adulto o adulta con discapacidad debe permanecer en camiseta manga corta.

Calle 12 No.25-46, Cód. Postal 850001, Tel. 6354574 Yopal, Casanare
www.casanare.gov.co – desarrollosocial@casanare.gov.co

- ✓ Ubicar el adulto o adulta de forma cómoda, en supinación o decúbito dorsal, con uno de los brazos extendido al lado, a la altura de los hombros con las palmas de las manos, mirando al frente. La muñeca y mano debe permanecer rectas.
- ✓ Medir la distancia entre el punto medio de la horquilla esternal y el extremo del dedo medio.
- ✓ Para el cálculo de la talla se multiplica el dato obtenido de la semibrazada por dos (*2), para obtener la talla.

PESO ESTIMADO

FASE DE ALISTAMIENTO

- ✓ Alistar el formato respectivo para el diligenciamiento de la información.
- ✓ Preparar los instrumentos a utilizar para la recolección de la información (cinta métrica y adipometro).
- ✓ Solicitar la ayuda de un auxiliar o cuidador quien apoyará la toma de la medida.
- ✓ La persona con discapacidad debe permanecer en pantaloneta o pantalón corto y en camiseta sin manga, en caso contrario se debe adecuar la ropa para la toma de la medida.
- ✓ Observe si se presenta ausencia de una fracción corporal con el fin de determinar el porcentaje de pérdida de peso (descuento).
- ✓ identificar puntos anatómicos

Estimación del peso corporal a través de altura de rodilla, circunferencias y pliegues cutáneos.

Para el uso de este método se requiere la utilización de las siguientes mediciones antropométricas:

- ✓ altura de rodilla (AR),
- ✓ circunferencia de la pantorilla (CP),
- ✓ circunferencia del brazo (CB)
- ✓ pliegue cutáneo subescapular (PCS),

Altura de rodilla

- ✓ Ubicar la persona de forma cómoda, sentada o acostada, según posibilidad dejando las piernas totalmente flexionadas en ángulo de 90° y descansando los pies sobre una superficie lisa. Las puntas de los dedos deben estar orientadas hacia arriba.
- ✓ El extremo inicial de la cinta métrica se ubica a la altura del epicóndilo externo del fémur teniendo como referencia 5 cm aproximadamente por detrás del borde superior de la rótula. La cinta debe descender y pasar sobre el maléolo externo, permaneciendo paralela a lo largo de la tibia hasta llegar al borde inferior del pie, lugar donde se procede a realizar la lectura.
- ✓ Verificar la medida

Circunferencia de la pantorilla

- ✓ Ubique al adulto o adulta en posición supina con la rodilla flexionada formando un ángulo de 90°.

Calle 12 No.25-46, Cód. Postal 850001, Tel. 6354574 Yopal, Casanare
www.casanare.gov.co – desarrollosocial@casanare.gov.co

- ✓ Coloque la cinta métrica alrededor de la pantorrilla. Deslícela hasta localizar la circunferencia máxima de la pantorrilla. En un plano perpendicular al eje vertical de la misma.
- ✓ Proceda a medirla sin comprimir los tejidos.
- ✓ Realice la lectura.
- ✓ Verificar la medida.

Circunferencia del brazo

- ✓ Ubicar el punto medio del brazo
- ✓ El individuo debe estar relajado y no debe tener ropa que interfiera con la medición.
- ✓ Se pasa la cinta métrica de forma horizontal (alrededor del brazo), sin presionar y haciendo contacto con la piel.
- ✓ Anotar la medida

Pliegue cutáneo subescapular

- ✓ Ubique al adulto o adulta en posición decúbito lateral.
- ✓ El brazo que no va a medir debe ser colocado extendidos de frente al tronco formando un ángulo de 45°. El tronco en línea recta y las piernas ligeramente flexionadas. El otro brazo debe descansar a lo largo del tronco con la palma hacia abajo.
- ✓ Sitúese por detrás del sujeto.
- ✓ Localice el ángulo inferior de la escapula. Mida un centímetro por debajo de este.
- ✓ Coloque el índice y el pulgar de su mano izquierda de forma diagonal, hacia el codo, a un centímetro del punto.
- ✓ Levante el pliegue cutáneo, ubicando el adipometro sobre el punto marcado.
- ✓ Cuente cuatro segundos a partir del momento en que se libera la presión sobre el adipómetro e inclínese para hacer la lectura de la marcación.
- ✓ Retire primero el adipometro y luego suelte el pliegue.

De acuerdo a las mediciones antropométricas realizadas, calcule el peso estimado utilizando para ello la siguiente ecuación descrita por Chumlea (1988).

Estimación peso corporal actual en Hombre=
(0.98*CP)+(1.16*AR)+(1.73*CB)+(0.37*PSE)-81.69

Estimación peso corporal actual en Mujeres=
(1.27*CP)+(0.87*AR)+(0.98*CB)+(0.4*PSE)-62.35

ESTIMACION DE PESO CORPORAL CON FRACCION AUSENTE

El peso estimado incluye el peso corporal de una fracción ausente, de este modo, se procederá a utilizar el Índice de Masa Corporal (IMC) como indicador del estado nutricional de la manera convencional. Si requiere conocer el peso actual en personas con ausencia de miembro debe calcular el peso estimado menos el peso estimado de la fracción corporal no presente utilizando para ello la Tabla Nº1.

Calle 12 No.25-46, Cód. Postal 850001, Tel. 6354574 Yopal, Casanare
www.casanare.gov.co – desarrollosocial@casanare.gov.co

Fracción ausente	Porcentaje
Mano	0.7%*
Antebrazo con mano	2.3%*
Brazo desde el hombro	6.6%*
Pie	1.7%*
Pierna con pie (por debajo de la rodilla)	5.9%
Pierna completa	18,6%*
Extremidades superiores e inferiores completas.	50%

Tabla N° 1

Considere el siguiente ejemplo para el cálculo: Hombre de 48 años, con amputación de una pierna completa cuyo peso estimado fue 58Kg.

Peso de fracción ausente= 58Kg*18.6%=10.79Kg

Peso estimado actual= 58 Kg – 10.79 Kg= 47,21Kg

Indicadores para la clasificación antropométrica del estado nutricional para beneficiarios de 5-18 años de edad

Grupo de edad Indicador	Grupo de edad Indicador
De 5 a 18 años	Talla para la edad Índice de masa corporal para la edad
	Talla para la edad Índice de masa corporal para la edad

Clasificación antropométrica del estado nutricional para niñas, niños y adolescentes de 5 a 17 años, según el indicador y punto de corte.

Indicador	Punto de corte (desviaciones estándar DE.)	Clasificación Antropométrica	Tipo de Uso
Talla para la Edad (T/E)	≥ -1	Talla Adecuada para la Edad.	Individual y Poblacional
	≥ -2 a < -1	Riesgo de Retraso en Talla.	
	< -2	Talla Baja para la Edad o Retraso en Talla	
IMC para la Edad (IMC/E)*	> +2	Obesidad	
	> +1 a ≤ +2	Sobrepeso	
	≥ -1 a ≤ +1	IMC Adecuado para la Edad	
	≥-2 a < -1	Riesgo de delgadez	
	< -2	Delgadez	

*En el IMC para la Edad, +1(DE) es equivalente a un IMC de 25 Kg/m2 a los 19 años y, +2 (DE) es equivalente a un IMC de 30 kg/m2 en la misma edad, lo cual guarda relación con el IMC utilizado en la clasificación antropométrica nutricional de los adultos.

NIÑOS NIÑAS CON SINDROME DE DOWN (<18 AÑOS)

Para la realización de la valoración nutricional de niños y adolescentes con síndrome de DOWN se realizará por medio de las gráficas de la Fundación Catalana de Síndrome de Down, 2004 para menores de 18 años.

