GOBERNACION DE ANTIOQUIA
REPUBLICA DE COLOMBIA

***Proceso*:** Fortalecimiento Institucional y de la Participación Ciudadana

	INFORME ASESORÍA O ASISTENCIA TÉCNICA	Código: FO-M4-P3-018
		Versión: 04
		Fecha de aprobación: 06/05/2019

Tipo de Intervención	**Demanda**	**Oferta**
Asesoría		X
Asistencia Técnica		

Organismo	Secretaria de Inclusión Social y Familia			
Dependencia	Gerencia de Infancia, Adolescencia y Juventud			
Nombre responsable de la asesoría y/o asistencia técnica	Astrid Johana Giraldo Ciro	**Cargo**	Profesional de la Gerencia de Infancia, Adolescencia y Juventud	**Contrato No.** 4600011747
Línea Plande Desarrollo/Programa: Unidos por la primera infancia	**Línea 1 Nuestra Gente**	**Objetivo del programa**	Fortalecer las potencialidades y el goce efectivo de derechos de las personas desde la gestación y hasta los primeros seis años de vida, en condiciones de dignidad y afecto, a través de la generación de estrategias que propicien su desarrollo integral temprano.	**Proyecto:** Unidos por la primera infancia
Indicador de producto	Municipios y/o Distritos asistidos técnicamente para el fortalecimiento de la atención integral a la primera infancia.			
Acciones para la Intervención con Asesoría o Asistencia Técnica	Asistencia técnica en los componentes y modalidades de atención integral a la primera infancia.			

Subregión/Municipio	Urabá/Mutatá
Población objeto	Agentes educativos componente pedagógico, componente familia comunidad y redes y competente de salud y nutrición - Programa Buen Comienzo Antioquia.

GOBERNACION DE ANTIOQUIA
REPUBLICA DE COLOMBIA

***Proceso*:** Fortalecimiento Institucional y de la Participación Ciudadana

	INFORME ASESORÍA O ASISTENCIA TÉCNICA	Código: FO-M4-P3-018
		Versión: 04
		Fecha de aprobación: 06/05/2019

Fecha programada	29/07/2021	**Lugar programado**	Plataforma Virtual vía Google Meet

Necesidad identificada en la demanda del usuario:

Tener claridades frente a los elementos técnicos, conceptuales, metodológicos y operativos sobre la adecuada manipulación de alimentos y calidad de los alimentos en el marco de la Atención Integral a la Primera Infancia.

Persona(s) con quien(es) se coordina la actividad (nombre y cargo)

Jhon Fredy Quiroz, Coordinador General Fundación Las Golondrinas
Correo electrónico: pinfancia4@fundacionlasgolondrinas.org
Teléfono de contacto: 3218261586

Objetivo de la A o A.T.

Transferir elementos técnicos, conceptuales, metodológicos y operativos sobre la adecuada manipulación de alimentos y calidad de los alimentos en el marco de la Atención Integral a la Primera Infancia.

Productos y resultados esperados

Agentes educativos del componente salud y nutrición, componente pedagógico y componente de familia, comunidad y redes tienen claridades técnicas y teóricas que permitan orientar a las familias beneficiarias del programa Buen Comienzo Antioquia - BCA acerca de la adecuada manipulación de alimentos y calidad de los alimentos en el marco de la Atención Integral a la Primera Infancia.

Desarrollo de la intervención planeada

El encuentro inició con la presentación de la profesional de la Gerencia de Infancia, Adolescencia y Juventud - GIAJ, Astrid Johana Giraldo Ciro, la cual dio a conocer el tema de la asesoría técnica "Calidad de los alimentos en el marco de la Atención Integral a la Primera Infancia" e invitó a los asistentes a reconocer durante el desarrollo de la asesoría, la importancia que tiene la alimentación en nuestra vida y como la calidad de los alimentos influye en la nutrición de nuestro organismo, reflexionando en torno a la misión que como agentes educativos, tenemos de proteger la salud propia, la de nuestra familia y la de los niños, niñas, mujeres en período de gestación y lactancia de nuestro programa BCA a través de las orientaciones en alimentación saludable y el adecuado uso del complemento alimentario, así mismo difundir el conocimiento a las madres comunitarias para promover adecuados hábitos de alimentación en la comunidad.

