CITACIÓN REUNIÓN CIAI Y CIAE EQUIPO PROFESIONAL PROGRAMA ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Amanda Lucia Montaña Garcia

Para: ciai1suesca@gmail.com; integrarteinternog2@gmail.com; **y 21 más** Mar 24/09/2024 10:50 AM

Buenos días,
Reciban un cordial saludo, envío citación a los profesionales Nutricionistas y Tecnólogos de alimentos de los Centros Integrarte Atención Interna y Externa, con el objetivo de realizar mesa de trabajo colaborativo frente al programación de Alimentación, Nutrición y Salubridad.
Fecha: 03 de Octubre de 2024
Hora: 8:00 a.m. A 4:00 p.m.
Lugar Aulas Archivo Distrital
Quedo atenta a su puntual asistencia
Cordialmente,
Amanda montaña
Referente técnica
Componente Alimentación y Nutrición
Subdirección para la Discapcidad

CITACIÓN REUNIÓN CIAI Y CIAE EQUIPO PROFESIONAL PROGRAMA ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Amanda Lucia Montaña Garcia

Para: ciai1suesca@gmail.com; integrarteinternog2@gmail.com; **y 21 más** Jue 26/09/2024 3:38 PM

Buenas tardes,
Reciban un cordial saludo, para la reunión programada el día 03 de octubre de 2024, se abordarán las oportunidades de mejora en el suministro alimentario, basándose en la operación del servicio de alimentación, por tanto es fundamental que los profesionales Nutricionistas y tecnólogos de alimentos, colaboren estrechamente y presenten por escrito las observaciones sobre los documentos minuta patrón, ciclo de menús y análisis de aporte nutricional, teniendo en cuenta las necesidades específicas de la población atendida.
Es de aclarar que para cada observación planteada se debe contar con una propuesta de mejora en cada uno de los documentos descritos.
Agenda de la jornada
1. Revisión minuta patrón, ciclo de menús y análisis de aporte nutricional, trabajo colaborativo.
- 8:00 a.m. A 10:00 a.m.

2. Definición de la estrategia "Estandarización a la carta" la receta para un desperdicio cero y un sabor máximo.
- 10:30 a.m. A 12:30 a.m.

3. Asesoría técnica Programa Alimentación, Nutrición y Salubridad
3.1 Componente Alimentación y Nutrición
- 2:00 p.m. A 4:00 p.m.

3.2. Componente de Salubridad
•2:00 p.m. A 4:00p.m.
Nota: Se sugiere llevar refrigerios y almuerzo, ya que el Archivo Distrital no cuenta con Cafetería donde realizar la compra de alimentos.

Quedo atenta a sus observaciones
Cordialmente,

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ
AMANDA LUCÍA MONTAÑA GARCÍA
SUBDIRECCIÓN PARA LA DISCAPACIDAD
SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL
Tel. (601) 3808330

CITACIÓN REUNIÓN CIAI Y CIAE EQUIPO PROFESIONAL PROGRAMA ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

A

Amanda Lucia Montaña Garcia

Para: ciai1suesca@gmail.com; integrarteinternog2@gmail.com; **y 21 más**

Mié 9/10/2024 3:39 PM

CC: Doris Marcela Camargo Lopez

ACTA CIAI Y CIAE ASESORIA ...
2 MB

buenas tardes,
Reciban un cordial saludo, remito acta de la jornada de asesoría técnica del Programa Alimentación, Nutrición y Salubridad, llevada a cabo el día 03 de Octubre de 2024, con la asistencia de los Nutricionistas y Tecnólogos de alimentos de los Centros Integrarte Atención Interna y Externa.
Quedo atenta a sus observaciones
Cordialmente,

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ

AMANDA LUCÍA MONTAÑA GARCÍA
SUBDIRECCIÓN PARA LA DISCAPACIDAD
SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL
Tel. (601) 3808330

ACTA N°79

FECHA: Bogotá, octubre, 03 de 2024.

HORA: 08:00 a.m. - 04:00 p.m.

LUGAR: Archivo Distrital aulas 2 y 3.

TEMA: Asesoría técnica Programa Alimentación, Nutrición y Salubridad

ASISTENTES: Se anexa planilla de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

Agenda de la jornada

1. Revisión minuta patrón, ciclo de menús y análisis de aporte nutricional, trabajo colaborativo.

- 8:00 a.m. A 01:20 p.m.

2. Definición de la estrategia “Estandarización a la carta” la receta

para un desperdicio cero y un sabor máximo.