Calle 12 No.25-46, Cód. Postal 850001, Tel. 6354574 Yopal, Casanare
www.casanare.gov.co – desarrollosocial@casanare.gov.co

MÉTODO DE DESARROLLO DEL TAMIZAJE NUTRICIONAL PARA LAS GESTANTES

Para el óptimo desarrollo del proyecto y medir el impacto en la población beneficiaria de las mujeres gestantes se realizará un (1) tamizaje nutricional inicial y dos (2) seguimientos, es decir realizando un tamizaje nutricional inicial, una intermedia y otro al finalizar el proyecto, aplicando la guía técnica vigente, la toma y recolección de la información debe ser registrada en los formatos que se definan para este fin.

El tamizaje nutricional se realizará a través de la toma de peso y talla y su clasificación se realiza a través del Índice de Masa Corporal para la Edad Gestacional (mujeres gestantes), contemplada en la resolución 2465 del 14 de junio del 2016.

Una vez diligenciada y analizada la información, se debe generar los diagnósticos nutricionales que permitan conocer el estado nutricional de los beneficiarios tanto al inicio como en los seguimientos, con el fin de determinar el impacto del mismo, teniendo en cuenta los indicadores utilizados.

TECNICA PARA PESAR

- ✓ Poner la báscula sobre una superficie plana y firme y asegurarse de que esté calibrada en cero.
- ✓ Solicitar a la persona que suba a la báscula, con la mínima cantidad de ropa posible y que esté en posición recta y erguida.
- ✓ Si la balanza es mecánica ubicar las piezas móviles a fin de obtener el peso exacto o si es electrónica o digital, simplemente leer el resultado.
- ✓ Anotar el peso exacto en kilogramos con una aproximación de 50 a 100 gramos, según la sensibilidad del equipo.
- ✓ Revisar la medida anotada

TECNICA PARA TALLAR

- ✓ Poner el tallímetro sobre una superficie plana
- ✓ Ubicar al paciente contra la parte posterior del tallímetro, en posición erguida con los talones juntos y las rodillas rectas. Pueden presentarse usuarios que probablemente no pueden juntar totalmente los pies. Verificar que no haya adornos puestos en la cabeza ni zapatos.
- ✓ Verifique que la parte de atrás de los talones, las pantorrillas, los glúteos, el tronco y los hombros y espalda toquen la tabla vertical. Los talones no deben estar elevados y los brazos deben colgar a los lados del tronco con las palmas hacia los muslos.
- ✓ Solicitar al paciente que mire al frente y posteriormente sujetar su mentón para mantener la cabeza en esta posición y pedir que realice una inspiración profunda sin levantar los hombros. Con la mano derecha deslizar la pieza movible hacia el vértice (coronilla) de la cabeza, hasta que se apoye suavemente sobre esta.
- ✓ Una vez la posición del paciente esté correcta, leer rápidamente el valor que marca la pieza movible ubicándose frente a ella y anotarlo con una aproximación de 0.1 cm. Retirar la pieza movible de la cabeza del niño y la mano del mentón.
- ✓ Revisar la medida anotada.

Indicador a utilizar en la clasificación antropométrica del estado nutricional de las gestantes

Calle 12 No.25-46, Cód. Postal 850001, Tel. 6354574 Yopal, Casanare
www.casanare.gov.co – desarrollosocial@casanare.gov.co

Indicador
IMC para la Edad Gestacional – IMC/EG

Denominación del estado nutricional de las gestantes según el indicador antropométrico IMC/EG

Clasificación IMC/EG
Obesidad para la Edad Gestacional
Sobrepeso para la Edad Gestacional
IMC Adecuado para la Edad Gestacional
Bajo Peso para la Edad Gestacional

CARACTERISTICAS DE LOS EQUIPOS DE METROLOGIA

EQUIPO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Balanza de piso, portátil	• digital, con función de tara o 2en1 • Unidad de indicación: kilogramo (kg) • Capacidad mínima: 2 kg acorde con la clase. • Capacidad máxima: 150 kg/200 kg • Materiales: superficie de pesaje antideslizante en polímero que garantice la resistencia para el uso en personas de hasta 150 kg/200kg. • Con niveladores de altura mínimo de 2 cm, antideslizantes y capaz de absorber las desnivelaciones del piso. • Limpieza: Se debe poder limpiar y desinfectar con todos los agentes de limpieza de uso comercial.
Tallímetro	Para medir la talla o estatura en personas mayores de 2 años. • Fijo para anclar a la pared, o desmontable; en cualquier caso, con base o plataforma que brinde estabilidad y tope móvil. • Alcance de medición: 20 a mínimo 205 cm • Unidad de marcación: cm • Resolución o división de escala: 1 mm • Material: polímero que garantice la estabilidad dimensional, en las distintas condiciones medio ambientales • Mantenimiento: Se debe poder limpiar y desinfectar con todos los agentes de limpieza de uso comercial.
Adipometro	Para medir el panículo adiposo: • Alcance de medición: 0-80 mm • Unidad de marcación: mm • Mantenimiento: Se debe poder limpiar y desinfectar con todos los agentes de limpieza de uso comercial.
Cintra métrica	• Unidad de marcación: cm • Alcance de medición: 0-150 cm • Mantenimiento: Se debe poder limpiar y desinfectar con todos los agentes de limpieza de uso comercial.

Calle 12 No.25-46, Cód. Postal 850001, Tel. 6354574 Yopal, Casanare
www.casanare.gov.co – desarrollosocial@casanare.gov.co

Todos los instrumentos y/o equipos deben contar con los respectivos manuales de uso y los certificados de calibración correspondiente.

Manual de uso: es el escrito por el cual explica la forma de uso y demás del equipo correspondiente.

Registros de calibración: Hace referencia al certificado que emite el laboratorio, luego de realizar los procesos para establecer la calibración.

INSPECCIÓN DE EQUIPOS
Balanzas: en la balanza a utilizar se deben realizar inspección visual en daños en el plato de la balanza, en display para las balanzas digitales, u otros daños físicos que afecten la toma de las medidas, Los equipos no responden adecuadamente al estímulo de una medición de peso.

Tallímetro: en el tallimetro se debe realizar inspección visual de la escala de medición que sea legible y con división de escala de 1 mm. Y que el instrumento se encuentre sin daño físico o ruptura que pueda lastimar al niño o que dificulte la correcta medición.

En caso que se evidencien anormalidades con respecto a los criterios de verificación establecidos anteriormente debe evaluarse la necesidad de mantenimiento del equipo o instrumento de medición. Si se realiza mantenimiento, debe incluir un nuevo certificado de calibración (guía metrológica del ICBF)

El seguimiento nutricional tendrá como objetivo detectar de forma oportuna factores de riesgo para la recuperación nutricional, en el mismo sentido, el seguimiento y la vigilancia nutricional son relevantes para determinar la evolución en un tiempo determinado del estado nutricional ya sea a nivel individual o poblacional. También permite determinar el nivel de cumplimiento de las metas establecidas del proyecto y comprometer a las familias en la apropiación del mismo.

Los resultados finales serán insumos para el desarrollo o formulación de nuevas acciones o proyectos de intervención para la atención de las necesidades de la población vulnerable del departamento de Casanare.

3.5. MATERIAL PEDAGOGICO Y DE APOYO PARA LA ASISTENCIA TECNICA Y ACOMPAÑAMIENTO NUTRICIONAL:

ACTIVIDAD 17 ESTUDIO PREVIO:

Realizar la entrega de material pedagógico y de apoyo para la asistencia técnica y acompañamiento nutricional (cartilla) a los ochocientos (800) beneficiarios del proyecto

Esta actividad prevé el Diseño, impresión y entrega de material pedagógico (cartilla) con recomendaciones y pautas generales en el manejo agrícola y pecuario; así como recomendaciones nutricionales para los hogares beneficiados (tamaño media carta cerrado e impreso caratula en propalcote 240G plastificado una cara, tiro retiro, 30 hojas

Calle 12 No.25-46, Cód. Postal 850001, Tel. 6354574 Yopal, Casanare
www.casanare.gov.co – desarrollosocial@casanare.gov.co

internas en propalcote 150 G, tiro y retiro, impresión policromía. Cocida a caballete); las cuales se entregarán a los 800 beneficiarios con el propósito de afianzar las recomendaciones y conocimientos dados en todo el proceso de atención enmarcado en el presente proyecto.