A continuación, la profesional de la GIAJ, presentó la agenda indicando que el encuentro se desarrollaría en cinco momentos: acogiendo, reconociendo, descubriendo, construyendo y valorando y comunicó que la asesoría es un espacio de construcción colectiva por lo cual durante su desarrollo, los participante podrían

hacer uso de la palabra para realizar aportes, compartir experiencias y realizar preguntas en torno a la temática, se dio así inicio al desarrollo de la sesión:

1. **Acogiendo**
   El objetivo de este primer momento consistió en realizar un reconocimiento de los integrantes a través un juego de palabras denominado "Trabalenguas del coco", donde cada participante se presentó con su nombre, cargo, entidad y modalidad a la que pertenece. El encuentro contó con la representación de las dos modalidades de atención; HCBI - Hogares Comunitarios de Bienestar Integral y propia e intercultural de la Entidad Administradora del Servicio - EAS Fundación Las Golondrinas que opera el programa Buen Comienzo Antioquia en el municipio de Mutatá. Seguidamente, se dispuso el link de asistencia en los mensajes de la llamada de la reunión.

2. **Reconociendo**
   La profesional de la GIAJ invitó a los asistentes a participar de manera voluntaria en la dinámica "Elige tu marca" y proyectó un conjunto de imágenes de las marcas comerciales de dos alimentos incluidos dentro del complemento alimentario que se entrega a los participantes del Programa Buen Comienzo, los participantes debían señalar cuál o cuáles imágenes del aceite y el arroz, son las marcas aprobadas desde la Gerencia de Infancia, Adolescencia y Juventud para la Entidad Administradora del Servicio Fundación Las Golondrinas en la modalidad propia e intercultural. Para este juego participaron Sorellys Benitez, Martha Lora, Mabel Cervantes, Marleny Borja y Janeth Latorre quienes reconocieron las marcas Aceite Soya 1A, El Trece y Arroz Diana, Superarroz, Supremo y La soberana.

   La profesional de la GIAJ brinda la claridad informando que las marcas aprobadas a la fecha para el aceite son Soya 1A, El Trece Soya, Fritón Soya y Doneli Soya y para el arroz es Supremo e indica que la calidad de cada uno de los alimentos que componen el complemento alimentario es el aspecto que prima para la aprobación de una marca y sus características se encuentran en las fichas técnicas que la entidad envía a la GIAJ a fin de validar y contemplar la viabilidad de incluir ese alimento dentro del paquete que se va a entregar a Los participantes.

3. **Descubriendo**
   En este momento, se dio paso al marco conceptual donde la profesional de la GIAJ expuso el contenido de la temática "Calidad de los alimentos en el marco de la Atención Integral a la Primera Infancia", abordando los siguientes aspectos:

- <u>Definición y diferenciación entre los conceptos de alimentación y nutrición</u>

- Alimentación: Es el proceso de ingerir o consumir los alimentos que contienen los nutrientes y la energía que necesita el cuerpo para el mantenimiento de la vida y estar saludable. Es un acto voluntario y consciente y por lo tanto, susceptible de educación.

- Nutrición: Es el proceso por el cual el organismo humano toma de los alimentos los nutrientes, los

transforma y utiliza para su buen funcionamiento en las distintas etapas del ciclo vital, con el fin de promover el crecimiento y el desarrollo y mantener la salud. Es un acto involuntario e inconsciente que depende de determinadas funciones orgánicas como la digestión, la absorción y el transporte de los nutrientes de los alimentos hasta los tejidos de nuestro organismo.

- Principios de una alimentación saludable

  La Alimentación Saludable es aquella que satisface las necesidades de energía y nutrientes en todas las etapas de la vida y se basa en cinco principios: balanceada, variada, equilibrada, adecuada e inocua.

- Balanceada: que incluya la energía, macro y micronutrientes de acuerdo a las necesidades del ciclo vital humano.
- Variada: que incluya todos los grupos de alimentos lo que asegura que el organismo reciba todos los nutrientes necesarios para la salud.
- Equilibrada: cantidades adecuadas de alimentos, moderación de porciones, evitando exceso de azúcar, sal, grasas y alcohol y/o deficiencias de micronutrientes.
- Adecuada: se debe adaptar al género, edad, actividad física, estado de salud y ambiente.
- Inocua: no implica riesgos para la salud, es libre de microorganismos, agentes contaminantes y sustancias tóxicas.

