LINEA TÉCNICA Y EVIDENCIABLES PROGRAMA ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

A

Amanda Lucia Montaña Garcia

Para: SAN FRANCISCO GRUPO 5 <integrarteinterno5sanfrancisco@gmail.com>

Dom 4/08/2024 7:24 PM

CC: luzd.diazq904@gmail.com

Buenas tardes,
Reciban un cordial saludo, desde el Programa de Alimentación, Nutrición y Salubridad se comparte al Centro Integrarte Atención interna grupo 5:

LINEA TÉCNICA PROGRAMA ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

CARPETA DE EVIDENCIABLES CIAI GRUPO 5 8414-2024

Se programará visita de asesoría técnica al centro con el objetivo de resolver las dudas e inquietudes que se presenten por parte de la Coordinación y Nutricionista, al realizar la revisión de los lineamientos contenidos en anexo técnico, los cuales están descritos en la línea técnica enviada y carpeta para el cargue de evidenciables,

Quedo atenta a sus observaciones
Cordialmente,

AMANDA LUCÍA MONTAÑA GARCÍA
SUBDIRECCIÓN PARA LA DISCAPACIDAD
SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROGRAMACIÓN ASESORÍA TÉCNICA COMPONENTE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

Editar | Cancelar

Mar 27/08/2024, 'de' 9:00 AM a 12:00 PM

Centros Integrarte Atención Interna grupos 5. 10, 11 y 12

Aceptados: 1, 5 sin respuesta

Mensajes | Detalles de la reunión

A

Amanda Lucia Montaña Garcia

Para: integrarteinterno10@gmail.com; integrartegrupo11@gmail.com; **y 4 más**

Vie 23/08/2024 11:37 AM

Buenos días,

Reciban un cordial saludo, se programa visita de asesoría técnica a los Centros Integrarte Atención Interna grupos 5. 10, 11 y 12, con el objetivo de resolver las dudas e inquietudes presentadas por parte de **las Coordinaciones y los profesionales en Nutrición**, al realizar la revisión de los lineamientos contenidos en anexo técnico, los cuales están descritos en la línea técnica enviada y carpeta para el cargue de evidenciables.

Quedo atenta a su puntual asistencia

Cordialmente,

Amanda Montaña

Referente técnica

ACTA N°33

FECHA: Bogotá, agosto, 27 de 2024.

HORA: 09:00 a.m. - 12:30 p.m.

LUGAR: Centros Integrarte Atención Interna grupos 5 y 12.

TEMA: Asesoría técnica Programa Alimentación, Nutrición y Salubridad.

ASISTENTES: Se anexa planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Realizar la revisión de línea técnica del Programa Alimentación, Nutrición y Salubridad con las Coordinaciones, Nutricionistas y Tecnólogos de alimentos a cargo de los centros y en compañía de los apoyos a la supervisión del programa, con el objetivo de resolver las dudas e inquietudes presentadas en relación a los lineamientos contenidos en anexo técnico, los cuales están descritos en la línea técnica y carpeta para el cargue de evidenciables, enviada al correo de los centros.

DESARROLLO:

1. Se da inicio a la asesoría técnica con la explicación a los Coordinadores de los centros, Cindy Nazareno y Luis Meyer, las Nutricionistas a cargo, Asunción Escorcia y Liliana Hernández y Tecnólogos en alimentos, Jaider Villegas y Kelly Tafur, el objetivo de la visita, el cual se basa en realizar la revisión de la línea técnica y carpeta de evidenciables enviada al correo de los centros por inicio de nuevo convenio de asociación.

LINEA TÉCNICA Y EVIDENCIABLES PROGRAMA ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Amanda Lucia Montaña Garcia
Para: SAN FRANCISCO GRUPO 5 <integrarteinterno5sanfrancisco@gmail.com>
Dom 4/08/2024 7:24 PM
CC: luzd.diazq904@gmail.com

Buenas tardes,
Reciban un cordial saludo, desde el Programa de Alimentación, Nutrición y Salubridad se comparte al Centro Integrarte Atención interna grupo 5:

LINEA TÉCNICA PROGRAMA ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

CARPETA DE EVIDENCIABLES CIAI GRUPO 5 8414-2024

Se programará visita de asesoría técnica al centro con el objetivo de resolver las dudas e inquietudes que se presenten por parte de la Coordinación y Nutricionista, al realizar la revisión de los lineamientos contenidos en anexo técnico, los cuales están descritos en la línea técnica enviada y carpeta para el cargue de evidenciables,

Quedo atenta a sus observaciones
Cordialmente,

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

LINEA TÉCNICA Y EVIDENCIABLES PROGRAMA ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Amanda Lucia Montaña Garcia
Para: integrarteinternog12@gmail.com
Dom 4/08/2024 7:52 PM
CC: besanchezgrass@gmail.com

Buenas tardes,
Reciban un cordial saludo, desde el Programa de Alimentación, Nutrición y Salubridad se comparte al Centro Integrarte Atención interna grupo 12:

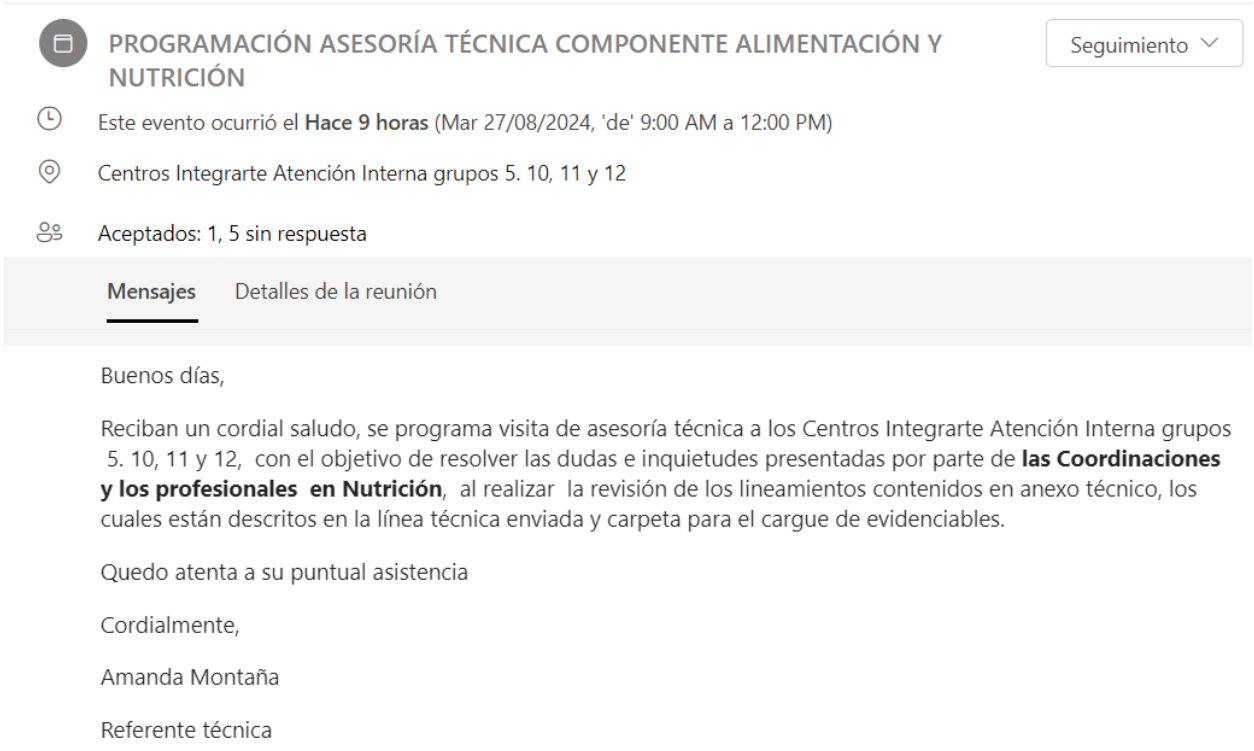
LINEA TÉCNICA PROGRAMA ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