Adicionalmente se contempla los materiales de apoyo y formatos, tales como papelería e impresión de formatos utilizados en las visitas de asistencia técnica, formatos de frecuencia alimentaria, formatos de escala de la seguridad alimentaria en el hogar, formatos de valoración, bolígrafos, huelleros, alquiler de equipo de cómputo, alquiler de cámara fotográfica, alquiler de equipos antropométricos utilizados para el tamizaje nutricional, necesarios para el desarrollo del componente de asistencia técnica y nutricional.

3.6. GARANTIZAR EL DESPLAZAMIENTO PARA LA ASISTENCIA TECNICA:
3.7. GARANTIZAR EL DESPLAZAMIENTO PARA LA ASISTENCIA NUTRICIONAL:

ACTIVIDAD 18 ESTUDIO PREVIO:

Garantizar el desplazamiento para la asistencia técnica agropecuaria, así como para el acompañamiento y evaluación de la situación alimentaria y nutricional.

En esta actividad se prevé el desplazamiento para la asistencia técnica y acompañamiento y evaluación de la situación nutricional en el área rural.

Se debe garantizar el desplazamiento para la asistencia técnica agropecuaria por un tiempo de ocho (8) meses, tiempo durante el cual se realizaran las visitas a los 19 municipios, teniendo en cuenta un (1) vehículo tipo campero pick up, camioneta o similar con cilindraje desde 2.000 cc hasta 2.999 campero pick up, incluyendo los costos de mantenimiento, conductor y combustible. (El modelo de vehículo será igual o superior a 2013, teniendo en cuenta el decreto Departamental 035 de 2018).

Se debe garantizar el desplazamiento para la asistencia nutricional por un tiempo de seis (6) meses, tiempo durante el cual se realizaran las visitas necesarias para la aplicación de formatos de frecuencia alimentaria, formatos de escala de la seguridad alimentaria en el hogar y tamizaje nutricional, en los 19 municipios, teniendo en cuenta un (1) vehículo tipo campero pick up, camioneta o similar con cilindraje desde 2.000 cc hasta 2.999, incluyendo los costos de mantenimiento, conductor y combustible. (El modelo de vehículo será igual o superior a 2013, teniendo en cuenta el decreto Departamental 035 de 2018).

4. COMPONENTE 4: CONTRIBUIR A LA ADECUADA INGESTA ALIMENTARIA EN LA POBLACIÓN RURAL CON MENORES ENTRE 5 Y 18 AÑOS, MADRES GESTANTES Y/O LACTANTES:

ACTIVIDAD 19 ESTUDIO PREVIO:
Garantizar la entrega de seis mil cuatrocientos (6.400) paquetes alimentarios a 800 beneficiarios de los 19 municipios, durante ocho (8) meses, ochocientos (800) cada mes, para contribuir a la adecuada ingesta alimentaria.

Calle 12 No.25-46, Cód. Postal 850001, Tel. 6354574 Yopal, Casanare
www.casanare.gov.co – desarrollosocial@casanare.gov.co

ACTIVIDAD 20 ESTUDIO PREVIO:

Hacer el ingreso de los paquetes alimentarios mensualmente, al almacén de la Gobernación, de conformidad con lo dispuesto en el manual de procedimientos de almacén Departamental de fecha 10 de agosto de 2018; mediante ocho (8) entregas y realizar la entrega mensualmente (durante 8 meses) en los 19 municipios, garantizando la entrega a los beneficiarios o familiares y/ o cuidadores y/o autorizado, así como las condiciones de embalaje y transporte acordes a los requerimientos técnicos de los productos a entregar.

Se entregarán 6.400 paquetes alimentarios, durante ocho (8) meses, un paquete mensual a hogares que se identifiquen con niños, niñas, adolescentes y jóvenes en edades de 5 a 18 años con malnutrición y madres gestantes y lactantes con malnutrición, solo se entregara uno por hogar teniendo en cuenta los criterios de priorización, cada mes; se tendrá en cuenta 6 tipos de minutas o paquetes, elaboradas por profesional nutricionista, de acuerdo al diagnóstico nutricional de la población beneficiada.

Los paquetes alimentarios se entregaran durante 8 meses, tiempo durante el cual se realizara de manera alterna el proceso de sensibilización y orientación en las temáticas descritas de nutrición, acceso a la seguridad alimentaria y empoderamiento familiar; el acompañamiento y evaluación de la situación alimentaria y nutricional, así como la implementación de las huertas para el autoconsumo en los tiempos programados, con el propósito que una vez se dejen de entregar los paquetes alimentarios la huerta este en producción y puedan empezar a consumir los alimentos cultivados en la huerta.

Los paquetes alimentarios a entregar, se definieron de acuerdo a la situación nutricional y la edad de los beneficiarios, así:

1. Paquete alimentario minuta 1 (edad de 5-13 años - en delgadez).
2. Paquete alimentario minuta 2 (edad de 5 a 13 años - sobrepeso y obesidad).
3. Paquete alimentario minuta 3 (edad de 14-18 años - en delgadez).
4. Paquete alimentario minuta 4 (edad de 14 a 18 años - sobrepeso y obesidad).
5. Paquete alimentario minuta 5 (gestantes y/o lactantes - en delgadez).
6. Paquete alimentario minuta 6 (madres gestantes y/o lactantes - sobrepeso y obesidad).

TIPO O PAQUETE NUTRICIONAL 1

Este paquete se entregará a los hogares o familias que tengan niños o niñas en edades que oscilen entre 5 a 13 años, en condición nutricional de delgadez y que cumplan con los criterios de inclusión establecidos y que hayan sido seleccionados para ingresar al proyecto (total paquetes a entregar durante el proyecto: 1.312).

TIPO O PAQUETE NUTRICIONAL 2

Este paquete se entregará a los hogares o familias que tengan niños o niñas en edades que oscilen entre 5 a 13 años, en condición nutricional de Sobrepeso y Obesidad y que cumplan con los criterios de inclusión establecidos y que hayan sido seleccionados para ingresar al proyecto (total paquetes a entregar durante el proyecto: 880).

Calle 12 No.25-46, Cód. Postal 850001, Tel. 6354574 Yopal, Casanare
www.casanare.gov.co – desarrollosocial@casanare.gov.co

TIPO O PAQUETE NUTRICIONAL 3
Este paquete se entregará a los hogares o familias que tengan niños y niñas en edades que oscilen entre 14-18 años, en condición nutricional de delgadez y que cumplan con los criterios de inclusión establecidos y que hayan sido seleccionados para ingresar al proyecto (total paquetes a entregar durante el proyecto: 880).

TIPO O PAQUETE NUTRICIONAL 4
Este paquete se entregará a los hogares o familias que tengan niños y niñas en edades que oscilen entre 14-18 años, en condición nutricional de Sobrepeso y Obesidad y que cumplan con los criterios de inclusión establecidos y que hayan sido seleccionados para ingresar al proyecto (total paquetes a entregar durante el proyecto: 576).

TIPO O PAQUETE NUTRICIONAL 5
Este paquete se entregará a los hogares o familias que tengan mujeres gestantes, en condición nutricional de delgadez y que cumplan con los criterios de inclusión establecidos y que hayan sido seleccionados para ingresar al proyecto (total paquetes a entregar durante el proyecto: 1.600).

