INFORME DE ACTIVIDADES MENSUALES
DESAGREGADO POR TALENTO HUMANO
VINCULADO EN LA MODALIDAD

MES: FEBRERO

DATOS DEL CONTRATISTA			
Cargo	**Nombre Completo**	**Documento de identidad**	**Teléfono**
Nutricionista Dietista	YENNY ZULAY NIÑO CHAVES	1018447507	3213353352

Revisado y Aprobado Por:

NUTRICIONISTA DIETISTA	
Actividad Desarrollada	**Descripción y Fechas de Ejecución: febrero 2021**
Realizar la valoración del estado nutricional inicial para determinar el ingreso de las mujeres gestantes, niñas y niños.	Durante las visitas en el mes de febrero de 2021 a las diferentes comunidades por la zona del río Guaviare, del rio Inírida y del casco urbano de Inírida se realizó tamizaje nutricional a mujeres gestantes, niñas y niños menores de 5 años el cual se realizó mediante el software Anthro la clasificación antropométrica del estado nutricional según indicadores como Peso para la Talla (P/T), Talla para la edad (T/E), Perímetro Braquial (PB), Índice de Masa Muscular para la Edad Gestacional (IMC/EG) para determinar el ingreso a la modalidad mil días para cambiar el mundo.
Establecer un Plan de Intervención Individual en conjunto con el equipo interdisciplinario para la atención de cada beneficiario	En reunión con el equipo interdisciplinario se estableció plan de intervención para la atención de los usuarios definiendo una ruta de atención a cada intervención individual. En reunión con el equipo interdisciplinario se manifestaron las diferencias en hábitos y costumbres de cada zona a la que se iba a visitar Se estableció el orden en el cual se iban a desarrollar las actividades con las diferentes comunidades, estableciendo el siguiente orden: 1. Presentación del equipo interdisciplinario completo. 2. Se explicó el objetivo del programa mil días. 3. Se dieron indicaciones de cómo se desarrollaría la actividad con la comunidad.

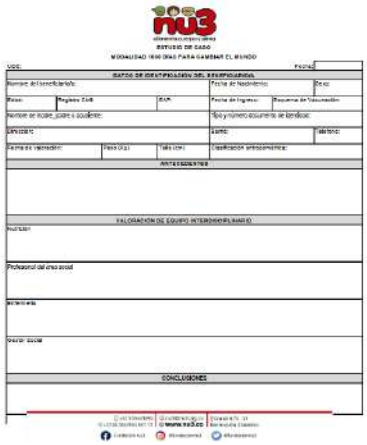
<table>
<tr><td></td><td colspan="2">4. Se ofreció capacitación por parte de las profesionales de nutrición y psicología con apoyo de la auxiliar de enfermería y los gestores.
5. Se llevó a cabo la socialización de la minuta y se preguntó el grado de satisfacción que tenían con los productos o posibles cambios.
6. Se brindó un espacio para que la comunidad expresara las dudas.
7. Se definieron las funciones del veedor y se prosiguió a escoger uno de cada comunidad, se tomaron datos personales del mismo.
8. Se tomaron datos antropométricos a los usuarios activos
9. Se diligenciaron formatos a cargo de nutrición, psicología, enfermería y gestores.
10. Se tomó información de los niños, niñas y gestantes para la focalización.
11. Se tomaron datos antropométricos de los posibles nuevos usuarios.
12. Se diagnosticaron datos recolectados y se compartió con la comunidad los resultados obtenidos.
13. Se entregó ración y Alimento listo para el consumo (ALC) a los usuarios que lo requerían.
14. Agradecimientos a la comunidad por la disposición y atención prestada.</td></tr>
<tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr>
<tr><td>Elaborar e implementar junto con el profesional del área pedagógica el Programa de Educación Alimentaria y Nutricional.</td><td colspan="2">Junto con la profesional psicosocial se estableció e implemento una capacitación a las diferentes comunidades acerca de garantía de derechos y educación en GABAS (Guías Alimentarias Basadas en Alimentos), en la cual se buscó promover estilos de vida saludable, mediante el plato saludable se explicó la distribución de los grupos de alimentos en la alimentación y con ello evitar deficiencias o excesos en el consumo de alimentos; se hizo promoción de la práctica de la lactancia materna y unas generalidades de la adecuada introducción de la alimentación complementaria, además de hacer prevención de</td></tr>
</table>