CARPETA DE EVIDENCIABLES CIAI GRUPO 12 8420-2024

Se programará visita de asesoría técnica al centro con el objetivo de resolver las dudas e inquietudes que se presenten por parte de la Coordinación y Nutricionista, al realizar la revisión de los lineamientos contenidos en anexo técnico, los cuales están descritos en la línea técnica enviada y carpeta para el cargue de evidenciables,

Quedo atenta a sus observaciones
Cordialmente,

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



PROGRAMACIÓN ASESORÍA TÉCNICA COMPONENTE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

Seguimiento

Este evento ocurrió el **Hace 9 horas** (Mar 27/08/2024, 'de' 9:00 AM a 12:00 PM)

Centros Integrarte Atención Interna grupos 5. 10, 11 y 12

Aceptados: 1, 5 sin respuesta

Mensajes | Detalles de la reunión

Buenos días,

Reciban un cordial saludo, se programa visita de asesoría técnica a los Centros Integrarte Atención Interna grupos 5. 10, 11 y 12, con el objetivo de resolver las dudas e inquietudes presentadas por parte de **las Coordinaciones y los profesionales en Nutrición**, al realizar la revisión de los lineamientos contenidos en anexo técnico, los cuales están descritos en la línea técnica enviada y carpeta para el cargue de evidenciables.

Quedo atenta a su puntual asistencia

Cordialmente,

Amanda Montaña

Referente técnica

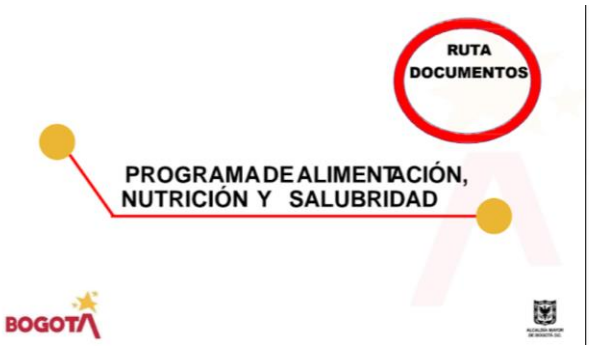
Las Nutricionistas de los centros grupos 5 y 12, Asunción Escorcia y Liliana Hernández, abren la línea técnica del Programa Alimentación, Nutrición y Salubridad, enviada al correo de cada centro, se indica a la Nutricionista, Liliana Hernández, iniciar a presentar el programa general con sus seis subcomponentes:



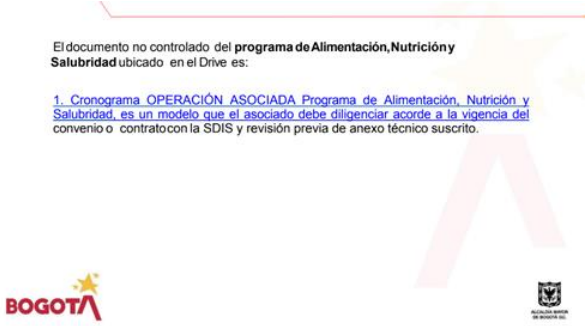
Mi unidad > PROGRAMA DE ALIME... > 1. LINEA TECNICA PROG...

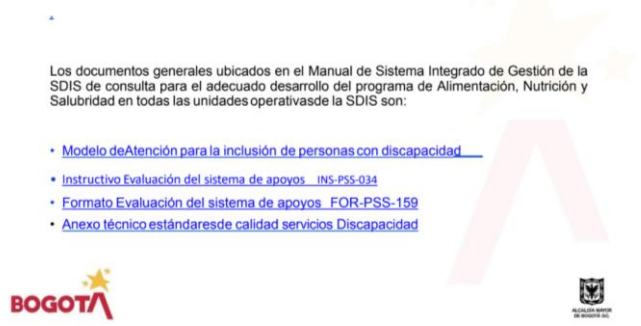
Tipo | Personas | Modificado

Nombre	Propietario	Última modificación	Tamaño del
2. COMPONENTE DE SALUBRIDAD	yo	7 jun 2024 yo	—
1. COMPONENTE DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	yo	22 ago 2023 alardila1904@...	—
PROGRAMA ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD...	yo	18 jul 2024 yo	281 KB









La Nutricionista, presenta a los Coordinadores el Programa:

Componente Alimentación y Nutrición: Subcomponentes, Aporte Alimentario Nutricional, Vigilancia del estado Nutricional, promoción en estilos de vida saludable y el Componente de Salubridad: Subcomponentes, Condiciones higiénico sanitarias, Plan de saneamiento y Buenas practicas de manufactura en el servicio de alimentación.

La referente técnica explica que los seis subcomponentes presentados son ciclicos, ya que, el subcomponente de aporte alimentario se implementa en la descripción del subcomponente de Buenas prácticas de manufactura, es decir, todos los subcomponentes son codependientes de las actividades descritas en cada uno para la efectividad de las acciones en el programa.

La Nutricionista refiere que el profesional en Nutrición si bien está a cargo del Componente de Alimentación y Nutrición tambien tienen obligaciones en el cumplimiento de actividades en el componente de salubridad, las cuales trabaja conjuntamente con los tecnólogos de alimentos.