TIPO O PAQUETE NUTRICIONAL 6
Este paquete se entregará a los hogares o familias que tengan mujeres gestantes, en condición nutricional de Sobrepeso y obesidad y que cumplan con los criterios de inclusión establecidos y que hayan sido seleccionados para ingresar al proyecto (total paquetes a entregar durante el proyecto: 1.152).

El proyecto garantiza el empaque, almacenamiento, alistamiento, distribución y entrega, así como la logística necesaria en los 19 municipios para las 8 entregas mensuales a realizar.

Además, para garantizar que los paquetes alimentarios sean utilizados única y exclusivamente para el cumplimiento de los objetivos del proyecto y para los beneficiarios, en el acta de compromiso que firmaran los beneficiarios de participación en el proyecto, se dejara estipulado que los productos que hacen parte del paquete alimentario no podrán ser vendidos ni distribuidos, y que, de ser comprobado este tipo de situaciones, se convertirá en una causal para ser excluidos del proyecto.

Así mismo en el taller de socialización del proyecto, se hará énfasis en la importancia de la buena utilización y el consumo de los alimentos por parte de los beneficiarios que se verá reflejado en la evaluación nutricional de los beneficiarios; como también en las implicaciones que los beneficiarios del proyecto tendrían por darle un destino diferente a los productos que hacen parte del paquete alimentario.

Cada producto que hace parte del paquete alimentario deberá llevar un sello con el siguiente mensaje: "Prohibida su venta y distribución".

DISTRIBUCION DE PAQUETES ALIMENTARIOS POR GRUPO:

Calle 12 No.25-46, Cód. Postal 850001, Tel. 6354574 Yopal, Casanare
www.casanare.gov.co – desarrollosocial@casanare.gov.co

Para la identificación de los paquetes alimentarios se clasifican de acuerdo al estado nutricional y al grupo de etario al que pertenezca, identificado en el primer tamizaje nutricional.

POBLACION BENEFICIADA	CANTIDAD
Gestantes y/o Lactantes	344
Menores de 5 a 13 años	274
Menores 14 a 18 años	182
TOTAL	**800**

DISTRIBUCION MENSUAL DE PAQUETES POR ESTADO NUTRICIONAL:

DISTRIBUCION BENEFICIARIOS POR ESTADO NUTRICIONAL			
POBLACION	**OBESIDAD Y SOBREPRESO**	**DELGADEZ Y EN RIESGO DE DELGADEZ**	**TOTAL**
Gestantes y/ Lactantes	144	200	344
Menores de 5 a 13 años	110	164	274
Menores 14 a 18 años	72	110	182
TOTAL	326	474	**800**

La población correspondiente a los hogares beneficiarios del proyecto se definió teniendo las siguientes consideraciones:
Serán beneficiarios del proyecto los hogares con niños, niñas, adolescentes y jóvenes entre cinco (5) y dieciocho (18) años, mujeres gestantes y/o lactantes, en situación nutricional de delgadez, sobrepeso y obesidad, del área rural del Departamento de Casanare.

De este grupo poblacional de niños, niñas, adolescentes y jóvenes entre 5 y 18 años, mujeres gestantes y/o lactantes, se realiza una priorización de beneficiarios, de acuerdo a las proyecciones presupuestales, al cumplimiento de metas del Plan de Desarrollo y los criterios de selección para la participación en este proyecto.

La cantidad de paquetes a entregar de acuerdo al diagnóstico nutricional se identificó teniendo en cuenta las siguientes consideraciones: La distribución de beneficiarios de 5-18 años de acuerdo al grupo de edad y estado nutricional, fue obtenida a través de la distribución porcentual del Índice de Masa Corporal en menores de 5 y 18 años del informe de la situación nutricional de niños, niñas y jóvenes menores de dieciocho años, mujeres gestantes y personas adultas de 18 a 64 años notificados al sistema de vigilancia epidemiológica alimentaria y nutricional- SISVAN, Casanare, del año 2018; así mismo para las mujeres en gestación se obtuvo de la distribución porcentual de la Situación Nutricional de Mujeres gestantes según IMC para la edad Gestacional, SISVAN, Casanare, año 2018.

Calle 12 No.25-46, Cód. Postal 850001, Tel. 6354574 Yopal, Casanare
www.casanare.gov.co – desarrollosocial@casanare.gov.co

Teniendo en cuenta lo anterior, la población correspondiente a los hogares beneficiarios del proyecto por municipio, se determinó proporcional al número de población que presenta mayores % de malnutrición reflejada en delgadez, sobrepeso y obesidad, la cual se describe a continuación:

Municipio	Menores entre 5 y 18 años de edad	Gestantes y/o lactantes	Total beneficiarios
Yopal	33	17	50
Paz de Ariporo	31	18	49
Villanueva	35	16	51
Aguazul	26	24	50
Monterrey	35	20	55
San Luis de Palenque	26	24	50
Orocué	18	18	36
Tauramena	27	26	53
Trinidad	18	18	36
Tamara	24	14	38
Pore	23	18	41
Hato Corozal	17	18	35
Nunchia	17	24	41
Maní	13	19	32
La Salina	17	16	33
Recetor	27	21	48
Chámeza	24	12	36
Sabanalarga	24	12	36
Sácama	21	9	30
TOTAL	456	344	800

En el rango de edad entre 5 y 18 años de niños, niñas, adolescentes y jóvenes (desagregado por municipios, SISVAN 2018) encontramos que los municipios con mayores % de malnutrición son: Villanueva, Tauramena, Yopal, Monterrey, recetor, por lo que tienen los mayores cupos de beneficiarios y los demás beneficiarios por municipio se determinaron teniendo en cuenta este mismo criterio.

En cuanto al grupo de madres gestantes, se observa que los municipios que presentan mayores % de malnutrición, corresponden a: Tauramena, Aguazul, San Luis de Palenque, Recetor y Nunchia, razón por la cual se determinó el mayor número de población beneficiada, los demás beneficiarios por municipio se definieron tomando en cuenta la misma proporción.

Se definió la población objetivo en las edades de 5 y 18 años, debido a que se ha identificado que este grupo etario es el que menos está siendo atendido en cuanto a sus necesidades de seguridad alimentaria, dado que los niños y niñas menores de 5 años tienen la posibilidad de acceder a los programas que desarrolla el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar-ICBF.

Calle 12 No.25-46, Cód. Postal 850001, Tel. 6354574 Yopal, Casanare
www.casanare.gov.co – desarrollosocial@casanare.gov.co

APORTE NUTRICIONAL DE LOS PAQUETES ALIMENTARIOS:

Debido a la importancia que tiene para el Departamento del Casanare la seguridad alimentaria, y contribuyendo a las metas establecidas en el PSAN 2012-2032 "Bastimento", se hará entrega de paquetes alimentarios a familias en donde se identifique niños, niñas, adolescentes y jóvenes en edades desde los 5 a 18 años 11 meses de edad, madres gestantes y/o lactantes en estado o riesgo de malnutrición, mediante la modalidad ración para preparar en casa, desde luego, teniendo en cuenta criterios técnicos de priorización de acuerdo al diagnóstico nutricional establecido.

Uno de los aspectos más relevantes a tener en cuenta toda vez que se ha tomado la decisión de intervenir a una comunidad o población específica, mediante la entrega de raciones alimentarias, es justamente, el contenido nutricional de los componentes alimentarios que hacen parte de dicho paquete, pues es la determinación del contenido y el aporte nutricional lo que permitirá establecer si lo entregado y/o suministrado es completo, equilibrado, suficiente y adecuado para quien lo recibe.

Teniendo en cuenta el anterior enunciado, se procedió a realizar los procedimientos técnicos necesarios para determinar el aporte nutricional de los componentes alimentarios de la ración para preparar en casa, el cual será entregado a cada uno de los beneficiarios identificados con o en riesgo de malnutrición.

