 ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL	MODELO INTEGRADO DE PLANEACION Y GESTION (MIPG) INFORME DE INTERVENCIONES DEL	MMDS01.03.15.P002.F054	
		VERSIÓN	002

SERVICIO DE SALUD
PÚBLICA

GRUPO SALUD PÚBLICA

TIPO DE INTERVENCIÓN

Sensibilización ☐ Capacitación ☒ Acompañamiento ☐ Seguimiento ☐ Jornada ☐

Otro, Cuál: _____

Virtual: ☐ Presencial: ☒ Individual: ☐ Colectiva: ☐


DATOS DEL ENTORNO

Educativo ☒ Comunitario: ☐ Laboral: ☐ Institucional ☐ Otro: _____

FECHA 07/11/24 **HORA:** 7:00 AM A 8 :00 AM

LUGAR: INSTITUCION EDUCATIVA AGUSTIN NIETO CABALLERO

COMUNA	INSTITUCIÓN	SEDE
4	INSTITUCION EDUCATIVA AGUSTIN NIETO CABALLERO	INSTITUCION EDUCATIVA AGUSTIN NIETO CABALLERO

 ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL	MODELO INTEGRADO DE PLANEACION Y GESTION (MIPG) INFORME DE INTERVENCIONES DEL	MMDS01.03.15.P002.F054	
		VERSIÓN	002

DATOS GENERALES DE LA INTERVENCIÓN:

En el marco del Subgrupo de Infancia, Adolescencia y Juventud, se llevan a cabo diversas acciones para fortalecer la seguridad alimentaria y nutricional. Una de las principales actividades consiste en capacitar al personal de las tiendas del entorno educativo sobre la oferta de alimentación saludable, enfocándose en los cursos de vida de la infancia, adolescencia y juventud.

Además, se busca capacitar a la comunidad educativa con el fin de promover estilos de vida saludables y evaluar el estado nutricional de los niños y jóvenes de 5 a 12 años. Esta evaluación servirá como base para orientar intervenciones enfocadas en la promoción, prevención y control de la salud.

OBJETIVO

Asegurar que todos los manipuladores de alimentos cuenten con las herramientas y conocimientos necesarios para garantizar la seguridad y calidad de los alimentos que se sirven a los estudiantes, contribuyendo así a su bienestar y desarrollo saludable. Además, se verificará el cumplimiento de la minuta establecida, lo que es esencial para garantizar que los menús se sigan de manera adecuada y se proporcionen las porciones correctas de cada alimento.

CONTENIDOS:

Se realizó refuerzo sobre las BPM (Buenas prácticas de manufactura), el cual se arrojó los siguientes temas:

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son un conjunto de principios y procedimientos que aseguran la calidad e inocuidad de los alimentos. Aquí te presento los principales contenidos de las BPM:


1. Higiene Personal

- **Lavado de manos:** Protocolo para el lavado de manos antes y después de manipular alimentos.
- **Uniformes:** Uso de ropa limpia y adecuada, y mantenimiento de una buena higiene personal.
- **Salud:** Control de enfermedades transmisibles y cuidado de heridas.

2. Higiene en el Entorno

- **Limpieza y desinfección:** Procedimientos para mantener las instalaciones y equipos limpios.
- **Control de plagas:** Implementación de medidas para prevenir infestaciones.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

 ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL	MODELO INTEGRADO DE PLANEACION Y GESTION (MIPG) INFORME DE INTERVENCIONES DEL	MMDS01.03.15.P002.F054	
		VERSIÓN	002

3. Control de Materias Primas

- **Selección:** Uso de ingredientes frescos y de calidad.
- **Almacenamiento:** Condiciones adecuadas de temperatura y humedad para evitar deterioro.

4. Procesos de Preparación

- **Técnicas de cocción:** Asegurar que los alimentos se cocinen a temperaturas adecuadas.
- **Manejo seguro de alimentos:** Evitar la contaminación cruzada y seguir prácticas seguras de manipulación.

5. Almacenamiento

- **Temperaturas adecuadas:** Controlar la temperatura de refrigeración y congelación.
- **Etiquetado:** Identificación clara de productos y fechas de caducidad.

6. Transporte y Distribución

- **Condiciones de transporte:** Asegurar que los alimentos se transporten en condiciones seguras.
- **Control de tiempos:** Minimizar el tiempo fuera de refrigeración.

7. Capacitación del Personal

- **Formación continua:** Entrenamiento regular sobre las BPM y seguridad alimentaria.

8. Documentación y Registros

- **Protocolos:** Mantenimiento de registros de limpieza, temperaturas, y capacitación del personal.
- **Trazabilidad:** Capacidad de rastrear los ingredientes desde su origen hasta el consumidor.

9. Mantenimiento de Equipos

- **Revisiones periódicas:** Asegurar que los equipos estén en buen estado de funcionamiento.

Implementar estas prácticas es fundamental para garantizar la seguridad alimentaria y proteger la salud de los consumidores. Si necesitas más información sobre algún punto específico, ¡házmelo saber!