	la malnutrición y Enfermedades No Trasmisibles (ENT) relacionadas con la alimentación. Se socializó los cambios en la minuta entregadas en la ración en el mes de enero según los diferentes grupos etarios justificando el porqué de cada uno de ellos.	
Realizar el seguimiento nutricional a los beneficiarios con la periodicidad requerida por cada la fase de atención y teniendo en cuenta el Plan del Intervención Individualizado.	A cada beneficiario se le realizo seguimiento nutricional correspondiente con peso, talla, perímetro braquial, IMC y edad gestacional para quien lo requería en el mes de febrero por ser usuario activo y según diagnostico se estableció un plan de intervención individualizado por el equipo interdisciplinario. $$\frac{126\ usuarios\ activos\ x\ 100\%}{150\ usuarios\ mil\ días} = \frac{12600}{150} = 84\%$$ El 84% de los usuarios de mil días fueron activos en el mes de febrero de los cuales 20 usuarias son mujeres gestantes, 37 beneficiarios son niños y niñas menores de 6 meses y 69 mayores de 6 meses de los cuales 29 son menores de 2 años; los usuarios restantes (16%) correspondieron a nuevos ingresos.	

Brindar orientaciones y realizar acompañamiento a las mujeres gestantes y las familias de las niñas y niñas beneficiarios en: Alimentación durante la gestación y Promoción de la Lactancia Materna; alimentación saludable	Se realizó orientación a las mujeres gestantes beneficiarias acerca de la alimentación durante y después de la gestación, se les indico que: - Deben consumir alimentos frescos, variados como lo indica el plato saludable que sean propios de la región y que estén en cosecha. - Se debe compartir en familia en cada tiempo de comida para reafirmar las tradiciones - Disminuir el consumo de azucares y sales en las preparaciones - Deben asistir a los controles prenatales desde que se enteren del embarazo para evitar complicaciones. - Que la Lactancia Materna debe ser exclusiva hasta los 6 meses y de manera completaría hasta los 2 años. - A partir de los 6 meses de edad ofrezca a los niños y niñas diversidad de alimentos propios del territorio que sean saludables.	
Establecer la cantidad de alimento suplementario necesario para las niñas y niños beneficiarios en la fase de mejoramiento. Brindar orientaciones individualizadas a las familias de las niñas y niños beneficiarios que reciben alimento suplementario, encaminadas a inicio del suministro, tolerancia, porciones, horarios de suministro, almacenamiento, conservación y manipulación	Según lo establecido en el plan de intervención individualizado con los nuevos datos antropométricos y diagnostico nutricional se estableció la cantidad de alimento suplementario necesario para cada beneficiario para su mejoramiento. Después de establecido la cantidad de suplantación alimentaria se ofreció orientación grupal e individualizada a las familias de los beneficiarios que reciben suplementación para un correcto suministro, tolerancia, porción, tiempo de suministro, almacenamiento, conservación y manipulación del producto, hasta la disposición final de los empaques (deben ser entregados al gestor).	

Definir el momento para iniciar el suministro de la Ración Familiar para Preparar a las familias de las niñas y niños beneficiarios. Brindar orientaciones y realizar seguimiento a las familias para el consumo adecuado del Alimento Suplementario y la Ración Familiar para Preparar.	Se estableció fecha de inicio del suministro de la Ración Familiar para Preparar a las familias de las niñas y niños beneficiarios para continuar su fase de mejoramiento. Se brindó asesoría y se realizó seguimiento a las familias para el consumo adecuado del Alimento Suplementario y la Ración Familiar para preparar, dando ideas de diferentes preparaciones con los productos de la ración.	
Apoyar la búsqueda activa de beneficiarios para el ingreso a la modalidad, analizando la situación nutricional de la población y priorizando las áreas geográficas de intervención.	Se estuvo en constante búsqueda de beneficiarios para ser ingresados a la modalidad con el fin de lograr una recuperación en el estado nutricional de niños y niñas de la población rural y urbana de Inírida, analizando su situación poblacional, factores de riesgo y priorizando áreas geográficas cerca del rio ya que estas no cuentan con otras modalidades de atención.	