- 02:30 p.m. A 03:00 p.m.

3. Asesoría técnica Programa Alimentación, Nutrición y Salubridad

3.1 Componente Alimentación, Nutrición y salubridad

- 03:00 p.m. A 4:00 p.m.

DESARROLLO:

1. Revisión minuta patrón, ciclo de menús y análisis de aporte nutricional, trabajo colaborativo:

Se inicia la reunión dando la bienvenida a los equipos Nutricionistas y tecnólogos de alimentos de los Centros Integrarte Atención Interna y Externa quienes asumen la implementación del Programa Alimentación, Nutrición y Salubridad en cada centro.

Para la realización de la revisión de los documentos soporte de la minuta de alimentos se divide el grupo de profesionales por operador con el objetivo de realizar trabajo colaborativo y que cada grupo comparta sus observaciones en relación a estos documentos y las posibles estrategias de solución, para tal fin se delega un vocero para la exposición de los resultados del ejercicio.

CENTROS INTEGRARTE ATENCIÓN INTERNA

Grupos: 2, 3, 4 y 7 operador Fundación Misioneros de la Divina Redención San Felipe Nery

"A continuación realizo envío de ajustes pertinentes hablados en reunión con referente técnica para optimizar procesos alimentarios en los Centros Integrarte de Atención Interna Grupo 7, Grupo 2, Grupo 3 y Grupo 4.

- *Retirar de la minuta la naranja por poca aceptación. Hay riesgo de broncoaspiración para los participantes con la semilla.*
- *El cereal en hojuelas en el tiempo de las medias nueves por minuta patrón está por 40 gramos, se solicita realizar ajuste por 25 gramos para adecuar la distribución y la ingesta en cuanto a características organolépticas en el servido para los participantes.*
- *Ajustar peso servido de alimento proteico pollo con hueso a 120 gramos en minuta patrón.*
- *En el menú número 9 en el refrigerio de la mañana sale avena, en el almuerzo frijol y en la tarde en el yogurt. Se evidencia en los participantes dificultades gastrointestinales, (incremento de flatulencias). Se propone cambiar el refrigerio de la tarde por jugo de fresa, queso y pan.*
- *Se sugiere para mejorar la aceptación del hígado realizarlo de la siguiente forma: cocinar, luego sellar a la plancha y posteriormente estofar.*
- *En el menú 12 está establecido el arroz rojo elaborado con el extracto de remolacha, visualmente no es agradable y no tiene buena aceptación por parte de los participantes. Se propone cambiar por arroz con raíces chinas.*
- *En el menú 12 también está estipulado mandarina en las onces como fruta entera, y en la cena hay mandarinada. Se propone retirar la mandarina del refrigerio, en esa semana ya hay 4 frutas enteras designadas para la tarde.*
- *En el menú 15 en las Onces está dispuesto yogurt, herpo y manzana. Se evidencia carga de dulce. Se propone cambiar por yogurt y ponqué.*

- *Menú 18 en las Onces Kumis, pan y mandarina, este menú no les agrada a los participantes por la mandarina. Se propone cambiar la mandarina por la manzana".*

Información enviada por Christian Muñoz Tecnólogo Alimentos CIAI grupo 3

Grupos: 5. 9, 10, 11 y 12 operador Unión temporal servicio social Centros Integrarte

- *Tiempo de Comida:*
- *Nueves*
  - *Derivado del Cereal:*
  - *Galletas de leche: medidas casera 2 paquetes*
  - *Galletas Waffer: 1 paquete.*
- *Almuerzo.*
  - *Sopas: Cereales: peso bruto de 15 gr y peso neto a 15 gr. (20)*
  - *Leguminosas: peso Bruto 30 gr y peso neto 30 gr.*
  - *Arroz blanco: peso bruto 50 gr y peso neto 50, el peso servido continua con 120 gr.*
  - *Pasta: peso bruto 40 gr y peso neto 40 gr- Unidad de medida: 1 cuchara mediana. (60)*
- *Onces*
  - *Derivado del Cereal:*
  - *Galletas de leche: medidas casera 2 paquetes*
  - *Galletas Waffer: 1 paquete.*
- *Cena.*
  - *Arroz blanco: peso bruto 45 gr y peso neto 40, el peso servido continua con 60 gr.*
  - *Pasta: peso bruto 40 gr y peso neto 40 gr- Unidad de medida: 1 cuchara mediana."*