A continuación, se da a conocer el proceso establecido para la determinación del contenido de cada uno de los paquetes alimentarios a entregar a la población beneficiaria:

Como punto de partida, se tuvo en cuenta los requerimientos nutricionales establecidos en la resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social, ***"por el cual se establecen los requerimientos de ingesta de energía y nutrientes para la población colombiana",*** y los establecidos en el manual del facilitador de las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos del año 2013 del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, para la población establecida (ver tabla 1):

- Niños y niñas de 5 a 13 años 11 meses.
- Niños y niñas de 14 a 18 años 11 meses.
- Mujeres de periodo de gestación y/o lactancia.

Posteriormente, y teniendo en cuenta las recomendaciones en alimentación y nutrición estructuradas en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos del año 2013 del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, se determinó los componentes de cada uno de los paquetes alimentarios, desde luego, teniendo en cuenta sus propiedades nutricionales y que estos fueran de tipo "no perecedero", con el fin de hacer entrega de a los beneficiarios de raciones alimentarias inocuas, de calidad, seguras microbiológicamente, entre otros aspectos.

Así mismo, en aras de garantizar las condiciones técnicas de los alimentos que se incluyen dentro de la ración para preparar, se tuvieron en cuenta las fichas incluidas en la Guía Técnica del Componente de Alimentación y Nutrición ICBF v5:

Calle 12 No.25-46, Cód. Postal 850001, Tel. 6354574 Yopal, Casanare
www.casanare.gov.co – desarrollosocial@casanare.gov.co

- ✓ Fichas Técnicas Grupo Cereales, Raices, Tuberculos y Platanos v3. A25.G6.PP
- ✓ Fichas Técnicas Grupo Leche y Productos Lácteos v2. A27.G6.PP
- ✓ Fichas Técnicas Grupo Carnes, Huevos, Leguminosas secas, Frutos Secos y Semillas v2. A28.G6.PP
- ✓ Fichas Técnicas Grupo Grasas v2. A29.G6.PP
- ✓ Fichas Técnicas Grupo Azucares v2. A30.G6.PP

ENTRE LOS GRUPOS DE ALIMENTOS COMPONENTES DEL PAQUETE ALIMENTARIO SE ENCUENTRAN:

- ✓ Lácteos (leche en polvo): La leche y los lácteos representan uno de los grupos nutricionales más importantes en todas las etapas de la vida y sobre todo en la infancia, por ser alimentos completos y equilibrados. Son ricos y variados en nutrientes entre los que figuran el calcio y las vitaminas, que ayudan al desarrollo óptimo del niño.
- ✓ Grasas (aceite vegetal): Las grasas junto con los hidratos de carbono, las principales fuentes de energía. Las funciones que realizan en el organismo son: Permiten la absorción de las vitaminas liposolubles (A, E, D y K). Las grasas son la principal reserva de energía.
- ✓ Leguminosas (fríjol, lenteja, garbanzo, alverja verde seca): Son una fuente importante de proteínas, fibra, minerales y vitaminas del grupo B, tienen bajo contenido de grasa.
- ✓ Cereales (arroz, pastas alimenticias, avena, harina de maíz, harina de trigo): aportan energía, fibra dietética, vitaminas, minerales, antioxidantes y otros fitoquímicos, el cual resultan esenciales para mantener en homeostasis el funcionamiento del organismo.
- ✓ Mezclas vegetales (harina de plátano): entre los principales beneficios se encuentran la regulación del sistema digestivo, debido a que es una buena fuente de nutrición para la microbiota intestinal.
- ✓ Cárnicos (atún enlatado): El atún es un alimento muy sano, tiene ácidos grasos omega 3 (en especial EPA y DHA) que son beneficiosos para la salud cardiovascular. Además, posee gran contenido de vitaminas A y D, y minerales como fósforo, magnesio y yodo.
- ✓ Azúcares (panela, chocolate): aportan energía para el desarrollo de las actividades diarias.

FORMULAS ESPECIALIZADAS DE RECUPERACIÓN NUTRICIONAL:

Formulas especializadas de recuperación nutricional: tienen como fin complementar la alimentación ingerida cuando esta no logra suplir las necesidades nutricionales básicas de un individuo. Las formulas nutricional especializadas serán entregadas a aquellos beneficiarios identificados en condiciones de delgadez.

El uso de dichas fórmulas de recuperación nutricional serán llevadas a cabo por profesional en nutrición, quien se encarga de realizar orientación y dosificación según cada caso individual, basado en lo establecido en la resolución 3803 de 2016, dejando soporte en formato de seguimiento nutricional de las acciones implementadas a lo largo de la ejecución e implementación del proyecto.

Calle 12 No.25-46, Cód. Postal 850001, Tel. 6354574 Yopal, Casanare
www.casanare.gov.co – desarrollosocial@casanare.gov.co

Tabla N°1

APORTE CALÓRICO Y MACRONUTRIENTES POR EDADES Y CONDICIÓN FISIOLÓGICA, SEGÚN LO ESTABLECIDO EN LAS RESOLUCIÓN 3803 DE 2016/GUIAS ALIMENTARIAS PARA LA POBLACIÓN COLOMBIANA MAYOR DE DOS AÑOS Y PARA MADRES GESTANTES Y LACTANTES DEL ICBF

GRUPO DE EDAD	PROM CALORÍAS					MACRONUTRIENTES %							
	CALORÍAS DIARIAS	PROMEDIO EDADES	APORTE ADICIONAL CALÓRICO	CAL TOTALES DIARIAS	CAL DIARIAS DESNUTRICIÓN (20%ADICIONAL)	PROTEÍNA %/gr		Calorías	GRASA %/gr		Calorías	CARBOHIDRATO %/gr	Calorías
5 AÑOS 11 MESES	1200	1550	0	1550	1860	15	58,1	233	30	51,7	465	55	213,1	853
6 A 9 AÑOS 11 MESES	1450													
10 A 13 AÑOS 11 MESES	2000													
14 A 17 AÑOS 11 MESES	2425	2425	0	2425	2910		90,9	364		80,8	728		333,4	1334
GESTANTES Y LACTANTES	2100	2100	425	2525	3030		94,7	379		84,2	758		347,2	1389

Teniendo en cuenta los grupos de alimentos que deben componer cada paquete alimentario, y con base a los requerimientos nutricionales que debe recibir cada beneficiario con base a la edad y condición fisiológica presente, se establecieron los siguientes tipos de paquetes alimentarios:

4.1. ENTREGA DE PAQUETE ALIMENTARIO MINUTA 1 (EDAD DE 5-13 AÑOS - EN DELGADEZ)

Calle 12 No.25-46, Cód. Postal 850001, Tel. 6354574 Yopal, Casanare
www.casanare.gov.co – desarrollosocial@casanare.gov.co

Tabla N°2

APORTE NUTRICIONAL DE UN PAQUETE ALIMENTARIO TIPO 1 (EDAD DE 5-13 AÑOS - EN DELGADEZ)

ALIMENTOS	PESO NETO gr o cc
LECHE EN POLVO ENTERA DE VACA	1.200
ARROZ FORTIFICADO	1.500
ACEITE VEGETAL (DE GIRASOL)	900
PASTA FORTIFICADA	1.000
FRIJOL	500
LENTEJA	1.000
HARINA DE PLÁTANO	500
HARINA DE MAIZ	500
HARINA DE TRIGO FORTIFICADA	500
CHOCOLATE CON AZÚCAR	500
ATÚN, ENLATADO CON ACEITE	1.050
PANELA	500
AVENA HOJUELA	500
COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA NIÑOS	1.600
GARBANZO	500
ARVEJA VERDE SECA	500

PAQUETE ALIMENTARIO TIPO 1	CALORIAS	PROTEÍNAS	GRASAS	CHOS
APORTE NUTRICIONAL DIARIO PAQUETE	1474	46,8	50,8	185,9
RECOMENDACIONES NUTRICIONALES SEGÚN NORMATIVIDAD	1550	58,1	51,7	213,1
% DE ADECUACIÓN	95%	81%	98%	87%

El paquete alimentario tipo 1 aporta el 95% (1474) de calorías, 81% (46,8 gr) de proteínas, 98% (50,8 gr) de grasas, y el 87% (185,9 gr) de carbohidratos, que diariamente debe recibir un niño en la edad de 5 a los 13 años 11 meses, con el fin de contribuir a la recuperación de la condición de delgadez identificada en valoración del estado nutricional desarrollada.