Dentro de los documentos generales suministrados se encuentra la plantilla para la generación del cronograma de actividades del Programa, el cual se convierte en la hoja de ruta del Nutricionista y por tanto la Coordinación debe manejarla, con el objetivo de dar cumplimiento a los evidenciables establecidos en anexos técnicos.

El formato debe acoplarse al anexo técnico y de igual forma se ajustará la vigencia acorde a la duración del convenio suscrito y se sugiere diligenciarlo con las fechas de entrega cuando

aplique. Se evidencia que los tecnologos de alimentos desconocen el cronograma y no han realizado su diligencimiento pese a que en acta llevada a cabo con el equipo de Nutricionistas de Centros Integrarte Atención Interna y Externa se encuentra descrito el compromiso con los responsables y el carácter inmediato para su presentación en el drive de evidenciables.

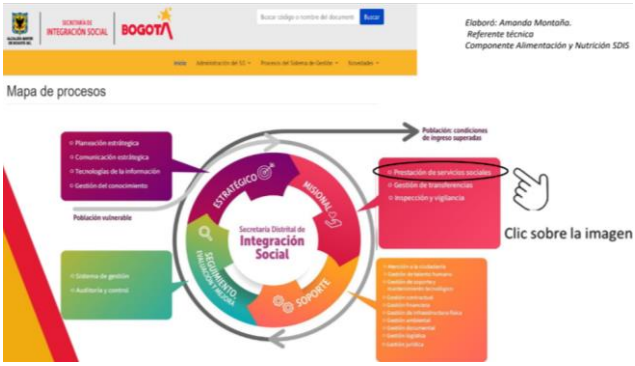
Por tanto los Coordinaoores se comprometen a realizar la revisión del cronograma con los profesionales tanto Nutricionistas como tecnólogos de alimentos y así tener el manejo de la información acorde a lo solicitado.

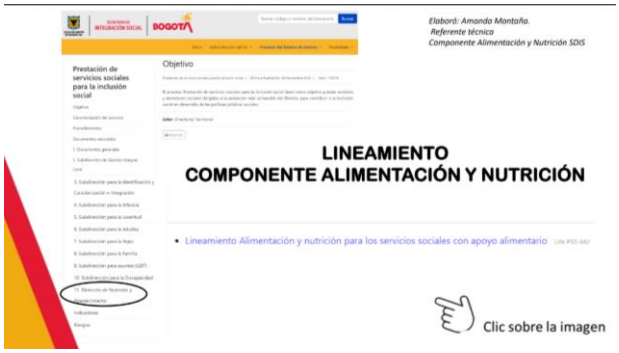
CRONOGRAMA LINEA TÉCNICA PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD											
VIGENCIA 2020	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
1.COMPONENTE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN											
1.1. Subcomponente Aporte alimentario y Nutricional.											
Formato autorización cambio de preparaciones, diligenciado y actualizado											
Preparaciones para fechas especiales avalados por el referente técnico delegado por la SDIS											
Soportes de socialización a los manipuladores del servicio de alimentación, la estandarización de utensilios para el servido de											
Formato ciclo de menús derivado, avalado por la Subdirección de nutrición											
Listado de participantes con dietas terapéuticas actualizado y soporte de la socialización a talento humano											
Soportes de socialización a la totalidad del talento humano del centro, el manual de dietas											
Soportes de la socialización al talento humano del servicio de alimentación de la unidad operativa, la minuta de alimentos formato											
1.2. Subcomponente vigilancia y seguimiento del estado nutricional											
Formatos de valoración inicial de cada participante que ingrese nuevo a la SDIS, en un plazo no mayor a quince (15) días calendario, contados a											
Matriz de reporte mensual de tamizaje nutricional de todos los participantes del servicio, cargada en el drive del correo suministrado											
Seguimiento del estado nutricional de cada participante, el cual se debe realizar cada (3) meses contados a partir de la valoración inicial											
Primer informe por cada participante: se debe realizar a los ciento veinte (120) días calendario luego del inicio de la prestación del											
Informe poblacional donde se describa de la situación alimentaria y nutricional, así como el análisis de la evolución del estado nutricional de la población del centro, presentado a los ciento veinte (120) días calendario luego del inicio de la prestación del servicio; y un informe comparativo (inicial / final) con las mismas variables treinta (30) días antes de finalizar la prestación del servicio, de acuerdo con los parámetros solicitados por el profesional en Nutrición del Equipo de Asesoría Técnica.											

Frente al material de consulta general se encuentra el anexo de estándares de calidad de los servicios sociales, y la herramienta para la evaluación de sistemas de apoyo, la cual fue actualizada y es de conocimiento por parte de los Coordinadores, estos documentos deben revisarse muy bien para dar cumplimiento.

Se ingresa a la hoja de ruta del Componente Alimentación y Nutrición, donde todos los archivos allí descritos se encuentran formulados con el objetivo de tener la consolidación de todo el material y facilitar su consulta.







Los documentos del programa Alimentación, Nutrición y Salubridad están ubicados en el mapa de procesos de la SDIS, en la Dirección de Nutrición y Abastecimiento ya que es esta Dirección quien avala los lineamientos para toda la entidad.

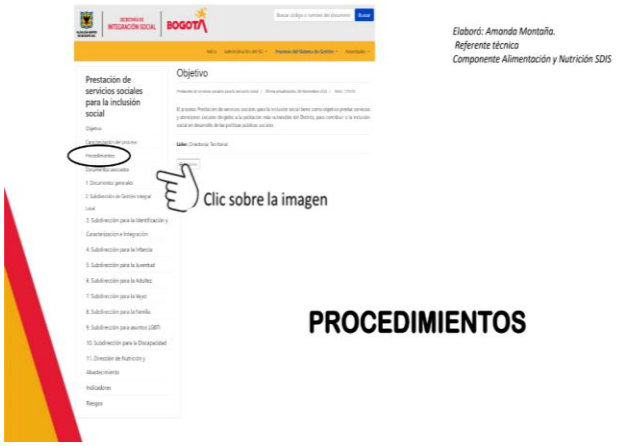
El lineamiento Alimentación y Nutrición para los servicios sociales con apoyo alimentario, está enmarcado en la politicia pública de seguridad Alimentaria Nutricional., Construyendo ciudadanía alimentaria 2019-2031.