Información enviada por Kelly Johanna Tafur. Tecnóloga Alimentos CIAI grupo 5

-

Grupos: 1 y 8 Fundación Integral para el Desarrollo Humano FIPADH

"Hallazgos en formato de análisis de aporte nutricional:

- *Menú 3 y 29: Natilla no tiene analizada el azúcar*
- *Galletas ducales aparecen como cracker*
- *Menú 6: Pollo al Wok aparece en sus ingredientes con cohombro*
- *Menú 6: Jugo de piña aparece en vez de azúcar arroz de leche*
- *Menú 7: Arepuela no se analiza con leche?*
- *Galletas saltin aparecen Cracker*
- *Menú 12: Arroz con remolacha (No agrada a participantes)*
- *Menú 12: Herpo aparece como galleta dulce con relleno*
- *Menú 17: ¿Cerdo en salsa de mora, posibilidad de cambiar la salsa?*
- *Menú 18: Ensalada de cohombro y zanahoria con vinagreta aparece con manzana en su análisis*
- *Menú 22: Sorbete de mora aparece en alimento con fresa*
- *Menú 22: Sorbete curuba aparece en alimento con feijoa (peso bruto 32 y neto 70)*
- *Menú 22: Galleta integral aparece cracker*
- *Menú 27: Ensalada espinaca, mango, tomate, cilantro y vinagre (No agrada)*
- *Menú 29: Ensalada zanahoria, tomate, apio, c*
- *cilantro y limón aparece en análisis con lechuga, manzana, apio, uva pasa y yogurt*

- *Menú 29: Ensalada lechuga, manzana, apio, uva pasa y yogurt aparece en análisis*
- *con pepino crudo, cebolla, tomate, ajo, aceite, sal*
- *Menú 31: Zuquini aparece como calabaza*
- *Menú 9: aguacate aparece 0,50 de peso bruto y 30 de neto (ajustar peso de bruto)*
- *Menú 16: lulo peso bruto 0,60 y debe ser 116*
- *La proporción de mora en jugo de frutos rojos en el menú 16, 7 y 27 no coinciden en el 7 aparece con peso bruto 16, 67 y es 22*
- *Menú 16: en jugo de Furtos rojos aparece azúcar en peso bruto 32 gr y neto 10 gr*
- *Menú 25: cerdo a la naranja peso bruto no corresponde al neto aparece 0,30 y debe ser 25*
- *Menú 17: plátano en bruto aparece 0,30 y debe ser 92,31*
- *Menú 12: cilantro en peso bruto aparece con 0,30 y en neto 2*
- *Menú 16: Espinaca peso bruto con 0,25 y neto 5*
- *PERDIDA DE PESO EN PECHUGA Y PIERNA PERNIL."*

Información enviada por Kelly Johanna Tafur. Tecnóloga Alimentos CIAI grupo 5

Grupos: 6 y 13 Fundación Martha Chacón Creciendo para el mañana.

- *Se sugieren las siguientes observaciones:*
- *Acelga sudada por tortilla de acelga.*
- *Ensalada Hawaiana por repollo blanco o morado.*
- *Las preparaciones de proteína a las finas hierbas.*
- *Las preparaciones natilla y flan de un mismo día hacer el intercambio.*
- *La patilla se repite en un menú al desayuno y nueves cambiar.*
- *Los productos de panadería la unidad no coincide con el gramaje de 40 gramos.*
- *No está contemplado el queso debe incluirse 20 gramos.*
- *No está contemplado el cereal hojuelas debe incluirse 40 gramos*
- *El rollo de pollo con verduras queda de 145 gramos y adicional se incluye la verdura.*

Información enviada por Nancy Pinzón. Tecnóloga Alimentos CIAI grupo 6

CENTROS INTEGRARTE ATENCIÓN EXTERNA:

Grupos 1, 3, 5 y 9 Fundación Centro de Asesoría Consultoría e Interventoría Comunitaria CENAINCO / Fundación Martha Chacón Creciendo para el Mañana / Servicio Social Enfermeras Profesionales Fundación SSEP

- *El gramaje de las fresas es muy alto, para completar 200 gr son aproximadamente 13 a 15 fresas pequeñas, que obviamente no se consumen todas*
- *Estrategias de solución: Combinar con una fruta que brinde más volumen.*
- *En minuta patrón de nueves reforzadas se observa uvas con gramaje de 200 gr, lo cual equivale a 30 uvas y no las consume todas.*
- *Estrategias de solución: Uso de ingredientes secundarios en ensaladas de frutas. Incluir la fruta en almíbar que disminuya la acidez de la fruta.*
- *Enyucado: Se observa los ingredientes no corresponden a la preparación,*

