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	Daniela Rodríguez Vargas	**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.			

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

Subregión/Municipio	Nordeste/Yalí
Población objeto	Agentes educativos componente pedagógico, componente familia comunidad y redes, y componente 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	22/07/2021	**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 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)

-Cristian Uribe, Líder del componente de salud y nutrición/Fundación de Atención a la niñez-FAN
C.uribe@fan.org.co
3148893256
-Diana Liseth Montoya, Coordinadora modalidad Familiar/ Fundación de Atención a la niñez-FAN
coordinacionyali@fan.org.co
3113214159

Objetivo de la A o A.T.

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

Desarrollo de la intervención planeada

Para iniciar la asesoría se presenta la siguiente agenda:

1. Acogiendo
2. Reconociendo
3. Descubriendo- Ruta de restablecimiento del derecho en salud.
4. Construyendo
5. Valorando-Evaluación.

Desarrollo

1. **Acogiendo.**

Se dio inicio con la presentación de Daniela Rodríguez Vargas, profesional de la Gerencia de Infancia, Adolescencia y Juventud, la cual dio a conocer el propósito de la asesoría, el cual consistió en transferir todos 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.

Por su parte, se le solicito a los participantes, en un primer momento, a diligenciar el listado de asistencia por medio del link que se dispuso en el chat; y en un segundo momento, se invitó a cada participante pudiera presentarse por medio del trabalenguas nombrado el coco, el cual al recitarlo hasta el final permitió conocer los nombres y cargos de cada uno de los asistentes.

2. **Reconociendo.**

Se invitó durante este espacio a que los asistentes participaran del juego “escoge tu marca”, el cual consistió en que estos pudieran identificar las marcas que están aprobadas a la fecha para la EAS de los alimentos aceite y arroz para la entrega a los beneficiarios. Para este juego participaron Diana Montoya y Sandra.

Primeramente, Diana reconocio las marcas de aceite: el trece y oliosoya, no obstante, los aceites aprobados para la EAS son: El trece, Uno A y el Fritón.

Seguidamente, se reconocieron las marcas del arroz: Supremo, el trece y Roa, y adicionalmente, está aprobada la marca el jinete/la frijolera, sin embargo, no se ha entregado en el municpio.

Finalmente se enmarca la importancia de conocer las marcas y los productos que están autorizados, para ello, se continuó con la agenda la cual, en el posterior momento, develaría la relevancia de este tema.

3. **Descubriendo.**

Durante este espacio, la profesional de la Gerencia de Infancia, Adolescencia y Juventud Daniela Rodríguez, inició con la explicación del tema denominado “la calidad de los alimentos en el marco de la atención integral a

la primera infancia", donde se amplío la importancia de conocer los productos y marcas comerciales entregadas en la canasta de la RPP, aclarando, que si bien es un tema más administrativo es fundamental que los agentes educativos puedan conocer el proceso de aprobación de las marcas de alimentos y cuáles son los criterios revisados para ello, esto con el propósito de que ellos mismo puedan dar seguimiento y control de los alimentos que se van a entregar a las familias. Para ello, se dispuso de una presentación en Power Point con la siguiente temática:

- Alimentación VS nutrición: la alimentación se relaciona a todas aquellas actividades y procesos por los cuales tomamos alimentos del exterior que nos aportan energía y sustancias nutritivas, necesarias para el mantenimiento de la vida. Es un acto voluntario y consciente y, por lo tanto, susceptible de educación, mientras que la nutrición es el proceso mediante el cual nuestro organismo recibe, transforma y utiliza las sustancias contenidas en los alimentos. 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. Adicionalmente, se habló de las características de una alimentación optima la cual debe ser:
    - Balanceada: Consumir las calorías y nutrientes necesarios, de acuerdo a nuestro género, edad, actividad. Sin déficit ni exceso y que tenga un equilibrio en los micronutrientes.
    - Variada: 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, donde se concluye que se deben moderar las porciones.
    - Adecuada: Cuando contiene todos los nutrientes y energía en las cantidades recomendadas para conservar la salud.
    - Inocua: No implica riesgos a la salud y está libre de microorganismos y agentes contaminantes

- Plato saludable de la familia colombiana: Se inicia la explicación con la historia de la creación de este, donde en el año 2015 el Instituto colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), junto con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), desarrollaron un estudio basado en la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional-ENSIN, la cultura alimentaria, la disponibilidad de alimentos, las costumbres, entre otros, lo que dio como resultado la publicación de las GABA (guías alimentarias basadas en alimentos para la población colombiana). Estas guías fueron pensadas para población sana mayor de 2 años.