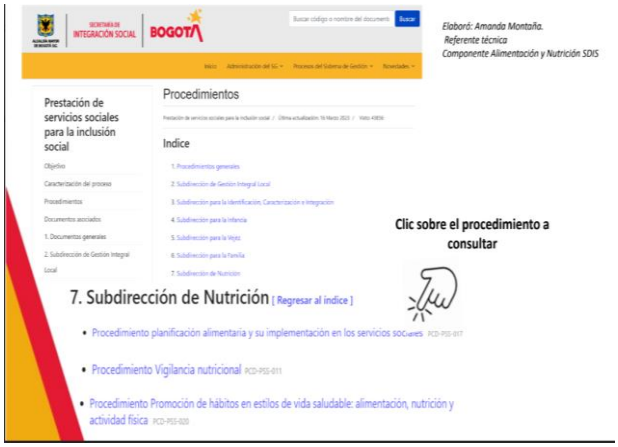
La referente técnica refiere haber realizado una socialización del lineamiento en el cual participaron las Nutricionistas de los Centros, por tanto, las profesionales ya cuenta con el manejo de la información.

La Nutricionista Asunción Escorcia con el apoyo de su compañera presentan el lineamiento describiendolo.

7. Desarrollo del lineamiento 17
7.1. Gobernanza en la seguridad alimentaria y nutricional y ciudadanía alimentaria 17
7.2. Alimentación saludable y sostenible 19
7.3. Vigilancia nutricional 32
7.4. Educación alimentaria y nutricional para la promoción de hábitos en estilos de vida saludable: alimentación, nutrición y actividad física 40

Los componentes que se desarrollan en el lineamiento están contenidos en la línea técnica suministrada, la diferencia radica en que el componente de Salubridad se toma con toda la cadena de suministro alimentario en términos de calidad e inocuidad.





Se presentan los procedimientos, los cuales contienen la información de operación general para todos los servicios de la SDIS, y están acorde a la línea técnica brindada, uno por cada subcomponente a trabajar:

Subcomponente Aporte Alimentario Nutricional



La Nutricionista, Asunción Escorcia, presenta los formatos a implementar haciendo claridad que el ciclo de menús y los documentos soportes serán revisados por todo el equipo de Nutricionistas de los centros, ya que cuentan con algunos errores en las cantidades analizadas que al momento de su operación son inviables para el suministro.

La referente técnica indica que en la próxima reunión a realizar con los Nutricionistas y Tecnólogos de alimentos de los centros se presentará una estrategia de trabajo colaborativo para realizar la revisión y estandarización de los ciclos de menús.

La referente técnica aclara que el ciclo suministrado debe ser operado en tanto no se surtan sus modificaciones, y si se cuenta con algún cambio de base para la ejecución de todo el ciclo este debe justificarse y enviarse a la referente técnica para su aval.

La derivación dietaría se elaborará acorde a la necesidad de la población atendida teniendo en cuenta lo descrito en el manual de dietas.

Las Nutricionistas refieren que están en ajustes de la derivación dietaría, teniendo en cuenta que las modificaciones realizadas deben tener un sustento médico, ya que, si a cada participante se

le realiza la derivación dietaría por gustos especificados se tendrían preparaciones diferentes por cada participante.

Frente a los formatos reporte diario de asistencia y registro diario de suministro de dietas se realizan las siguientes consideraciones.



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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO REPORTE ASISTENCIA DE BENEFICIARIOS PARA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-244
Versión: 2
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 2

SUBDIRECIÓN LOCAL/LOCALIDAD: _____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____

UNIDAD OPERATIVA: _____ OPERADOR: _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____ MES: _____ AÑO: _____

TIEMPO DE COMIDA:

Grupo de edad	L M MC J V S D DÍA CALENDARIO	L M MC J V S D DÍA CALENDARIO	L M MC J V S D DÍA CALENDARIO	L M MC J V S D DÍA CALENDARIO	L M MC J V S D DÍA CALENDARIO	Promedio
0 - 2 meses 29 días						
3 - 5 meses 29 días						
6 - 8 meses 29 días						
9-11 meses 29 días						
1 - 2 años 11 meses						



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital INTEGRACIÓN SOCIAL

SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL
PROCEDIMIENTO DERIVACION DIETARIA
REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE SUMINISTRO DE DIETAS
FORMATO NO CONTROLADO

Código
Versión
Fecha

SERVICIO SOCIAL: _____

MES: _____

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	MODIFICACIÓN CALORICA NORMAL	HIPO	HIPER	TIEMPO COMIDA	SEMANA 1 1 2 3 4 5 6 7	SEMANA 2 8 9 10 11 12 13 14	SEMANA 3 15 16 17 18 19 20 21	SEMANA 4 22 23 24 25 26 27 28	SEMANA 5 29 30 31
1					D N A O C RN					
2					D N A O C RN					
3					D N A O C RN					
4					D N A O C RN					
5					D N A O C RN					

Se realiza el ejercicio para revisar su diligenciamiento teniendo en cuenta las diferentes variables contenidas en los formatos establecidos.

Se aclara que el tiempo de comida Refrigerio nocturno se coloca en el formato ya que, algunos Nutricionistas lo manejan como parte de la derivación dietaría propuesta, y este no conlleva a costos adicionales en la operación.

Estos formatos son complementarios, ya que permiten tener en cuenta la asistencia general como la individual y el comportamiento del suministro de alimentación por el mes o por el período que

se analice para contar con la compra de alimentos requeridos, el llevar estos formatos y analizarlos de forma juiciosa tienen un impacto en el control del suministro de alimentos de forma importante.