4.2. ENTREGA DE PAQUETE ALIMENTARIO MINUTA 2 (EDAD DE 5 A 13 AÑOS - SOBREPESO Y OBESIDAD)

Calle 12 No.25-46, Cód. Postal 850001, Tel. 6354574 Yopal, Casanare
www.casanare.gov.co – desarrollosocial@casanare.gov.co

Tabla N°3

APORTE NUTRICIONAL DE UN PAQUETE ALIMENTARIO TIPO 2 (EDAD DE 5-13 AÑOS - EN SOBREPESO/OBESIDAD)

ALIMENTOS	PESO NETO gr o cc
LECHE EN POLVO, DESCREMADA	1.200
PASTA FORTIFICADA	500
ARROZ FORTIFICADO	1.500
AVENA HOJUELA	1.000
HARINA DE MAIZ	500
ATÚN, ENLATADO EN AGUA	1.050
GARBANZO	500
LENTEJA	500
FRIJOL	500
ACEITE VEGETAL (DE GIRASOL)	900
CHOCOLATE CON AZÚCAR	500
ARVEJA VERDE SECA	1.000

PAQUETE ALIMENTARIO TIPO 2	CALORIAS	PROTEINAS	GRASAS	CHOS
APORTE NUTRICIONAL DIARIO PAQUETE	1168	47,2	38,2	149,7
RECOMENDACIONES NUTRICIONALES SEGÚN NORMATIVIDAD	1550	58,1	51,7	213,1
% DE ADECUACIÓN	75%	81%	74%	70%

El paquete alimentario tipo 2 aporta el 75% (1168) de calorías, 81% (47,2 gr) de proteínas, 74% (38,2 gr) de grasas, y el 70% (149,7gr) de carbohidratos, que diariamente debe recibir un niño en la edad de 5 a los 13 años 11 meses, con el fin de contribuir a la recuperación de la condición de sobrepeso u obesidad identificada en valoración del estado nutricional desarrollada.

4.3. ENTREGA DE PAQUETE ALIMENTARIO MINUTA 3 (EDAD DE 14-18 AÑOS - EN DELGADEZ)

Tabla N°4

APORTE NUTRICIONAL DE UN PAQUETE ALIMENTARIO TIPO 3 (EDAD DE 14-18 AÑOS - EN DELGADEZ)

ALIMENTOS	PESO NETO gr o cc
LECHE EN POLVO ENTERA DE VACA	2.000
ARROZ FORTIFICADO	2.000
ACEITE VEGETAL (DE GIRASOL)	900
PASTA FORTIFICADA	1.000
FRIJOL	1.000

Calle 12 No.25-46, Cód. Postal 850001, Tel. 6354574 Yopal, Casanare
www.casanare.gov.co – desarrollosocial@casanare.gov.co

LENTEJA	1.000
HARINA DE PLÁTANO	1.000
HARINA DE MAIZ	1.000
HARINA DE TRIGO FORTIFICADA	1.000
CHOCOLATE CON AZÚCAR	1.000
ATÚN, ENLATADO CON ACEITE	1.400
PANELA	1.000
AVENA HOJUELA	1.000
COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA NIÑOS	800
GARBANZO	1.000
ARVEJA VERDE SECA	1.000

PAQUETE ALIMENTARIO TIPO 3	CALORIAS	PROTEINAS	GRASAS	CHOS
APORTE NUTRICIONAL DIARIO PAQUETE	2249	75,5	66,7	316,1
RECOMENDACIONES NUTRICIONALES SEGÚN NORMATIVIDAD	2425	90,9	80,8	333,4
% DE ADECUACIÓN	93%	83%	83%	95%

El paquete alimentario tipo 3 aporta el 93% (2249) de calorías, 83% (75,5 gr) de proteínas, 93% (66,7 gr) de grasas, y el 95% (316,1 gr) de carbohidratos, que diariamente debe recibir un niño en la edad de 14 a los 18 años 11 meses, con el fin de contribuir a la recuperación de la condición de delgadez identificada en valoración del estado nutricional desarrollada.

4.3. ENTREGA DE PAQUETE ALIMENTARIO MINUTA 4 (EDAD DE 14 A 18 AÑOS - SOBREPESO Y OBESIDAD)

Tabla N°5

APORTE NUTRICIONAL DE UN PAQUETE ALIMENTARIO TIPO 4 (EDAD DE 14-18 AÑOS - EN SOBREPESO/OBESIDAD)

ALIMENTOS	PESO NETO gr o cc
LECHE EN POLVO, DESCREMADA	2.000
PASTA FORTIFICADA	1.000
ARROZ FORTIFICADO	2.000
AVENA HOJUELA	1.000
HARINA DE MAIZ	1.000
ATÚN, ENLATADO EN AGUA	1.400
GARBANZO	1.000
LENTEJA	1.000
FRIJOL	1.000
ACEITE VEGETAL (DE GIRASOL)	900
CHOCOLATE CON AZÚCAR	1.000
ARVEJA VERDE SECA	1.000

Calle 12 No.25-46, Cód. Postal 850001, Tel. 6354574 Yopal, Casanare
www.casanare.gov.co – desarrollosocial@casanare.gov.co

PAQUETE ALIMENTARIO TIPO 4	CALORIAS	PROTEINAS	GRASAS	CHOS
APORTE NUTRICIONAL DIARIO PAQUETE	1735	76,0	43,4	244,3
RECOMENDACIONES NUTRICIONALES SEGÚN NORMATIVIDAD	2425	90,9	80,8	333,4
% DE ADECUACIÓN	72%	84%	54%	73%

El paquete alimentario tipo 4 aporta el 72% (1735) de calorías, 83% (75,5 gr) de proteínas, 93% (66,7 gr) de grasas, y el 95% (316,1 gr) de carbohidratos, que diariamente debe recibir un niño en la edad de 14 a los 18 años 11 meses, con el fin de contribuir a la recuperación de la condición de sobrepeso u obesidad identificada en valoración del estado nutricional desarrollada.

4.5. ENTREGA DE PAQUETE ALIMENTARIO MINUTA 5 (GESTANTES/LACTANTES - EN DELGADEZ)

Tabla N°6
APORTE NUTRICIONAL DE UN PAQUETE ALIMENTARIO TIPO 5 (MADRES GESTANTES/LACTANTES- EN DELGADEZ)

ALIMENTOS	PESO NETO gr o cc
LECHE EN POLVO ENTERA DE VACA	2.800
ARROZ FORTIFICADO	2.000
ACEITE VEGETAL (DE GIRASOL)	900
PASTA FORTIFICADA	1.000
FRIJOL	1.500
LENTEJA	1.500
HARINA DE PLÁTANO	1.000
HARINA DE MAIZ	1.000
HARINA DE TRIGO FORTIFICADA	1.000
CHOCOLATE CON AZÚCAR	1.000
ATÚN, ENLATADO CON ACEITE	1.750
PANELA	1.000
AVENA HOJUELA	1.000
COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA NIÑOS	800
GARBANZO	1.000
ARVEJA VERDE SECA	1.000

PAQUETE ALIMENTARIO TIPO 1	CALORIAS	PROTEINAS	GRASAS	CHOS
APORTE NUTRICIONAL DIARIO PAQUETE	2528	93,1	75,7	346,6
RECOMENDACIONES NUTRICIONALES SEGÚN NORMATIVIDAD	2525	94,7	84,2	347,2
% DE ADECUACIÓN	100%	98%	90%	100%

Calle 12 No.25-46, Cód. Postal 850001, Tel. 6354574 Yopal, Casanare
www.casanare.gov.co – desarrollosocial@casanare.gov.co

El paquete alimentario tipo 5 aporta el 100% (2528) de calorías, 98% (93,1 gr) de proteínas, 90% (75,7 gr) de grasas, y el 90% (75,8gr) de carbohidratos, que diariamente debe recibir una mujer en estado de gestación y/o lactancia, con el fin de contribuir a la recuperación de la condición de delgadez identificada en valoración del estado nutricional desarrollada.