  Adicionalmente, se aborda con especificidad los seis (6) grupos de alimentos los cuales se clasificaron así: los cereales, raíces, plátanos y tubérculos, frutas y verduras, los lácteos y todos sus derivados, las carnes los huevos y las leguminosas, las grasas y los aceites y los azúcares. Finalmente se abordó el tema de actividad física, consumo de agua y consumo de alimentos en familia.

  Es importante resaltar, que se incentivó el consumo de aquellos productos como frutas y verduras que se cultivan en la región para así fortalecer no solo la economía interna sino también el autoconsumo, lo

cual se traduce a perpetuar la seguridad y soberanía alimentaria y nutricional.

- Calidad vs cantidad: Se abordaron los temas concernientes a la calidad y los requisitos mínimos que deben tener los alimentos, no solo los que están contenidos dentro de la canasta de la RPP para la entrega a los beneficiarios, sino también, todos aquellos alimentos que compran y consumen los agentes educativos.
  Por los anterior, se empezó hablando del primer criterio que es la Calidad, específicamente la Normatividad vigente de los productos y la clasificación de cada uno de ellos; luego están los requisitos generales donde se revisan el % de pérdidas y las características organolépticas; en los requisitos específicos están Especificaciones Fisicoquímicas, Límites Metales Contaminantes y las Especificaciones Microbiológicas; en 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; en conservación y almacenamiento que las condiciones sean aptas para los alimentos, la temperatura adecuada; en Transporte que se evite la contaminación de los alimentos, que la manipulación del trasportador cumpla con todos los protocolos y requisitos de acuerdo a la resolución 2674 del 2013; en vida útil se verifica la fecha de vencimiento y el lote; y en presentación se evalúa el costo /beneficio y que cumpla con los gramajes establecidos; se brindan ejemplos en cada ítem para mejor comprensión. Se indaga si tienen alguna duda a lo cual responden que no.

- Procesado: se explicó la importancia de incentivar a un adecuado procesado de los alimentos para garantizar la conservación de sus propiedades nutricionales y evitar cualquier tipo de contaminación; principalmente el lavado de manos antes de cocinar, el lavado de los alimentos y la temperatura para preparar los alimentos. Asimismo, se abordó el tema de métodos de preparación como el salteado, al vapor y asado.

- Cantidad: Se orientó sobre la distribución de los alimentos contenidos en la RPP, la cual cumple con el 75% del requerimiento de cada beneficiario según grupo poblacional, donde el otro 25% está a cargo de cada familia.

4. Construyendo

En este momento del encuentro, se invitó a los participantes a que hicieran sus preguntas sobre la temática abordada, sin embargo, no hubo ninguna intervención, por lo tanto, se prosiguió con el siguiente momento.

5. Valorando

Se cierra el encuentro con la proyección del video clip “Hábitos y estilos de vida saludable” el cual tenía como mensaje final: Los hábitos saludables permiten estar en las condiciones físicas y mentales para responder con equilibrio emocional.

Finalmente, dos participantes dieron sus percepciones del video y del encuentro:

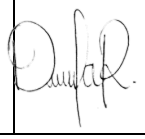
- Diana Montoya: "Me parece que es un tema, que no solo debía ser específicamente para salud y nutrición, es muy importante porque como agentes educativos orientamos y acompañamos a las familias…El tener claridades al respecto nos da una ganancia total…Para mí se me hizo muy fácil comprender los conceptos".
- Leidy Villada: "Para nosotros es bastante importante capacitarnos en estos temas para brindar una mejor atención a nuestros usuarios y nuestras familias".

A su vez, los asistentes agradecen el encuentro y resaltan la importancia de continuar con estos espacios de fortalecimiento para brindar una atención integral a la primera infancia.

Finalmente, se les solicita a los participantes a evaluar por medio del link de encuesta de opinión el encuentro.

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
		dd	mm	aaaa	
		dd	mm	aaaa	

Nombre del asesor	**Cargo del asesor**	**Firma del asesor**
Daniela Rodríguez Vargas	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

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