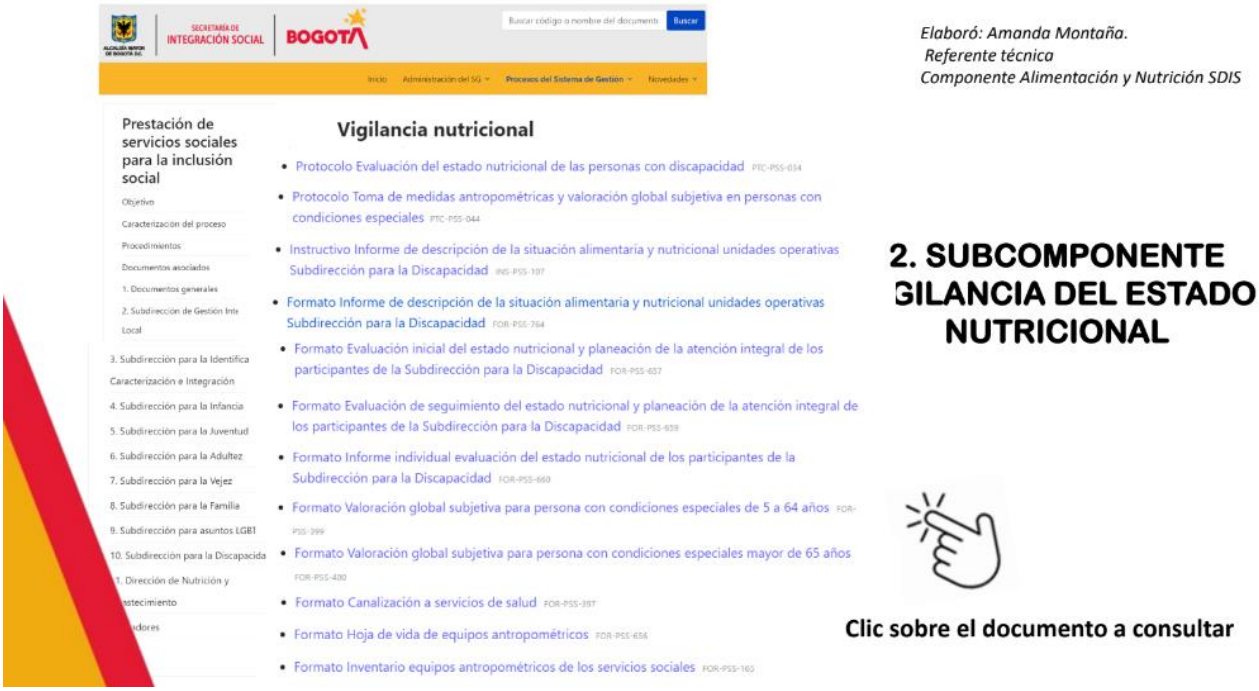
Se resalta la importancia de no sólo diligenciar los formatos por dar cumplimiento, si no establecer análisis que permitan la mejora continua en la prestación del servicio en términos de calidad y efectividad.

El material de consulta es muy importante para su implementación, no sólo por el profesional en Nutrición, también debe ser de conocimiento y manejo por parte de los tecnologos de alimentos para mantener la calidad del servicio.





Subcomponente Vigilancia del Estado Nutricional



La Nutricionista, Liliana Hernández, presenta los formatos implementados, los cuales en su mayoría son generados con las matrices con las cuales se cuenta como material de apoyo.

Se indaga a la Nutricionista sobre las fechas establecidas para el cargue de evidenciables de este subcomponente que fueron definidas en reunión de equipo el día 15 de agosto.

Se resalta la importancia de socializar con los cordinadores y el equipo profesional el Informe de la descripción de la situación alimentaria nutricional del centro, con el objetivo de tomar acciones que conlleven a mejorar el estado nutricional de la población en atención.

La referente técnica menciona la importancia de realizar el exámen fíisico como parte del proceso de valoración, y el trabajo realizado con los auxiliares de enfermeria.

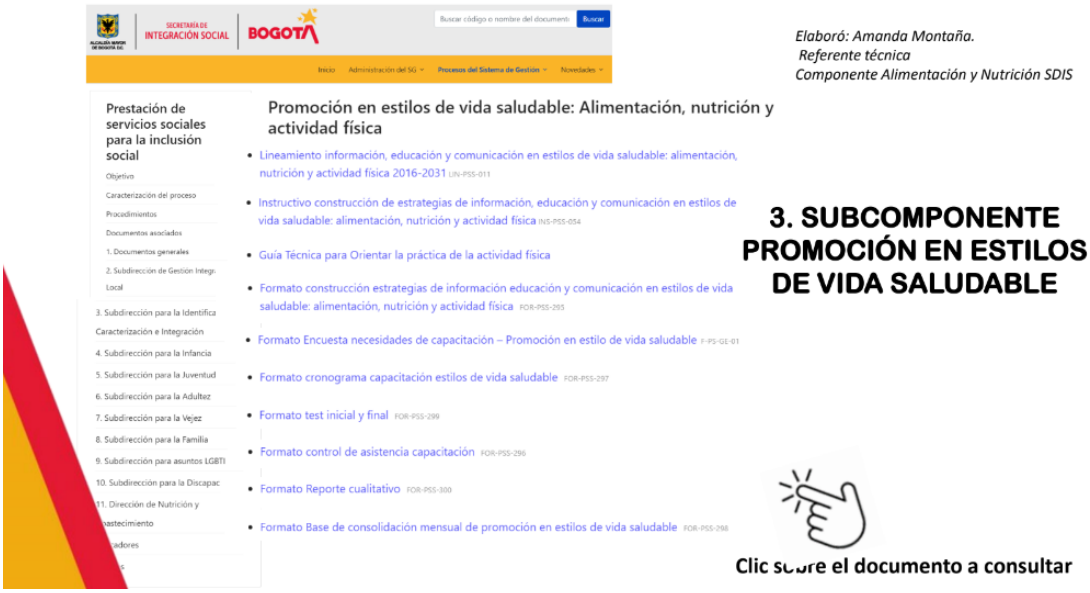




Se cuenta con los documentos de consulta que para este Subcomponente son muy descripitivos con el objetivo de servir de apoyo para la adecuada toma de medidas antropómétricas bien sea de forma directa, indirecta estimada o subjetiva.

La estrategoia TANDIS, que consiste en el taller de toma de medidas antropométricas para personas con Discapacidad, y el cual se certifica cada dos años está programado para el mes de septiembre, ya que se estan realizando modificaciones acorde a las necesidades expuestas por los profesionales en Nutrición.

Subcomponente Promoción de Estilos de Vida Saludable



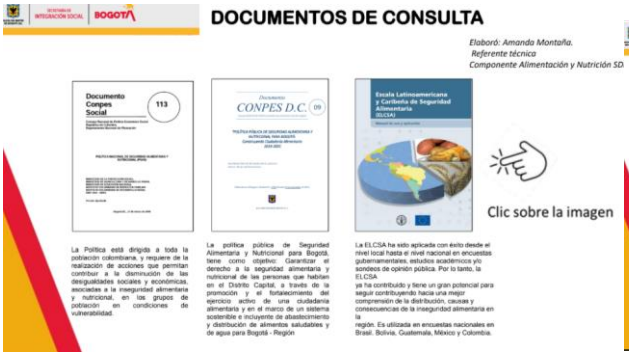
Elaboró: Amanda Montaña.
Referente técnica
Componente Alimentación y Nutrición SDIS



Elaboró: Amanda Montaña.
Referente técnica
Componente Alimentación y Nutrición SDIS



Elaboró: Amanda Montaña.
Referente técnica
Componente Alimentación y Nutrición SDIS



Elaboró: Amanda Montaña.
Referente técnica
Componente Alimentación y Nutrición S





La Nutricionista, Liliana Hernández, socializa a las Coordinadoras los documentos a aportar en este subcomponente, el trabajo se realiza de forma interdisciplinaria, donde se establecerán las diferentes estrategias acorde a las necesidades evidenciadas, para ello se debe tener en cuenta la aplicación de la encuesta de necesidades, la caracterización de la población, el informe de la descripción de la situación alimentaria nutricional del centro, y las estrategias que se han venido realizando en convenios anteriores con el objetivo de mejorar el estado nutricional de la población en atención.