<table>
<tr>
<td> </td>
<td> </td>
<td> </td>
</tr>
<tr>
<td>Definir y realizar los estudios de caso para los beneficiarios que lo requieran.</td>
<td colspan="2">Se realizaron estudios de caso a los beneficiarios que así lo requirieron, por continuar en riesgo de DNT aguda y bajo peso para la edad gestacional de los usuarios del programa 1000 días para cambias el mundo.
Los usuarios de la zona del Rio Guaviare que continuaron en riesgo de DNT aguda fueron:
<table>
<tr><td>HIJO DE LUZ</td><td>ANGELA</td><td>YAVIMA</td><td>CHIPIAJE</td></tr>
<tr><td>JHON</td><td>DAIVER</td><td>GARCIA</td><td>CARRANZA</td></tr>
<tr><td>LESLY</td><td>DANIELA</td><td>CHIPIAJE</td><td>HERNANDEZ</td></tr>
<tr><td>YESER</td><td>EMANUEL</td><td>MARTINEZ</td><td>CHIPIAJE</td></tr>
<tr><td>YOLIMA</td><td></td><td>GARCIA</td><td>CHIPIAJE</td></tr>
</table>
FUENTE: base de datos nutricional de mil días
Los usuarios del casco urbano de Inírida que continuaron en riesgo de DNT aguda fueron:
<table>
<tr><td>CARLOS</td><td>LUIS</td><td>RODRIGUEZ</td><td>TAMAYO</td></tr>
<tr><td>DAIRYS</td><td>YULIANA</td><td>ZAMBRANO</td><td>TORRES</td></tr>
<tr><td>DAVID</td><td>ABRAHAN</td><td>RODRIGUEZ</td><td>PEREZ</td></tr>
<tr><td>ANGIE</td><td>XIOMARA</td><td>GAVILAN</td><td>RODRIGUEZ</td></tr>
<tr><td>JORGE</td><td>LUIS</td><td>GAITAN</td><td>RODRIGUEZ</td></tr>
<tr><td>MAITE</td><td>NATALY</td><td>PEREZ</td><td>REYES</td></tr>
<tr><td>MARYIN</td><td>XIMENA</td><td>RAMIREZ</td><td>MARTINEZ</td></tr>
<tr><td>MARIANA</td><td>LUCIA</td><td>SANCHEZ</td><td>CASTELLANO</td></tr>
<tr><td>SALOME</td><td></td><td>RAMIREZ</td><td>TORRES</td></tr>
</table>
FUENTE: base de datos nutricional de mil días
Los usuarios del Rio Inírida y del casco urbano de Inírida que continuaron en riesgo de DNT aguda fueron:
<table>
<tr><td>DAVIAN</td><td>ESTILMAN</td><td>AMAYA</td><td>NARANJO</td></tr>
<tr><td>EDWIN</td><td>GALECE</td><td>AMAYA</td><td>AMAYA</td></tr>
<tr><td>JHONDEIBER</td><td>YOSMAIKE</td><td>SILVA</td><td>BELISARIO</td></tr>
<tr><td>JHONGER</td><td>DAVID</td><td>BELISARIO</td><td>CHIPIAJE</td></tr>
<tr><td>JOSE</td><td>MIGUEL</td><td>CARIBAN</td><td>GAITAN</td></tr>
<tr><td>MERLY</td><td>BRILLYTH</td><td>GONZALES</td><td>CARIBAN</td></tr>
</table>
FUENTE: base de datos nutricional de mil días</td>
</tr>
<tr><td colspan="3"></td></tr>
</table>



Capacitar a los gestores y profesionales de la modalidad en el seguimiento al consumo de la ración, consumo y tolerancia del alimento suplentario.	Se realizó capacitación al equipo interdisciplinario de la modalidad (Coordinadora, Psicóloga, Auxiliar de enfermería, gestores sociales) acerca de las GABAS (Guías Alimentarias Basadas en Alimentos) y del porqué de los cambios en la minuta de la ración para empoderarlos de la información y pueda ser trasmitida a la comunidad de manera asertiva. Compartiendo cada uno de los mensajes propuestos.

Diligenciar el formato operativo F7.MO7.PP Egreso y remisión a las modalidades de la Dirección de Primera Infancia y seguir el procedimiento definido en la Ruta de remisión de niñas y niños menores de 2 años a las modalidades de atención integral de primera infancia (anexo técnico A8.MO7.PP).	Se diligencio formato operativo F7.MO7.PP del mes de febrero con los Egreso y remisión a modalidades de la dirección de primera infancia y se siguió ruta de remisión a otras modalidades.