- *Estrategia de solución: Los ingredientes son yuca, queso costeño, melao de panela, anís, harina de trigo. Se puede también cambiar el nombre de la preparación a torta de yuca.*
- *Colada de fécula de maíz con mora:*
- *Gramaje del café con leche en análisis nutricional estipula 10 gr de café y en la realidad se deben agregar de 5 a 6 gr.*
- *Tostadas: Minuta patrón 60 gr equivale a 6 tostadas.*
- *Estrategia de solución: Se sugiere reducir a 40 gr y ajustar análisis nutricional con otro carbohidrato.*
- *Chocolate: Minuta patrón 23 gr, se utiliza 12,5 gr por persona para la preparación.*
- *Panela: Minuta patrón se observa peso bruto 15 y neto20 gr, no corresponde.*
- *Derivados de cereal sopas: Minuta patrón 20 grs, se sugiere reducir a 15 gr puesto que queda muy espeso.*
- *Leguminosa: Minuta patrón. Especificar que los 40 gr peso neto son las destinadas para las cazuelas.*
- *Carne de res (magra) y carne de cerdo (lomo): Minuta patrón: peso bruto: 120 gr, peso neto: 110 gr. Se debe ajustar peso bruto en minuta patrón.*
- *Yuca: Minuta patrón peso neto 60 gr, cocido 80 gr, la yuca no aumenta de peso por cocción.*
- *Arracacha: incluir arracacha en la minuta patrón, no está. El peso servido de la arracacha chip si es de 60 gr es mucha cantidad equivalente a un plato servido.*
- *Plátano: Minuta patrón 6º gr peso neto, en peso servido el plátano asado se reduce a 40 gr.*
- *Arroz con leche: uvas pasas minuta patrón 12gr, se sugiere reducir a 5 gr.*
- *Se sugiere permitir un intercambio quincenal de derivado de cereal (tortas), a veces no se encuentra la torta de queso.*
- *MENU #3: Caldo de pollo con galleta de soda, no combina, se sugiere una arepa o pan blanco.*

Información enviada por Wilver Ramírez. Tecnólogo Alimentos CIAE grupo 5

Grupos: 2, 4 y 8 Fundación Integral para el Desarrollo Humano FIPADH

- *Falta especificar peso de arepuela*
- *Se propone cambiar tostadas de peso de 60 gr a 45 gr dando asi lós requerimentos calóricos.*
- *Menú 1: corrección del análisis químico, en el ciclo de menús dice zukini y en el análisis químico dice calabacín.*
- *Chip de arracacha no da el peso en servido.*

- *Menú 2: peso de la calabaza en bruto debe aumentar, porque no me da en peso servido*
- *Menú 4: peso de sándwich minuta patrón no está establecido*
- *Definir en la minuta patrón cuando es cazuela y cuando es leguminosa aparte*
- *Revisar cambio de ensalada de frutas por sorbete em las onces porque el almuerzo esta reforzado*
- *Menú 6: análisis químico del fricase de pollo da el doble de la minuta patrón*
- *menú 8: en el ciclo dice manzana y análisis dice fresas*
- *menú 9: en el ciclo de menús dice fresa y análisis químico dice manzana*
- *Posibilidad de cambiar yuca por papa y arroz de fideos por blanco*

- *Menú 10: en el análisis químico nueves reforzadas pan tajado y en el ciclo de menús esta tostada integral.*
- *Cambiar plátano maduro moneditas por plátano asado porque las moneditas no dan el peso.*
- *Menú 11: análisis químico las verduras duplica el peso de la minuta patrón, arroz con espinaca por arroz con ajonjolí*
- *Menú 16: cambiar el menú 16 los participantes solicitan sopa, cambiar ahuyama, por ensalada dulce (repollo, piña, uvas pasas, manzana y crema de leche) y la sopa se propone crema de ahuyama*
- *Menú 20: corregir peso del análisis químico de la pera*

Información enviada por Kimberly Ortega. Nutricionista CIAE grupos 2 y 8

Cada grupo hace envío de las observaciones al correo de la referente técnica del Componente de Alimentación y Nutrición, de igual forma presenta las observaciones iniciando por la minuta patrón la cual se revisa por grupos de alimentos dando la oportunidad a cada grupo de presentar sus observaciones al respecto con el objetivo de llegar a un consenso para su modificación.