El cumplimiento de la minuta en un programa de alimentación, como el PAE, es fundamental por varias razones:

1. Nutrición Adecuada

- **Balance nutricional:** La minuta está diseñada para proporcionar una dieta equilibrada que cubra las necesidades nutricionales de los estudiantes.
- **Variedad de alimentos:** Asegura que los niños reciban una amplia gama de nutrientes a través de diferentes grupos alimenticios.

2. Prevención de Desnutrición

- **Apoyo al desarrollo:** Una alimentación adecuada es esencial para el crecimiento y desarrollo físico y mental de los estudiantes.
- **Reducción de enfermedades:** Una buena nutrición puede disminuir el riesgo de enfermedades

 ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL	MODELO INTEGRADO DE PLANEACION Y GESTION (MIPG) INFORME DE INTERVENCIONES DEL	MMDS01.03.15.P002.F054	
		VERSIÓN	002

relacionadas con deficiencias alimenticias.

3. Satisfacción del Consumidor

- **Aceptación de los alimentos:** Cumplir con la minuta ayuda a que los niños disfruten de las comidas, lo que fomenta buenos hábitos alimenticios.
- **Minimización del desperdicio:** Si los alimentos son atractivos y variados, es menos probable que se desperdicien.

4. Transparencia y Rendición de Cuentas

- **Responsabilidad:** Cumplir con la minuta demuestra que el programa está siendo administrado correctamente y que se están siguiendo las pautas establecidas.
- **Evaluación del programa:** Facilita la evaluación del impacto del programa en la salud y bienestar de los estudiantes.


5. Cumplimiento Normativo

- **Regulaciones:** Muchas normativas de salud pública y educación exigen que se sigan menús específicos para garantizar la calidad y seguridad alimentaria.
- **Auditorías:** El cumplimiento de la minuta es un punto clave en auditorías y evaluaciones del programa.

1. METODOLOGÍA:

- Se realizó el acompañamiento y verificación al Programa de Alimentación Escolar (PAE), donde se llevaron a cabo varias actividades clave para asegurar la calidad y seguridad de los alimentos proporcionados.
- Primero, se verificó el cumplimiento de la minuta diaria, lo que implica asegurarse de que los menús establecidos se estén siguiendo al pie de la letra. Esto es fundamental para garantizar que los estudiantes reciban la alimentación adecuada, tanto en cantidad como en calidad nutricional.
- Además, se llevó a cabo una prueba organoléptica. Esta prueba permite evaluar las características sensoriales de los alimentos, como el sabor, aroma, textura y apariencia. Este tipo de evaluación es crucial para asegurarnos de que los alimentos no solo sean seguros, sino también agradables para los niños, lo que puede fomentar una mejor aceptación de las comidas.
- Finalmente, se reforzaron las buenas prácticas de manufactura (BPM). Esto incluye la capacitación del personal sobre la higiene y manipulación de alimentos, el uso adecuado de utensilios y equipos, y la importancia del control de temperaturas durante la preparación y almacenamiento de los alimentos. Implementar y mantener estas prácticas es esencial para prevenir contaminaciones y asegurar que los alimentos sean aptos para el consumo.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

 ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL	MODELO INTEGRADO DE PLANEACION Y GESTION (MIPG) INFORME DE INTERVENCIONES DEL	MMDS01.03.15.P002.F054	
		VERSIÓN	002

2. DESARROLLO DE LA INTERVENCIÓN

Se realizaron visitas a diferentes instituciones educativas priorizadas, enfocándonos en las áreas de manipulación de alimentos. Estas intervenciones se llevaron a cabo en colaboración con los profesores de cada salón, lo que facilitó un entorno propicio para la capacitación.

Durante estas sesiones, se trabajó directamente con los manipuladores de alimentos, abordando temas cruciales como la higiene personal, la seguridad alimentaria y las buenas prácticas de manufactura. Se recopiló información relevante sobre las preparaciones de los alimentos a través de pruebas organolépticas

3.1 CUMPLIMIENTO DE OBJETIVOS

Se cumplieron los objetivos establecidos, donde era orientar y verificar a las manipuladoras de alimentos sobre las buenas prácticas de alimentos y el cumplimiento de la minuta


3. REGISTRO FOTOGRÁFICO

4.1 Evidencias del desarrollo de la Intervención

*Fotografía: Pie de foto con descripción

NOTA: Se anexa listado de asistencia compuesto por No. (#1) folios.

*Se anexa listado de asistencia de manera Horizontal

 ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL	MODELO INTEGRADO DE PLANEACION Y GESTION (MIPG) INFORME DE INTERVENCIONES DEL	MMDS01.03.15.P002.F054	
		VERSIÓN	002



Natally mera

NATZY NATALLIE MERA VARGAS
Cédula de Ciudadanía No. 1.113.672.981



DESARROLLO SOCIAL

MODELO INTEGRADO DE PLANEACION Y GESTION (MIPG)

INFORME DE INTERVENCIONES DEL

MMDS01.03.15.P002.F054

VERSIÓN

002

[illegible]

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.