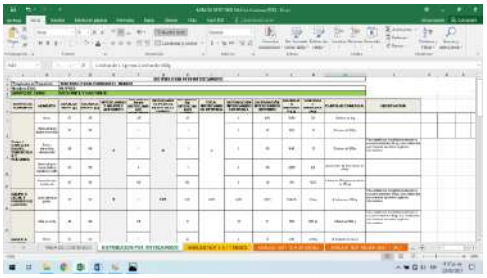
Tabla: nombres y apellidos de egresados

ELIZA	LUCERA	AMAYA	GONZALEZ
CARMEN	GRICELDA	FLOREZ	CARDENAS
EIBERTH	ALEJANDRO	IGUARAN	ESCOBAR

ELIF	YORMARY	RODRIGUEZ	MARCHENA
MAIBELYN	SOFIA	VASQUEZ	RODRIGUEZ
VALERY	SANDRELLY	GAITAN	PEREZ
JOEL	MAURICIO	SIFONTES	GAITAN
HABRAAM		LANDAETA	CARIBAN
DENSY	VALERIA	ROA	RIVERA
DAIRON	GABRIEL	GARCIA	MIGANAL
JUANCHO		SALCEDO	MACHADO
GISSEL	MARIANA	RAMIREZ	PEREZ
JHISEEL	FREYMAR	BRICE	CAMICO
VALERY	VALENTINA	VARGAS	LÓPEZ
ALAN	DARIEL	SILVA	LARA
KEYLOR	SMITH	LASERNA	ROMERO

Fuente: base de datos nutricional de mil días

Remitir al sector salud los casos de los beneficiarios que, por su situación requieren de intervenciones médicas (con patologías asociadas a la desnutrición, o con complicaciones médicas como edema, pobre apetito, signos clínicos de desnutrición severa, etc.), teniendo en cuenta la Resolución No. 5406 de 2016.	Se realizó remisiones al sector salud los casos de los beneficiarios que requirieron intervención médica por complicaciones o por desnutrición, pobre apetito, signos clínicos de desnutrición severa. Se realizó una remisión a salud de la menor de 6 meses en DNT aguda moderada y retraso en talla para la edad correspondiente a Sofía Valentina Velázquez Campo hija de Euscary Yaneth Campo Jaro quien es beneficiaria desde gestante por bajo peso para la edad gestacional.
Todas las demás funciones que le sean asignadas por la	Se realizó ficha técnica de plátano y mañoco; además se realizó ajuste de minuta aprobada del mes de enero para el mes de febrero, según consenso realizado con la comunidad y el equipo interdisciplinario.

contratante y correspondan a la naturaleza del contrato.		
		

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FICHA TECNICA ALIMENTO
GRUPO CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS

06/02/2021

Página 1 de 5

FICHA TÉCNICA: HARINA DE YUCA BRAVA, FAREÑA O MANDIOCA, CRUDA

Nombre Comercial	HARINA DE YUCA BRAVA, FAREÑA O MANDIOCA, CRUDA
Calidad	-La harina de yuca brava no requiere autorización de comercialización (Notificación, Permiso o Registro Sanitarios). -La harina de yuca brava debe ser adquirido en establecimientos que lo fabriquen y que cuenten con concepto sanitario favorable. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Tecnicas Colombianas.
Requisitos generales	-Es el principal producto obtenido del rallado, prensado, tamizado, tostado y tamizado nuevamente de la yuca (Manihot esculenta Crantz) es una raíz de crecimiento perenne, que se caracteriza por sus raíces amiláceas que ha sido empacada y está lista para la venta al consumidor o está lista para utilizarla en la elaboración de otros productos alimenticios. - Olor y color propio. - Ausencia de residuos tóxicos y adulterantes. - Ausencia de conservantes.

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

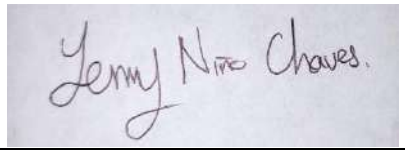
FICHA TECNICA ALIMENTO
GRUPO CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS

06/02/2021

Página 3 de 5

FICHA TÉCNICA: PLÁTANO HARTÓN, VERDE, CRUDO

Nombre Comercial	PLÁTANO HARTÓN, VERDE, CRUDO
Calidad	- El plátano hartón no requiere autorización de comercialización (Notificación, Permiso o Registro Sanitarios). - El plátano hartón debe ser adquirido en establecimientos que lo comercialicen y que cuenten con concepto sanitario favorable. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Tecnicas Colombianas.
Requisitos generales	- Color: Verde natural. - Olor y sabores característicos: Firmes y apariencia homogénea. - Características: Apariencia fresca, saludable, limpia, libre de manchas, heridas, grietas, residuos y materiales, cicatrices que afecten la pulpa. - El producto no debe estar cortado, ni partido, debe tener textura y forma características. - Libre de olores, sabores extraños, ablandamiento excesivo. - debe distribuirse en establecimientos que cumplan con requisitos higiénicos de cosecha. - No puede presentar ataques de hongos o insectos.
	ASPECTO - Los plátanos deben estar enteros y duros, extremadamente secos, limpios, sin manchas ni



YENNY ZULAY NIÑO CHAVES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1 018 447 507