Las observaciones realizadas se enmarcan en gramajes de alimentos los cuales al ser implementados a la minuta no están acoplados a la realidad de los servicios.

Una vez revisadas las observaciones se llevará a cabo la modificación de la minuta patrón por parte de la referente técnica del Componente Alimentación y Nutrición y será oficializada por correo electrónico, en tanto que esto no se dé, los documentos soportes de la minuta de alimentos deben ser cumplidos y si se tienen observaciones al respecto estás deben ser consultadas con soportes y estar avaladas por correo electrónico por parte de la referente técnica del componente.

Se aclara que lo trabajado en la reunión del día de hoy NO se implementa hasta que la información no esté oficializada por la referente técnica del Componente Alimentación y Nutrición.

Se indaga a los Nutricionistas y tecnólogos de alimentos si conocen en donde se encuentran los conceptos de Peso bruto, peso Neto y Peso servido de un alimento, la mayoría lo desconoce, por tanto, se hace el llamado de atención a los equipos para revisar los documentos que se aportan desde la línea técnica y realizar socializaciones internas por cada centro de estos conceptos los cuales no están claros, mas aún cuando son base fundamental para la operación.

2. Definición de la estrategia “Estandarización a la carta” la receta para un desperdicio cero y un sabor máximo.

Se indaga con los tecnólogos de alimentos como se encuentra el proceso de estandarización de recetas en los centros teniendo en cuenta que para los centros Integrarte Atención externa están vencidos los términos para su presentación y para los centros integrarte atención Interna los deben presentar próximamente.

Se da a entender a los tecnólogos de alimentos y Nutricionistas la importancia de esta estandarización, ya que al partir de un análisis nutricional de una minuta de alimentos que no está en términos de realidad de los servicios, no se garantizan los aportes nutricionales y de igual forma afecta la operación en el servicio de alimentación.

Los profesionales exponen que es importante el proceso de estandarización pero que se presenta como una sobrecarga al trabajo diario y no consideran su realización por cada centro.

El equipo de apoyo a la supervisión y algunos Nutricionistas exponen la necesidad de realizar este ejercicio en cada centro ya que si la estandarización no se genera mínimo tres veces no se tendría punto de comparación para los rendimientos en los procesos.

Se comunica a los equipos que se buscará una estrategia para realizar un trabajo colaborativo para realizar un proceso consiente y juicioso, ya que el tener un documento con múltiples fallas no es el objetivo.

La apuesta macro del ejercicio es generar una guía de preparaciones por tiempo de comida que permita llevar un proceso estandarizado en garantía de los aportes nutricionales de la población., para lo cual se proyecta la generación de un documento tanto físico como digital con apoyo visual mediante fotos y videos de los procesos de preparación.

El proceso de estandarización del ciclo de menús estará a cargo de los tecnólogos de alimentos y los aportes del profesional en Nutrición, este proceso será direccionado por parte del referente técnico del Componente de salubridad quien tiene a cargo el Subcomponente de Buenas prácticas de manufactura en el servicio de alimentos, en los procesos de solicitud, compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos.

3. Asesoría técnica Programa Alimentación, Nutrición y Salubridad:

Frente la operación del programa en general se realizan las observaciones por parte del equipo de apoyo a la supervisión del informe de gestión el cual es aportado mensualmente y pese a las reiteradas retroalimentaciones no ha sido posible su correcto diligenciamiento evidenciando que dejan los mismos links para la consulta de información o dejan las indicaciones para su diligenciamiento, evidenciando que no se revisa a conciencia.

Se aclara que ante estas fallas se enviará correos a los coordinadores de cada centro para dejar trazabilidad y realizar planes de mejora, los cuales si no son cumplidos generaran en requerimientos al operador.

Informe cualitativo y cuantitativo del servicio de atención para personas con discapacidad – avance de meta, se solicita a los profesionales en Nutrición realizar su descripción ya que si sólo se menciona la obligación cumplida no da cuenta de los avances en el servicio y del que hacer profesional y su impacto en la población beneficiaria.

Se indaga a los Profesionales en Nutrición sobre la actualización de la línea técnica del Subcomponente Promoción en estilos de vida saludable, evidenciando su manejo por el equipo.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. No se propone una nueva reunión.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma

Anexos: Planilla de asistencia y observaciones realizadas por los grupos definidos en la reunión.