4.6. ENTREGA DE PAQUETE ALIMENTARIO MINUTA 6 (MADRES GESTANTES/LACTANTES - SOBREPESO Y OBESIDAD)

Tabla N°7
APORTE NUTRICIONAL DE UN PAQUETE ALIMENTARIO TIPO 6 (MADRES GESTANTES/LACTANTES - EN SOBREPESO/OBESIDAD)

ALIMENTOS	PESO NETO gr o cc
LECHE EN POLVO, DESCREMADA	2.800
PASTA FORTIFICADA	1.000
ARROZ FORTIFICADO	2.000
AVENA HOJUELA	1.000
HARINA DE MAIZ	1.000
ATÚN, ENLATADO EN AGUA	1.750
GARBANZO	1.000
LENTEJA	1.500
FRIJOL	1.500
ACEITE VEGETAL (DE GIRASOL)	900
CHOCOLATE CON AZÚCAR	1.000
ARVEJA VERDE SECA	1.000

PAQUETE ALIMENTARIO TIPO 2	CALORIAS	PROTEINAS	GRASAS	CHOS
APORTE NUTRICIONAL DIARIO PAQUETE	1974	96,2	44,1	278,5
RECOMENDACIONES NUTRICIONALES SEGÚN NORMATIVIDAD	2525	94,7	84,2	347,2
% DE ADECUACIÓN	78%	102%	52%	80%

El paquete alimentario tipo 6 aporta el 78% (1974) de calorías, 102% (96,2 gr) de proteínas, 52% (44,1 gr) de grasas, y el 80% (278,5 gr) de carbohidratos, que diariamente debe recibir una mujer en estado de gestación y/o lactancia, con el fin de contribuir a la recuperación de la condición de sobrepeso u obesidad identificada en valoración del estado nutricional desarrollada.

Calle 12 No.25-46, Cód. Postal 850001, Tel. 6354574 Yopal, Casanare
www.casanare.gov.co – desarrollosocial@casanare.gov.co

Teniendo en cuenta los aspectos claves de acuerdo a cada etapa del desarrollo y teniendo en cuenta los alimentos básicos de la canasta básica familiar, se definieron alimentos adecuado para los paquetes alimentarios según su estado nutricional y la cantidad de acuerdo al grupo de edad.

Por lo tanto el estado nutricional (Individual) refleja la adecuación de características anatómicas y fisiológicas adecuadas con respecto a parámetros considerados normales, éste además es influenciado por factores sociales, económicos y políticos que influyen en la disponibilidad, el consumo y el aprovechamiento biológico de los alimentos mientras el balance energético es el equilibrio entre la ingesta y el gasto, un desequilibrio entre éstos ocasionaría un balance energético positivo (sobrepeso u obesidad) o un balance energético negativo (desnutrición). [3]

El paquete alimentario para las personas en estado nutricional de **delgadez** busca complementar y optimizar la ingesta, en donde se ofrezca alimentos que ayuden a contribuir en el mejoramiento del estado nutricional por su contenido nutricional y características propias del alimento, entre las cuales encontramos la harina de plátano, el chocolate, leguminosas como el frijol y la lenteja, cereales importantes en la alimentación, la leche en polvo suministrada es entera fortificada, etc., buscando contribuir a mejorar el bajo peso, reforzar el sistema inmunitario y disminuir así el riesgo de padecer enfermedades relacionadas al bajo peso. Además, para los beneficiarios que se encuentren en este estado nutricional se suministrara un complemento nutricional, con el fin de contribuir a mejorar su estado, el cual será incluido en el paquete alimentario

Se seleccionará un complemento nutricional que presente cantidades balanceadas de proteínas, hidratos de carbono y grasas, así como de vitaminas esenciales, minerales y oligoelementos. El complemento nutricional para los beneficiarios mayores de 13 años debe contener vitaminas como vitamina E, vitamina A, biotina, vitamina D3, cianocobalamina y minerales como calcio. Hierro, fosforo, magnesio, zinc y magnesio. HMB (Beta-Hidroxy-Beta-Metilbutirato), proteína, HMB, y aportar 1,0 kcal/ml.

En el paquete para las personas en estado nutricional de **sobrepeso y la obesidad** se reducirá grasas, incluyendo leche descremada, leguminosas como el garbanzo y alimentos ricos en fibra que ayuden a mejorar el tránsito intestinal.

Teniendo en cuenta la distribución porcentual en macronutrientes, las cantidades varían entre un paquete y otro.

El componente de alimentación y nutrición va acompañado de otras acciones complementarias que incluyen educación alimentaria y nutricional, seguimiento del estado nutricional de los beneficiarios.

4.7. ENTREGA DE EMPAQUE, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION Y ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS:

- ✓ Para la entrega de los paquetes alimentarios es necesario que se contemplen el desarrollo de actividades como:

- ✓ Almacenamiento de paquetes nutricionales, durante 8 meses, correspondiente al tiempo de alistamiento y empaque de paquetes nutricionales de acuerdo a las minutas establecidas.

[3] Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud.who.int. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO. Estrategia de Recuperación Nutricional con Enfoque Comunitario ICBF.

Calle 12 No.25-46, Cód. Postal 850001, Tel. 6354574 Yopal, Casanare
www.casanare.gov.co – desarrollosocial@casanare.gov.co

- ✓ Desplazamiento para la distribución de los paquetes nutricionales, en cada uno de los 19 municipios, durante 8 meses. Carro tipo NPR con capacidad para 2 toneladas o más, para transporte de alimentos, para un total de 152 desplazamientos. (El modelo de los vehículos será igual o superior a 2013).

- ✓ Empaque: bolsa en polipropileno, cocida, incluye estampado a dos tintas con logos y descripción del contenido del paquete alimentario, par un total de 6.400 paquetes alimentarios.

- ✓ Garantizar la logística para la entrega de los paquetes nutricionales para 800 beneficiarios, en cada uno de los 19 municipios durante 8 meses, se debe garantizar el personal necesario, elementos de papelería, fotocopias, equipos de cómputo portátil en calidad de alquiler, mesas, sillas, huelleros, planilleros, esferos, cámara fotográfica en calidad de alquiler, para la entrega y desplazamiento del personal requerido para las 152 entregas de los paquetes alimentarios.

5. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS:

ACTIVIDAD 21 ESTUDIO PREVIO:
Hacer los cambios respectivos, en caso de que los elementos presenten algún tipo de daño, conservando las características inicialmente pactadas (fechas de vencimiento vencidas, defectos de empaque o embalaje), garantizando que para el caso de los elementos perecederos la fecha de vencimiento no sea menor a seis (6) meses, de la fecha de entrega de los productos al almacén Departamental.

ACTIVIDAD 22 ESTUDIO PREVIO:
Reportar al comité de seguimiento y control el número de personas beneficiarias víctimas del conflicto armado atendidas a través de las actividades del proyecto.