Se aclara que se debe dar cumplimiento a los formatos controlados que se encuentran en la línea técnica, por tanto, cada actividad programada debe desarrollarse en un formato de estrategia IEC, y se resalta la importancia de su evaluación por medio del análisis del pre y postest de la actividad. La planilla de asistencia se diligenciará con los nombres de las personas con discapacidad a la cual va dirigida la actividad y se referenciaran los participantes bien sean familiares o profesionales que participan en dicha actividad en la evaluación, así quedará descrito en el formato junto con las fotos y análisis de la actividad.

En relación a los documentos de consulta se cuenta con diversidad de material con el objetivo de apropiar la información que se ajuste a las necesidades evidenciadas.

Los Coordinadores resaltan la importancia de realizar estas socializaciones junto con los tecnólogos de alimentos, al ser estos componentes complementarios frente a la cadena de suministro y sus implicaciones a nivel nutricional.

Componente de Salubridad

El referente técnico del componente de salubridad realiza una breve apertura de los tres subcomponentes asociados al componente de salubridad y dando la palabra a los tecnólogos de alimentos Margarita Colmenares, y Íngrid Jaramillo, con el fin de que ellos muestren su conocimiento frente a la linea técnica y los tres subcomponentes, (condiciones higiénico sanitarias, plan de saneamiento y buenas prácticas de manufactura), de igual forma acompañados por el referente para aclarar cualquier duda o malentendido y así

lograr que coordinación, referentes y equipo de apoyo a la supervisión durante la presentación soliciten aclaración del componente.

Teniendo en cuenta el párrafo anterior, inician los tecnólogos de alimentos con apoyo del referente técnico inician exponiendo el subcomponente condiciones higiénico sanitarias:

- **Condiciones Higiénico-Sanitarias:**
    - **Concepto Sanitario Favorable:** El Asociado debe presentar un acta de visita con un concepto sanitario favorable o una carta solicitando una nueva visita si el concepto está próximo a vencer, teniendo en cuenta las indicaciones dadas en el anexo técnico.
    - **Autoevaluación:** El profesional Nutricionista debe realizar una autoevaluación cada tres meses después de la visita inicial por la autoridad sanitaria, con apoyo del tecnólogo de alimentos y técnico ambiental

- **Plan de Saneamiento (PS):**
    - **Documentación y Aplicación:** Adopción del Plan de Saneamiento publicado en la Guía del SIG, que debe incluir procedimientos, cronogramas, registros y responsables de programas de limpieza, gestión de residuos, control de plagas, y abastecimiento de agua potable.
    - **Capacitación:** Implementación de una estrategia IEC para el personal en los primeros 30 días del convenio, y capacitación continua cada tres meses.
    - **Actualizaciones:** se encargará de realizar los ajustes necesarios en el Plan de Saneamiento dentro de un plazo máximo de 3 días tras recibir observaciones de SDIS.

5. Subcomponente de Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos

Se expusieron los requisitos para implementar BPM en todos los procesos de manejo de alimentos, desde la compra hasta la distribución.

- **Acciones Acordadas:**
    - **Documentación de BPM:** preparará y mantendrá actualizados los documentos necesarios para el servicio de alimentación.

- **Plan de Capacitación:** debe garantizar que el personal manipulador de alimentos reciba formación continua con al menos 10 horas anuales en buenas prácticas y medidas preventivas.

Terminando la presentación, la profesional en Nutrición del equipo de apoyo a la supervisión expone una queja anónima que llego a la subdirección para la discapacidad, en la cual se manifiesta: “en los alimentos que se proporcionan a los participantes no se están siguiendo los debidos procesos de control, encontrándose babosa en la comida. Se adjunta foto con evidencia)

Para el equipo técnico, y equipo de apoyo a la supervisión es claro que: Las babosas son moluscos que se alimentan de vegetales, por lo que es común encontrarlas en lechugas y otras verduras, especialmente si se cultivan de manera orgánica o en huertos cercanos a áreas verdes o con vegetación abundante, ya teniendo claro esto también se entiende que por el proceso de pre alistamiento y la presentación en que se suministran estos alimentos, no es posible que una babosa llegue al plato de un participante, de igual forma se comunica a los tecnólogos para que tengan en cuenta esta información y refuerzo al momento del recibo de alimentos.

Adicional a ello en las visitas de supervisión se evidencia que este alimento una vez se recepcióna se almacena en refrigeración, en las preparaciones donde se requiere de este alimento, se realiza el respectivo proceso de desinfección y la cual se corta en trozos pequeños dado la presentación de los platos y las derivaciones establecidas.

Se desconoce además si la imagen allegada es de alguno de los 2 servicios de alimentos con los que se cuentan, dado el recipiente en donde se toma la imagen.

Anexos: Planilla de asistencia.

Elaboró: Amanda Montaña. Referente técnico. Componente Alimentación y Nutrición/ Manuel Santamaria Referente técnico. Componente de Salubridad. SDIS.

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 (20240018963 - 12/07/2024 Página: 1 de 1

1. Tema: Asesoría Lúdica Pausas Activas y Saludables 2. Lugar o Localidad o Sede CTAP 5 y 12. 3. Fecha y hora: 29 Agosto 2024

4. Nombre responsable: Amanda I Martínez // Manuel Santamaría 5. Dependencia responsable: Subdirección 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	Amanda I Martínez	CC	52328774	Subdirección Discapacidad	Profesional Lúdica	Contratista	amandaj25dv@gmail.com	3105774820	
2	Simón Escarcia	CC	1127923604	Integrante atención integ	Nutricionista	No Aplica	nutricionistasimonescarcia@gmail.com	3015444406	
3	Luz Dary Díaz Q	CC	51999486	SDIS.	Apoyo a supervisión	Contratista	luzd.diazq90@gmail.com	3108189046	
4	Luis Enrique Meyer Obber	CC	7632011	Centro Integral Atención Integral	Coordinador	No Aplica	integralcinterno912@gmail.com	3012508804	
5	Manuel Santamaría T.	CC	1023878833	Subdirección Discapacidad	Referente Técnico	Contratista	manuel.b.telet@gmail.com	3005669044	
6	Bárbara Sánchez	CC	52719280	SDIS	Apoyo Logística	Contratista	barsanchezgrass@gmail.com	3208646652	
7	Kelly Johana Tafur Palma	CC	1007510597	Centro integrado atención integral	Tecnólogo en Alimentos	No Aplica	kellytafur123@gmail.com	3124945225	
8	Jaida Villegas Serna.	CC	1051824586	centro integrado atención integral	Tecnólogo en alimentos	No Aplica	villegasserna@gmail.com	3017341275	
9	Juliana Hernández Arroyo	CC	1143142522	Centro integrado atención integral	Nutricionista	No aplica	nutrililianth@gmail.com	3015364709	
10	Cindy Nazareno Tenorio	CC	1098117624	Centro Integrado Grupos	Coordinadora	No aplica	internos@gmail.com	3107215900	
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

ACTUALIZACIÓN DOCUMENTAL LÍNEA TÉCNICA COMPONENTE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN.