Se hace énfasis en que la alimentación no se reduce a un tema puramente biológico, nutrientes y grupos de alimentos sino que se enmarca en la cultura, la sociedad y la historia. A través de los alimentos, desde el nacimiento, establecemos vínculos y relaciones con las personas y la cultura. Se resalta la diversidad colombiana y antioqueña de nuestros suelos y climas, lo que nos permite tener una gran variedad de alimentos, en este sentido la profesional de la GIAJ, propone a los asistentes destacar los alimentos que se producen en su territorio, para lo cual participan mencionando alimentos como el plátano, la yuca, frutas como la piña, la guayaba, el mango, el zapote y el borojó y teniendo en cuenta que en Mutatá contamos con comunidades indígenas resaltaron fuentes de proteína producto a la caza y la pesca como el pescado, la iguana, el conejo, el mico, la guagua, el armadillo, la tatabra y la babilla.

- Guías Alimentarias Basadas en Alimentos - GABA

  Las Guías Alimentarias son un conjunto de orientaciones a la población sobre el consumo de alimentos, con el fin de promover un completo bienestar nutricional y prevenir enfermedades. Están dirigidas a las personas sanas. Desde el año 2000, nuestro país cuenta con Guías Alimentarias para la población colombiana donde se inició con el pirámide alimentaria, el tren de los alimentos y, ahora el plato saludable. La función de mantener actualizadas las Guías Alimentarias le corresponde al ICBF y en su página web podemos encontrar dos categorías las cuales como agentes educativos podemos usar para brindar orientación a nuestra población:

- Mujeres gestantes, madres en período de lactancia y niños y niñas menores de dos años.
- Población mayor de dos años

- Plato Saludable de la familia colombiana

  El ícono de las GABA de Colombia, es un plato que reúne los alimentos en 6 grupos e incluye el consumo de agua y la práctica de la actividad física, importantes para la buena salud, se detallaron los nutrientes principales que aporta cada uno de los grupos de alimentos: cereales, raíces, tubérculos y plátanos; frutas y verduras; leche y productos lácteos; carnes, huevos y leguminosas secas; grasas y azúcares y sus funciones en el organismo, se brindó orientación para prevenir excesos o déficit de cada uno de ellos, teniendo en cuenta la disponibilidad y el acceso a los alimentos, se promovió el consumo de alimentos naturales de producción local y se entregaron pautas para la selección de alimentos que permitan un patrón de consumo adecuado de energía, nutrientes y agua.

  Se invita a los participantes a expresar experiencias significativas en el marco de la atención integral a la primera infancia en relación a la temática del día: Janeth Latorre manifiesta que mes a mes comparte recetas con las familias cuyo ingrediente principal es la bienestarina, tales como arroz con leche, croquetas de zanahoria, crema de fríjol, entre otras. Matha Lora, refiere que se dedicó como madre comunitaria por un periodo de dos años, y realizaba preparaciones con bienestarina, tortas de zanahoria, de lentejas y a los jugos.

- Características generales de los alimentos

  Seguidamente se abrió un espacio para dar a conocer el conjunto de características de calidad de los alimentos establecidas por la normatividad vigente para Colombia en función de que sean seguros para el consumo humano, reconociendo que los alimentos cuentan con una clasificación según este aspecto. Dentro de los requisitos generales, se toma en cuenta el porcentaje de pérdida y las características organolépticas que son aquellas que percibimos con los sentidos tales como color, sabor, aroma y textura y dentro de los requisitos específicos, los límites de metales contaminantes, las especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas. En relación al empaque y rotulado, el material debe ser resistente, apto para el contacto con el alimento y contener la información nutricional de acuerdo con la resolución 5109 de 2005. Se reforzaron las condiciones de conservación y almacenamiento en condiciones aptas, temperatura de conservación según el alimento y se precisaron los cuidados posteriores a la apertura del empaque, con énfasis en la limpieza y desinfección permanente de los lugares de almacenamiento de los alimentos. El transporte de los alimentos desde su producción hasta la mesa debe prevenir la contaminación, para lo cual la resolución 2674 del 2013, establece los requisitos de transporte así como las normas higiénico sanitarias del personal transportador. La vida útil de un alimento se valida a través de su fecha de vencimiento y el lote, información que permite a los entes de control realizar la trazabilidad del alimento. La presentación evalúa la relación entre el costo y el beneficio y el cumplimiento de gramajes del alimento. Se ejemplifican cada uno de los aspectos en relación al complemento alimentario entregado a las familias para una mejor comprensión del tema.

