GOBERNACION DE ANTIOQUIA REPUBLICA DE COLOMBIA	**INFORME ASESORÍA O ASISTENCIA TÉCNICA**	Código: FO-M4-P3-018 Versión: 04 Fecha de aprobación: 06/05/2019

***Proceso*:** Fortalecimiento Institucional y de la Participación Ciudadana
***Procedimiento*:** Asesoría o Asistencia Técnica

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	Heyer Alina Gómez Betancur	**Cargo**	Profesional de la Gerencia de Infancia, Adolescencia y Juventud	**Contrato No.** 4600011747
Línea Plan de 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	Suroeste / Urrao		
Población objeto	Agentes educativos, apoyos en salud, auxiliares pedagógicos y coordinadores.		
Fecha programada	29/07/2021	**Lugar programado**	Plataforma Virtual vía Teams

GOBERNACION DE ANTIOQUIA REPUBLICA DE COLOMBIA	**INFORME ASESORÍA O ASISTENCIA TÉCNICA**	Código: FO-M4-P3-018 Versión: 04 Fecha de aprobación: 06/05/2019

***Proceso*:** Fortalecimiento Institucional y de la Participación Ciudadana
***Procedimiento*:** Asesoría o Asistencia Técnica

Necesidad identificada en la demanda del usuario:
Brindar claridades frente a la calidad de alimentos en el marco de la atención integral a la primera infancia.
Persona(s) con quien(es) se coordina la actividad (nombre y cargo)
Coordinadora Suroeste de la Corporación Social PAN: Viviana Agudelo
Objetivo de la A o A.T.
Transferir elementos técnicos, conceptuales basados en la normatividad vigente para la aprobación de fichas técnicas de alimentos en el marco de la atención integral a la primera infancia.
Productos y resultados esperados
-Talento humano con claridades frente a la calidad de los alimentos brindados en la Ración Para Preparar - RPP -Reconocimiento de la ruta y la importancia de la aprobación de las fichas técnicas de alimentos.
Desarrollo de la intervención planeada
Presentación Se da inicio a la asesoría con la presentación de la profesional de la Gerencia de Infancia, adolescencia y juventud, y se solicita a los participantes autorización para grabar el encuentro. Se da a conocer el tema a trabajar el día de hoy, explicando la importancia que tiene para los Agentes Educativos conocer los diferentes aspectos que están involucrados en la calidad de los alimentos que se entregan a las familias del Programa Buen Comienzo Antioquia, ya que somos responsables de garantizar los derechos de los niños y las niñas, como lo es la atención con calidad e integral. Se procede a presentar la agenda del día, conformada por cinco momentos: • Acogiendo: Trabalenguas del “Coco” • Reconociendo: Elige tu marca • Descubriendo: Principios de la alimentación • Construyendo: Video “Hábitos Saludables” • Valorando: Evaluación cualitativa, apreciaciones y cierre. Se envía por medio de chat el link de asistencia, el cual se pide amablemente sea diligenciado.

Acogiendo

Durante este primer momento, se da paso a cada uno de los participantes para que por medio del Trabalenguas llamado "Coco" realizaran una presentación corta y de esta manera dinamizar el encuentro, romper el hielo y generar confianza y fluidez en esta asesoría.

Reconociendo: Elige tu marca

Se presentan por medio de imágenes diferentes marcas de aceites y de arroz, indagando por la marca que está autorizada para la Entidad de Corporación Latina quien es la encargada del programa Buen Comienzo Antioquia en el municipio de Urrao. Para el aceite, hacen una elección de las marcas de aceite Soy Soya, en cuanto al Arroz no reconocen la marca. Se aclara entonces que el Comité Privado de Asistencia a la Niñez PAN, tanto para el arroz como para el aceite tiene aprobada la marca: **El Trece.**
Se indaga entonces por el conocimiento que tienen acerca del proceso de aprobación de fichas técnicas y refieren desconocerlo y a su vez mencionan que han tenido diferentes inconvenientes con operadores anteriores ya que cuando indagaban por las marcas entregadas, les indicaban que lo que realmente importaba era cumplir con los alimentos sin importar la marca.

Descubriendo

Para dar inicio al tema central del encuentro, se explican dos conceptos básicos, que son ALIMENTACIÓN y NUTRICIÓN, si hablamos del primero, podríamos decir que son las actividades y procesos por los cuales tomamos alimentos del exterior que nos aportan energía y sustancias nutritivas, necesarias para el mantenimiento de la vida. Y que es un acto voluntario y consciente, por lo tanto susceptible de educación. Mientas que la Nutrición es el proceso mediante el cual nuestro organismo recibe, transforma y utiliza las sustancias contenidas en los alimentos. A diferencia de la alimentación, este acto es 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.

Una vez aclarados los conceptos, haciendo énfasis en ese acto voluntario y consciente de la alimentación, se explican los cinco **principios** básicos de esta, para que los agentes educativos, tengan las herramientas necesarias para formar a las familias en los procesos de entregar de RPP, y que esa pueda dar aprovechada y optimizada al máximo por las familias. Dichos principios son:

- **Balanceada:** Consumir las calorías y nutrientes necesarios, de acuerdo a nuestro género, edad, actividad. Sin déficit ni exceso. Equilibrar macro y miro nutrientes.
- **Variad**a: Incluye todos los grupos de alimentos, lo que asegura que el organismo reciba todos los nutrientes que son importantes para la salud