A

Amanda Lucia Montaña Garcia

Para: CIAIGRUPO1SUESCA <ciai1suesca@gmail.com>; **y 19 más**

Vie 23/08/2024 10:39 AM

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

Buenos días,
De manera atenta les informo la actualización de los siguientes documentos que hacen parte de la línea técnica del Componente Alimentación y Nutrición, compartida al inicio de los convenios de asociación suscritos y enviada a los correos de los Centros Integrarte Atención Interna y Externa.

- **Formato Reporte de asistencia beneficiarios para preparación de alimentos.**
- **Formato Autorización cambio de preparaciones / alimentos.**

Lo anterior para su conocimiento y fines de socialización e implementación.
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

PROGRAMACIÓN ASESORÍA TÉCNICA CIAI Y CIAE COMPONENTE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN [... +

Seguimiento

Este evento ocurrió el **Hace 1 semana** (Jue 15/08/2024, 'de' 10:00 AM a 3:00 PM)

Evento presencial

Carrera 17 No. 52-58

Aceptados: 8, 15 sin respuesta

Mensajes | Detalles de la reunión

A

Amanda Lucia Montaña Garcia

Para: ciai1suesca@gmail.com; integrarteinternog2@gmail.com; **y 20 más**

Dom 11/08/2024 6:50 PM

Buenas tardes,
Remito citación a asesoría técnica del componente Alimentación Y nutrición, a los profesionales en Nutrición de los centros Integrarte Atención Interna y Externa, con el objetivo de trabajar en las actualizaciones de los subcomponentes Aporte alimentario nutricional, Vigilancia del estado Nutricional y Promoción en estilos de vida saludable.
Si por alguna razón el profesional en Nutrición no puede asistir la Coordinación del centro asistirá o a quien ella delegue.
Quedo atenta a su puntual asistencia
Cordialmente,
Amanda Montaña
Referente técnica
Componente Alimentación y Nutrición SDIS

PROGRAMACIÓN ASESORÍA TÉCNICA CIAI Y CIAE COMPONENTE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN [... +

Seguimiento

Este evento ocurrió el **Hace 1 semana** (Jue 15/08/2024, 'de' 10:00 AM a 3:00 PM)

Evento presencial

Carrera 17 No. 52-58

Aceptados: 8, 15 sin respuesta

Mensajes | Detalles de la reunión

A

Amanda Lucia Montaña Garcia

Para: ciai1suesca@gmail.com; integrarteinternog2@gmail.com; **y 20 más**

Sáb 17/08/2024 3:37 PM

ACTA CIAI Y CIAE ASESORÍA ...
2 MB

Buenas tardes,
Remito acta de jornada de asesoría técnica del Componente Alimentación y Nutrición, realizada el día 15 de agosto de 2024, con el equipo de apoyo a la supervisión y Nutricionistas 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°63

FECHA: Bogotá, agosto, 15 de 2024.

HORA: 10:00 a.m. - 03:30 p.m.

LUGAR: Carrera 17 No. 52 - 58

TEMA: Asesoría técnica Componente Alimentación y Nutrición

ASISTENTES: Se anexa planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Realizar asesoría técnica frente al componente de Alimentación y Nutrición a los Nutricionistas de los Centros integrarte Atención Interna y Externa que operan en convenios de asociación con la SDIS..



DESARROLLO:

1. Se realiza la alerta a los Nutricionistas frete al diligenciamiento del cronograma de actividades del Programa Alimentación, Nutrición y Salubridad, ya que este se convierte en la hoja de ruta a seguir por parte de los profesionales, coordinadores y equipo de apoyo a la supervisión, en el manejo de los evidenciables establecidos en anexos técnicos.

Para su diligenciamiento se sugiere colocar las fechas de entrega de cada evidenciable acorde a la temporalidad establecida frente cada actividad.

De igual forma se debe revisar los ítems establecidos los cuales deben estar acorde a los anexos técnicos suscritos.

El documento no controlado del **programa de Alimentación, Nutrición y Salubridad** ubicado en el Drive es:

1. Cronograma OPERACIÓN ASOCIADA Programa de Alimentación, Nutrición y Salubridad, es un modelo que el asociado debe diligenciar acorde a la vigencia del convenio o contrato con la SDIS y revisión previa de anexo técnico suscrito.

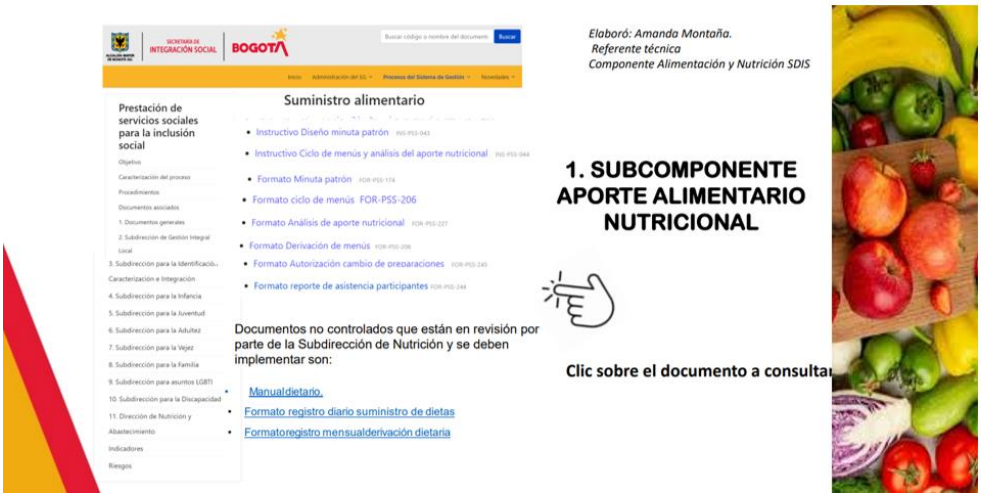
CRONOGRAMA LINEA TÉCNICA PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