- Manipulación de alimentos durante la preparación y consumo

  Una vez garantizadas las condiciones de calidad es importante procurar una adecuada conservación y manipulación de alimentos para mantener una buena salud, en este sentido es fundamental orientar

a las familias en el lavado de manos con agua y jabón antes y después de cocinar los alimentos y antes de consumirlos, lavado y desinfección de los alimentos especialmente las frutas y verduras que se consumen crudas, cocer completamente los alimentos y hervir el agua en lugares donde no se cuente con potabilización, prevenir la contaminación cruzada y las enfermedades transmitidas por alimentos y evitar exponer las preparaciones de alimentos a temperatura ambiente en la cual se reproducen los microorganismos con mayor velocidad.

- Cantidad

  Se orientó sobre la distribución de los alimentos contenidos en el complemento alimentario, el cual cubre el 75% de los requerimientos de energía y nutrientes de cada participante para un mes, por lo cual corresponde a la familia cubrir el 25% restante con otros grupos de alimentos, entre ellos, las frutas y verduras, haciendo énfasis que como agentes educativos es imprescindible orientarles para un uso adecuado del complemento alimentario promoviendo hábitos de vida saludable.

4. Construyendo

La profesional de la GIAJ proyectó el cortometraje "Hábitos saludables que mantienen el estrés a raya" e invitó a los participantes a sensibilizarse en cómo la alimentación saludable, la actividad física y el descanso reparador entre otros hábitos saludables nos permiten tener un adecuado estado de salud tanto físico como mental que nos permita un equilibrio emocional consigo mismo y con quienes nos rodean.

5. Valorando

Se propone a los asistentes valorar el encuentro a fin de realizar una evaluación cualitativa. Ante lo cual expresan gratitud por el espacio brindado y la importancia de transmitir los conocimientos a quienes les rodean para lograr un adecuado estado de salud. A continuación algunas voces de los participantes:

- Mabel Cervantes: "A mí me pareció excelente porque es ir retroalimentando las cositas que uno va adquiriendo, con la nutricionista hemos tenido estas capacitaciones, entonces es como retroalimentarse y aprendí también cuando hablaban de las carnes, que uno siempre consume el pescado, la res, el cerdo, entonces como conocer las otras culturas que tienen las demás personas, me pareció excelente esa parte"

- Martha Lora: "A mí me gustó mucho la actividad, el tema, aunque cada año uno lo va viendo, va retroalimentando como tal esos temas, ya que cada día hay nuevas cositas y uno va aprendiendo. En el caso que compartimos experiencias.. como dice Mabel, son culturas y costumbres y uno sólo se basa en lo mismo, en carne de pollo…lo básico que uno consume, en cambio hay personas que si tienen otras costumbres, en fin, pueden seguir con las mismas costumbres con tal que consumamos las proteínas que nos brinda la carne. Me gustó mucho y fue una capacitación muy buena, muy interesante"

GOBERNACION DE ANTIOQUIA
REPUBLICA DE COLOMBIA

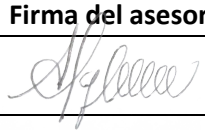
***Proceso*:** Fortalecimiento Institucional y de la Participación Ciudadana

	INFORME ASESORÍA O ASISTENCIA TÉCNICA	Código: FO-M4-P3-018
		Versión: 04
		Fecha de aprobación: 06/05/2019

Finalmente, se les solicita a los participantes a que diligencien la encuentra de satisfacción que se dispone por medio de un link en el chat de la reunión.

Compromisos de la Asistencia Técnica.

Compromisos	**Responsables**	**Fecha de cumplimiento del compromiso**			**Fuente de verificación (tangible para soportar el cumplimiento)**
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Nombre del asesor	**Cargo del asesor**	**Firma del asesor**
Astrid Johana Giraldo Ciro	Profesional de la Gerencia de Infancia, Adolescencia y Juventud	
Vo.Bo. Jefe de la dependencia		

Anexar:

FO-M4-P3-022 “Listado de Asistencia de Asesoría o Asistencia Técnica”

FO-M4-P3-019 “Encuesta de opinión del usuario de Asesoría o Asistencia Técnica”

FO-M4-P3-020 “Promedio de la encuesta de opinión del usuario de Asesoría o Asistencia Técnica