ACTIVIDAD 23 ESTUDIO PREVIO:
Presentar cronograma de actividades y concertar con el director técnico de inclusión y desarrollo social la fecha de realización de las actividades en cada uno de los Municipios.

ACTIVIDAD 24 ESTUDIO PREVIO:
Conformar y participar en un Comité Técnico para coordinar, hacer seguimiento y orientar la ejecución del presente contrato, el cual será el encargado de aprobar las modificaciones e introducir cambios o correctivos que sean del caso; estará conformado por el Supervisor designado por parte de la Gobernación, la interventoría y el Representante Legal de la entidad ejecutora.

ACTIVIDAD 25 ESTUDIO PREVIO:
Garantizar y exigir a las personas que realizan las actividades descritas, el uso de elementos de protección personal de acuerdo con las recomendaciones dadas por el Ministerio de Salud y no deben presentar ningún síntoma similar a resfriado, gripe y al COVID-19. En desarrollo de las actividades, se debe plantear y desarrollar un protocolo de Bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo

Calle 12 No.25-46, Cód. Postal 850001, Tel. 6354574 Yopal, Casanare
www.casanare.gov.co – desarrollosocial@casanare.gov.co

de la pandemia del Coronavirus COVID-19, en reuniones, encuentros de orientación y demás acciones planteadas en los diferentes componentes del proyecto, si en la etapa de ejecución del proyecto continúan las condiciones generadas por la pandemia, teniendo en cuenta las condiciones de cada uno de los 19 municipios.

6. PERSONAL REQUERIDO:
El contratista debe garantizar personal idóneo para el desarrollo de todas las actividades, garantizando como mínimo el siguiente personal:

COMPONENTE 1. MEJORAR LAS CONDICIONES SANITARIAS Y PROMOVER EL CONOCIMIENTO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL:

DESARROLLO DE ENCUENTROS DE SENSIBILIZACION, SOCIALIZACION DEL PROYECTO Y VALIDACION DE LA INFORMACION DE CADA BENEFICIARIO:

- ✓ Un (1) profesional Administrador de empresas o trabajador social, especialista en sistemas integrados de gestión y/o afines, con experiencia general de cinco (5) años, de los cuales debe acreditar como mínimo tres (3) años de experiencia relacionada con coordinación de proyectos de seguridad alimentaria y/o en proyectos dirigidos a población vulnerable.

- ✓ Seis (6) Auxiliares de apoyo para la logística de los evento. Debe presentar título de bachiller y mínimo un (1) año de experiencia general.

ENCUENTROS DE PRIENTACION PARA LA IMPEMENTACION Y ESTABLECIMIENTO DE HUERTAS PARA AUTOCONSUMO:

- ✓ Un (1) profesional del área agrícola o pecuaria con experiencia general de dos (2) años, de los cuales debe acreditar como mínimo seis (6) meses de experiencia relacionada en el desarrollo de actividades dirigidas a población vulnerable.

- ✓ Un (1) profesional Ingeniero ambiental especialista en gerencia de proyectos y/o afines, con experiencia mínima de seis (6) meses de experiencia relacionada en el desarrollo de actividades dirigidas a población vulnerable.

- ✓ Tres (3) Auxiliares de apoyo para la realización de los talleres. título de bachiller y mínimo un (1) año de experiencia general.

ENCUENTROS DE ORIENTACION EN NUTRICION Y SEGURIDAD ALIMENTARIA:

- ✓ Dos (2) Profesionales en nutrición y dietética, con experiencia general de dos (2) años, de los cuales debe acreditar como mínimo seis (6) meses de experiencia como capacitador y/o tallerista.

- ✓ Tres (3) Auxiliares de apoyo para la realización de los talleres. Debe presentar título de bachiller y mínimo un (1) año de experiencia general.

Calle 12 No.25-46, Cód. Postal 850001, Tel. 6354574 Yopal, Casanare
www.casanare.gov.co – desarrollosocial@casanare.gov.co

COMPONENTE 3. MEJORAR LA CAPACIDAD Y LAS ACCIONES INSTITUCIONALES PARA LA ATENCIÓN DE LAS NECESIDADES DE HOGARES CON NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES ENTRE 5 Y 18 AÑOS, MADRES GESTANTES Y/O LACTANTES:

ASISTENCIA PROFESIONAL AGROPECUARIA (2 profesional)

- ✓ Un (1) profesional Agrozootecnista y/o zootecnista, con experiencia general de cinco (5) años, de los cuales debe acreditar como mínimo dos (2) años de experiencia relacionada con proyectos de seguridad alimentaria dirigidos a población vulnerable.

- ✓ Un (1) profesional Ingeniero agrónomo con experiencia general de cinco (5) años, de los cuales debe acreditar como mínimo dos (2) años de experiencia relacionada con proyectos de seguridad alimentaria dirigidos a población vulnerable.

ASISTENCIA TECNICA AGROPECUARIA:

- ✓ Diez (10) Personal técnico en las ciencias agrícolas y/o pecuarias: técnicos y/o Tecnólogos en Gestión de Empresas Agropecuarias, Técnicos Laboral en Administración Agropecuaria y/o afines, con experiencia general de un (1) año.

ACOMPAÑAMIENTO Y EVALUACION DE LA SITUACION ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DE LA POBLACION BENEFICIADA:

- ✓ Dos (2) profesionales en Nutrición y Dietética, con experiencia profesional de cuatro (4) años, de los cuales se debe acreditar como mínimo un (1) año de experiencia relacionada con proyectos dirigidos a población vulnerable.

ACOMPAÑAMIENTO Y EVALUACION DE LA SITUACION ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DE LA POBLACION BENEFICIADA:

- ✓ Cuatro (4) Auxiliares de enfermería y/o Técnico laboral en auxiliar de enfermería, con experiencia general de un (1) año.

Nota: A las personas que realizan estas actividades, se les debe garantizar y exigir el uso de elementos de protección personal de acuerdo con las recomendaciones dadas por el Ministerio de Salud y no deben presentar ningún síntoma similar a resfriado, gripe y al COVID-19.

7. VEHICULOS REQUERIDOS:

El contratista debe garantizar como mínimo los siguientes vehículos:

DESCRIPCION	MODELO MINIMO	CANTIDAD
Camioneta o similar, con cilindraje desde 2000 cc hasta 2999 cc	Igual o superior a 2013	3
Vehículo tipo camión de 3 a 5 toneladas	Igual o superior a 2013	3
Carro tipo NPR con capacidad para 2 toneladas o más, para transporte de alimentos	Igual o superior a 2013	2

Calle 12 No.25-46, Cód. Postal 850001, Tel. 6354574 Yopal, Casanare
www.casanare.gov.co – desarrollosocial@casanare.gov.co

Gobernación de Casanare
NIT:892099216-6

En la ejecución del contrato que se suscriba, se debe tener en cuenta el Proyecto: "DESARROLLO DE ESTRATEGIAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL, DIRIGIDAS A HOGARES CON NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES ENTRE 5 Y 18 AÑOS, MADRES GESTANTES Y/O LACTANTES, DEL AREA RURAL DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", con CODIGO BPIN: 2021005850002; aprobado mediante decreto 0085 del 6 de mayo de 2021 "por medio del cual se priorizan y aprueban proyectos de inversión financiados con recursos del sistema general de regalías (SGR) del Departamento de Casanare". Proyecto que hace parte integral del presente estudio previo.

JULETH CRISTINA PARRA ACOSTA
Secretaria de Integración, Desarrollo Social y Mujer

Revisó: ANDRES CAMPO BECERRA.
Director Técnico de Inclusión y Desarrollo Social

Elaboró: Yaqueline Sánchez M
Profesional Universitario.

Calle 12 No.25-46, Cód. Postal 850001, Tel. 6354574 Yopal, Casanare
www.casanare.gov.co – desarrollosocial@casanare.gov.co