Elaboró: Amanda Lucia Montaña García Referente técnica Componente Alimentación y Nutrición

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Presentación Planes intervención centro 2. Lugar o Localidad o Sede: CDC Loyola Timiza 3. Fecha y hora: 7:30 4/10/2024

4. Nombre responsable: Claudia Carrillo 5. Dependencia responsable: SDIS Subdirección para Discap.

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Leidy Herrera M.	CC.	52734011	SPD	Referente técnico	Contratista	lherrera@	3203420328	Leidy H.
2	Claudia P. Carrillo	CC	52145895	SPD	Coord. Distrital	Planta	ccarrillod@	3142999744	
3	Dora Ludya Rojas B	CC	52201777	CIAI 62	Coordinadora	No Aplica	integrarteinterno2@gmail.com	3134425661	
4	Bibiana P. Coiter Diaz	CC	52074060	SPD	Referente técnico	Contratista	bcoiter@sdis	3134120702	Bibiana Coiter
5	Guadalupe Cuadro O	CC	1143377245	CIAI 62	Enfermera	NO Aplica	guadamatluyose@gmail.com	3123329267	
6	Luisa Fernanda Martinez	CC	1018461696	CIAI 62	enfermera	No aplica	luisa0493@hotmail.com	3112961031	
7	Jaider Villegas Sierra	CC	1051824586	CIAI 62	Tecnologo	No Aplica	villegassierra@gmail.com	3077341777	
8	Luis E. Reyes Oduber	CC	7632011	CIAI 62	Coordinador	No Aplica	integrarteinterno62@gmail.com	3012553804	
9	Bárbara Esther Sanchez Grau	CC	52911280	SPD	Apoyo a la supervisión	Contratista	besanchezgrau@gmail.com	3203646692	
10	Liliana Gil Gomez	CC	53049088	Subd. Discapacidad	Apoyo a la supervisión	Contratista	agilg@sdis.gov.co	3016932729	
11	Gina Paola Sotelo G	CC	52987251	Subdirección para la Discapacidad	Supervisora	Contratista	sotelogina@gmail.com	3163308772	
12	[illegible]	CC	39776274	SDIS Dis	Apoyo SIPI	Contratista	[illegible]@sdis	3134890110	
13	Angela Johana Bocachica Ortiz	CC	1032365815	SDIS- Subd Discapacidad	Apoyo a la Supervisión	Contratista	angelabocachica@gmail.com	3125569564	
14	Laura Pulido Perez	CC	28076030	CIAI 62	Enfermera	No Aplica	Pyellitaperez@gmail.com	3003682780	Laura Pulido
15	Martin Gutierrez R	CC	79987243	Subdirección Discapacidad	T. Salud	contratista	mgutierrezr@sdis	3142109027	
16	Angie Lizeth Legarda	CC	1073904414	Subdirección Discapacidad	Referente técnico salud	Contratista	[illegible]	3103576690	Angie L
17	Juan Darío Castañeda	CC	1012909093	CIAI G.11	Interventoría	No aplica	jdcastaneda@gmail.com	3142891193	Juan Castañeda
18	Deiny Garzón M.	CC	1024338195	Centro integrado de atención integral	Coordinadora	No aplica	integrarteinterno@gmail.com	3107298383	
19	Catherine Fierro Sandoval	CC	1077973941	Centro integral de atención integral G1	Enfermera	NO aplica	catherinefierro0610@gmail.com	3222166035	Catherine Fierro
20	Enalba Morales	CC	1051656217	CIAIS 3	Enfermera	No Aplica	enamor2602@gmail.com	3135400614	Enalba M.

Tratamiento de datos personales:"En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Scanned with CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Presentación Planes de Intervención 2. Lugar o Localidad o Sede: CDC Lago Timiza 3. Fecha y hora: 7:00 am 4/10/2024