- **Moderada:** La alimentación saludable debe evitar excesos de ***sal, azúcar, grasas y alcohol*** que se conviertan en factores de riesgo para sufrir enfermedades. Moderar Porciones
- **Adecuada:** Cuando contiene todos los nutrientes y energía en las **cantidades** recomendadas para conservar la salud. Cumple con los estándares de calidad.
- **Inocua:** No implica riesgos a la salud y está libre de microorganismos y agentes contaminantes

Para complementar lo anterior, se visualiza una imagen del plato saludable de la familia Colombiana, diseñada por el ICBF, donde se observa que la mayor proporción es para dos grupos: Frutas y verduras y Cereales, tubérculos y raíces, seguido del grupo de Leche y productos Lácteos, en el cuarto lugar el grupo de Carnes, Huevos y leguminosas, y por último los dos grupos más pequeños, representando la necesidad mínima que tenemos de estos, se encontraban Las Grasas y los Azucares. Es en este momento entonces donde se explican las propiedades de cada grupo de alimentos y como vienen representados en la Ración Para Preparar, y como podemos procesarlos, mezclarlos y completarlos para que se logre un gran impacto en las familias atendidas y de esta manera contribuir al desarrollo integral de los niños y las niñas de Antioquia. Se explica las diferencias de los RPP, según los grupos poblacionales, enfatizando en sus necesidades específicas. Finalmente se complementa el tema del plato saludable con dos elementos básicos que se encuentran en la gráfica, que son el agua y la actividad física, como debemos adaptarlos a nuestros hábitos diarios y desde el ejemplo, poder instruir con propiedad a las familias.

Teniendo claro los principios de la alimentación y el plato saludable de la familia colombiana, hablamos entonces del equilibrio que existe entre la calidad y la cantidad de los productos entregados la RPP, haciendo claridad y resaltando nuevamente la importancia que tiene la aprobación de las marcas, que aunque sea un tema más administrativo, se hace necesario para verificar que se cumplan con las caracterizadas de un producto según la norma. A groso modo se explican los ítems evaluados en una ficha técnica de un alimento para que puedan ser ellos quienes se apropien y velen por el cumplimiento de proceso, y lograr así entregar a las familias un RPP conformado por alimentos y marcas seguras y con calidad.

- **Calidad:** específicamente la Normatividad vigente de los productos y la clasificación de cada uno de ellos.
- **Requisitos generales** donde se revisan el % de pérdida y las características organolépticas.
- **Requisitos específicos:** Especificaciones Fisicoquímicas, Límites Metales Contaminantes y Especificaciones Microbiológicas.
- **Empaque y rotulado:** Se verifica que el material sea resistente, que sea Apto para el contacto con los alimentos y que contenga la información nutricional
- **Conservación y almacenamiento:** Condiciones aptas para los alimentos, la temperatura adecuada; en Transporte que se evite la contaminación de los alimentos y que cumpla con la normatividad, que la manipulación del trasportador cumpla con todos los protocolos y requisitos de acuerdo a la resolución 2674 del 2013

- **Vida útil:** Si bien desde la ficha se evalúa cuanto puede durar un producto, se intuye a los agentes educativos como relacionar esto con la verificación de la fecha de vencimiento y el lote
- **Presentación**: se evalúa el costo /beneficio y que cumplas con los gramajes establecidos

Al finalizar la explicación de los ítems anteriores, se indaga sobre las inquietudes que presentan.

Se anuda a este proceso un **momento** que complementa oportunamente la calidad de los alimentos, y que depende de las familias, por ende se hace fundamental la educación que podemos ofrecerles como agentes educativos; este momento es el **PROCESADO** donde debemos incentivar que se haga de manera adecuada, y así garantizar la conservación de las propiedades y evitar cualquier tipo de contaminación; identificando los puntos críticos de control, tales como: el lavado de mano, la contaminación cruzada, el lavado y desinfección de los alimentos y las temperatura para preparar y conservar los alimentos.

Por último se explica la cantidad, donde la RPP entregada a la familia cumple con el 75% del requerimiento de cada niño para sus funciones vitales, el otro 25% está a cargo de cada familia, y es importante educar e incentivar a las familias para que este 25% restante, incluyan la mayor cantidad y variedad de frutas y verduras posibles.

Se abre paso a preguntas o dudas que hayan generado durante la presentación.

Construyendo:

Se finaliza con un video sobre los hábitos de vida saludable y como esto influye en nuestro estado físico y emocional, dejando el siguiente mensaje claro: Los hábitos saludables permiten estar en las condiciones físicas y mentales óptimas para responder con equilibrio emocional.

Se recalca la importancia de participar en los espacios formativos y de convertir estos encuentros en acontecimientos enriquecedores de ambos pares.

Valorando:

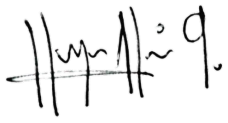
Se agradece el espacio y se dispone la encuesta de satisfacción en el chat de la reunión por medio de un link, y se replica la importancia de las recomendaciones para fortalecernos.

GOBERNACION DE ANTIOQUIA REPUBLICA DE COLOMBIA	**INFORME ASESORÍA O ASISTENCIA TÉCNICA**	Código: FO-M4-P3-018
		Versión: 04
		Fecha de aprobación: 06/05/2019

***Proceso*:** Fortalecimiento Institucional y de la Participación Ciudadana
***Procedimiento*:** Asesoría o Asistencia Técnica

Compromisos de la Asistencia Técnica.

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

Nombre del asesor	**Cargo del asesor**	**Firma del asesor**
Heyer Alina Gómez Betancur	Profesional de la Gerencia de Infancia, Adolescencia y Juventud	
Vo.Bo. Jefe de la dependencia	Adriana González Cuervo	

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”