4. Nombre responsable: Claudia Carrillo 5. Dependencia responsable: SDIS Subdirección para Discapacidad

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Mayra Ramos Prado	CC	1014276742	Centro Integrarte Localidad Tunjuelito	Enfermera	No aplica	cial.enfamiliar@gmail.com	3143349223	
2	Paola Viviana Trujillo	CC	32755372	CIAI 6247	Nutricionista	No aplica	nutricionistu2804@gmail.com	3148700333	
3	Alba Lucia Ardila A	CC	63.360.712	CIAIG3	Nutricionista	No aplica	alardila1904@gmail.com	3205821214	
4	Andrea Carolina Vargas	CC	1032361199	CIAI G 7	Coordinadora	No aplica	arvargasfonseca@gmail.com	3168626305	
5	Luz Dary Diaz C	CC	51999486	SDIS	Apoyo a Supervisión	Contratista	luzd.diaz9904@gmail.com	3108189046	
6	Karen Forero C	CC	1014207066	SDIS	Apoyo a Supervisión	Contratista	karen.forero@gmail.com	3214580991	
7	Jhonatan Rodriguez P	CC	80858984	SDIS SUB DISCAPACIDAD	REF TECNICO SALUD	CONTRATISTA	JRODRIGUEZP@SDIS.GOV.CO	3202703070	
8	Edwin Cortes C	CC	80214611	SPD	Profesional	Contratista	ecortes@spd.gov.co	3202811270	
9	Angela I Molina	CC	52328324	Subdirección Discapacidad	Referente de Salud	Contratista	angelagp3@gmail.com	3105774820	
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales: "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Scanned with CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Mismo ESI24018883 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Acompañamiento técnico Nutrición y S. 2. Lugar o Localidad o Sede: Archivo Distrital 3. Fecha y hora: 03-12-2024 - 08:00 cm - 9:00 cm
4. Nombre responsable: Anadis Montaño - Nayel Satancia 5. Dependencia responsable: S.D.D. Discapacidad

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Jimena Cobrera Arcos	CC	59826769	Contratista Integrante Atención Int 6.9	Nutricionista	No aplica	cobrerajimena99@gmail.com	3164989443	
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Scanned with CamScanner

ACTUALIZACION PROCEDIMIENTO Y FORMATOS ASOCIADOS PROMOCION DE ESTILOS DE VIDA SALUDABLES

A

Amanda Lucia Montaña Garcia

Para: CIAIGRUPO1SUESCA <ciai1suesca@gmail.com>; integrarteinternog2@gmail.com; **y 18 más** Mar 1/10/2024 8:09 AM

CC: luzd.diazq904@gmail.com; besanchezgrass@gmail.com

Buenos días,
Reciban un cordial saludo, remito actualización de línea técnica del Componente de Alimentación y Nutrición, **Subcomponente Promoción en estilos de vida saludable**, de los Centros integrarte Atención Interna y Externa, con el objetivo que lo socialicen con los profesionales en Nutrición y demás profesionales a cargo de estas acciones.
En la línea técnica del Programa de Alimentación, Nutrición y Salubridad, compartida a todos sus centros al inicio de los convenios de asociación vigentes, pueden revisar las actualizaciones realizadas por la Subdirección de Nutrición.
Quedo atenta a sus observaciones
Atentamente,

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ
AMANDA LUCÍA MONTAÑA GARCÍA
SUBDIRECCIÓN PARA LA DISCAPACIDAD
SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL
Tel. (601) 3808330

Actualización Sistema de Gestión - Subdirección de Nutrición

D

Diana Patricia Quintero Neme

Para: **SubNutricion**; Agda Lisbeth Jimenez Cifuentes; Otoniel Fernando Erazo Tijo Lun 30/09/2024 4:08 PM

CC: Zulma Yanira Fonseca Centeno; Luz Jazbleidy Aranda Martinez; **y 12 más**

Buenas tardes,

De manera cordial me permito informar que ya se encuentra disponible en el proceso Prestación de Servicios sociales/ Procedimientos/ Subdirección de Nutrición los siguientes documentos:

PROCESO	NOMBRE DEL DOCUMENTO	TIPO DE DOCUMENTO	CÓDIGO DEL DOCUMENTO	TIPO DE SOPORTE	FECHA VERSIÓN VIGENTE	VERSIÓN
Prestación de servicios sociales	Promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física (PSANAF)	Procedimiento	PCD-PSS-020	Documento electrónico	19/09/2024	3

Asimismo, en el proceso Prestación de Servicios sociales/ Documentos asociados/Dirección de Nutrición y Abastecimiento/ Promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física (PPSANAF) los siguientes documentos:

PROCESO	NOMBRE DEL DOCUMENTO	TIPO DE DOCUMENTO	CÓDIGO DEL DOCUMENTO	TIPO DE SOPORTE	FECHA VERSIÓN VIGENTE	VERSIÓN
Prestación de servicios sociales	Promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física 2016-2031	Lineamiento	LIN-PSS-011	Documento electrónico	12/09/2024	2
Prestación de servicios sociales	Construcción estrategias de información, educación y comunicación para la alimentación, nutrición y actividad física 2016-2031	Lineamiento	LIN-PSS-011	Documento electrónico	12/09/2024	2
Prestación de servicios sociales	Cronograma promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física	Formato	FOR-PSS-297	Documento electrónico	12/09/2024	1
Prestación de servicios sociales	Base de consolidación mensual de promoción prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física	Formato	FOR-PSS-298	Documento electrónico	12/09/2024	4

Prestación de servicios sociales	Reporte cualitativo mensual promoción prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física	Formato	FOR-PSS-300	Documento electrónico	12/09/2024	1
Prestación de servicios sociales	Reporte trimestral consolidado cuantitativo y cualitativo de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física (PPSANAF)	Formato	FOR-PSS-545	Documento electrónico	12/09/2024	2

Procedimiento que contó con aportes, revisión y validación por parte de las siguientes subdirecciones técnicas: subdirección para la Discapacidad, subdirección para la Familia, subdirección para la Infancia, subdirección para la Juventud, subdirección para la Adultez, subdirección para la Vejez y subdirección de Nutrición. Cabe señalar que desde la subdirección de Nutrición se emitirán las orientaciones pertinentes y se adelantará la socialización correspondiente para su implementación.

Gracias por su atención

Cordialmente

Diana Patricia Quintero Neme
Contratista
Subdirección de Nutrición

ACTUALIZACION COMPONENTE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN CARPETAS DE EVIDENCIABLES

A

Amanda Lucia Montaña Garcia

Para: CIAIGRUPO1SUESCA <ciai1suesca@gmail.com>; integrarteinternog2@gmail.com; **y 18 más** Dom 6/10/2024 8:36 PM

CC: luzd.diazq904@gmail.com; besanchezgrass@gmail.com

Cordial saludo,

Me permito Informar a los centros Integrarte Atención Interna y Externa, la actualización realizada a la carpeta de evidenciables del Componente Alimentación y Nutrición:
Subcomponente Aporte Alimentario Nutricional; Carpetas:
2. Autorización cambio de preparaciones. Para cargue del formato Autorización cambio de preparaciones /alimentos FOR-PSS- 245
3. Reporte de asistencia participantes: Para el cargue del formato reporte de asistencia beneficiarios para la preparación de alimentos. FOR-PSS- 244
Subcomponente Vigilancia del estado Nutricional
6. Hoja de vida e inventario de equipos antropométricos: Para el cargue del formato hoja de vida equipos antropométricos FOR- PSS- 656 y formato inventario equipos antropométricos de los servicios sociales. FOR-PSS- 165

Por favor compartir esta información con los profesionales en Nutrición.
Quedo atenta a sus observaciones

Atentamente,

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ
AMANDA LUCÍA MONTAÑA GARCÍA
SUBDIRECCIÓN PARA LA DISCAPACIDAD
SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL
Tel. (601) 3808330

SOLICITUD CAMBIO CICLOS DE MENU CELEBRACIÓN DÍA DULCE

M

MAYRA MILENA HERRERA FANDIÑO<integrarteinterno10@gmail.com>

Para: Amanda Lucia Montaña Garcia; luzd.diazq904@gmail.com

Jue 24/10/2024 3:23 PM

SOLICITUD CAMBIO MINUTA...
56 KB

Buenas tardes Amanda.

De manera atenta hago envío de la presente solicitud, a fin de solicitar aval para realizar el cambio de ciclos de menús para el día 31 de octubre del 2024.

Sin otro particular.

Cordialmente.
--
MAYRA MILENA HERRERA FANDIÑO
TRABAJADORA SOCIAL
COORDINADORA
CENTRO INTEGRARTE ATENCIÓN INTERNA GRUPO 10

U.T.
SERVICIO SOCIAL
CENTROS
INTEGRARTE
NIT.901851683-1

SOLICITUD CAMBIO CICLOS DE MENU CELEBRACIÓN DÍA DULCE

A

Amanda Lucia Montaña Garcia

Para: MAYRA MILENA HERRERA FANDIÑO <integrarteinterno10@gmail.com>; **y 1 más**

Jue 24/10/2024 4:40 PM

Buenas tardes,
Una vez revisado el cambio de menú por celebración de fecha especial "Halloween", propuesto por el Centro Integrarte Atención Interna grupo 10, se da aval.
Cordialmente,

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

BOGOTÁ

AMANDA LUCÍA MONTAÑA GARCÍA
SUBDIRECCIÓN PARA LA DISCAPACIDAD
SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL
Tel. (601) 3808330