VIGENCIA 2020	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
1.COMPONENTE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN											
1.1. Subcomponente Aporte alimentario y Nutricional.											
Formato autorización cambio de preparaciones, diligenciado y actualizado											
Preparaciones para fechas especiales avalados por el referente técnico delegado por la SDIS											
Soportes de socialización a los manipuladores del servicio de alimentación la estandarización de utensilios para el servido de											
Formato ciclo de menús derivado, avalado por la Subdirección de nutrición											
Listado de participantes con dietas terapéuticas actualizado y soporte de la socialización a talento humano											
Soportes de socialización a la totalidad del talento humano del centro, el manual de dietas											
Soportes de la socialización al talento humano del servicio de alimentación de la unidad operativa, la minuta de alimentos formato											
1.2. Subcomponente vigilancia y seguimiento del estado nutricional											
Formatos de valoración inicial de cada participante que ingrese nuevo a a SDIS, en un plazo no mayor a quince (15) días calendario, contados a											
Matriz de reporte mensual de tamizaje nutricional de todos los participantes del servicio, cargada en el drive del correo suministrado											
Seguimiento del estado nutricional de cada participante, el cual se debe realizar cada (3) meses contados a partir de la valoración inicial											
Primer informe por cada participante: se debe realizar a los ciento veinte (120) días calendario luego del inicio de la prestación del											
Informe poblacional donde se describa de la situación alimentaria y nutricional, así como el análisis de la evolución del estado nutricional de la población del centro, presentado a los ciento veinte (120) días calendario luego del inicio de la prestación del servicio; y un informe comparativo (inicial / final) con las mismas variables treinta (30) días antes de finalizar la prestación del servicio, de acuerdo con los parámetros solicitados por el profesional en Nutrición del Equipo de											

El equipo de Nutricionistas se compromete a realizar la revisión del cronograma acorde a las observaciones realizadas y subirlo a la carpeta de evidenciables establecida.

Socialización actualización línea técnica Componente Alimentación y Nutrición.
Importancia de contar con el cronograma de actividades como hoja de ruta del convenio suscrito.

1. Subcomponente Aporte Alimentario Nutricional



Se indaga a los profesionales en Nutrición sobre los formatos controlados y no contralados establecidos en el Subcomponente de Aporte Alimentario Nutricional, evidenciándose su manejo.

1. Subcomponente Aporte Alimentario Nutricional

1.1 Socialización del análisis de pérdidas y desperdicios realizado en cada unidad operativa. Envío de presentación con resultados del análisis, dos diapositivas por cada centro. Acordar fecha.

1.2 Revisión ley 2232 de 2022 "Por la cual se establecen medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso y se dicta ns otras disposiciones"

1.3. Organización para revisión de ciclos de menús CIAI y CIAE

1.4 Definición manejo de la operación del ciclo de menús, cíclico o fijo acorde a calendario. Estandarizar para todos los centros.

1.5 Trabajo en equipo con tecnólogos de alimentos (BPM y sus implicaciones).

1.6. Socialización del ciclo de menús diario a participantes, ajustes razonables.

1.7. Intercambio de alimentos. Reportar a la referente técnica para su aval y dejar en formato establecido.

1.8. Consideraciones técnicas y operativas frente a la derivación dietaría propuesta.

1.9. Consideraciones de implementación de formatos suministro diario de dietas.

1.10 Autorización como capacitador particular de manipuladores de alimentos Gobernación de Cundinamarca.

1.1 Cada Nutricionista presenta el resultado del análisis realizado frente al descomide en cada unidad operativa y las estrategias establecidas para su disminución.

Se evidencia la constante en el aumento del descomide de algunos alimentos, como el hígado, carne molida, acelga, calabacín, pepino cohombro, manzana, fresa, es por tanto que se deben establecer medidas frente a la preparación de estos alimentos en garantía de su consumo con el objetivo de garantizar los requerimientos de ingesta de energía y nutrientes para la población beneficiaria.

Los profesionales en Nutrición de cada centro enviarán la presentación del análisis del descomide y las estrategias establecidas para su disminución, al correo de la referente técnica del Componente Alimentación y Nutrición, el día 16 de agosto de 2024.

1.2 Con el objetivo de realizar la revisión de la ley 2232 de 2022 “Por la cual se establecen medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso y se dicta otras disposiciones “, se establece realizar un mapa conceptual, el cual se enviará desde el correo de cada centro a la referente técnica, el día 20 de agosto de 2024.

1.3 Se propone al equipo de Nutricionistas tanto de atención Interna como Externa, realizar una mesa técnica en el mes de septiembre (25 de septiembre de 2024) con el objetivo de realizar el ajuste de los ciclos de menús y sus análisis nutricionales acorde a las necesidades evidenciadas en la operación de dichos ciclos.

1.4 Se acuerda con el equipo de Nutricionistas de los Centros Integrarte Atención Interna que el ciclo de menús se llevará de forma fija en todos los centros, acorde a calendario con el objetivo de facilitar su operación. Y para los Centros Integrarte Atención Externa se llevará de forma cíclica acorde a su operación actual.

1.5 Desde el equipo de apoyo a la supervisión y la referencia técnica del programa, se resalta la importancia del trabajo en equipo con los tecnólogos de alimentos, ya que la operación del servicio de alimentos es la base de todo el programa, y si la base falla, esto impacta directamente en la operación de todos los subcomponentes que integran.

Desde la refencia técnica del Componente Alimentación y Nutrición, se llevarán a cabo mesas técnicas con el referente de salubridad, para establecer estrategias y consolidar el trabajo realizado en los centros frente al programa de Alimentación, Nutrición y Salubridad, subsanando las falencias evidenciadas por parte dele quipo de apoyo a la supervisión.

1.6 Se recuerda a los profesionales en Nutrición de los Centros, llevar a cabo la socialización del ciclo de menús diariamente a los participantes, teniendo en cuenta los

ajustes razonables y las diversas estrategias para su implantación esto debe estar acorde al sistema de apoyo requerido por la población en atención en cada centro.

1.7 En el anexo técnico se encuentra la descripción de los Intercambio de alimentos permitidos

Intercambio de Alimentos:

Teniendo en cuenta que los alimentos como frutas, verduras y tubérculos, no se encuentran en períodos de cosecha durante todo el año, la Secretaría autoriza al asociado a realizar máximo un (1) intercambio de estos productos al día, y solamente se pueden realizar dos (2) intercambios a la semana. De igual manera se aclara,que los cambios se deben realizar entre el mismo grupo de alimentos, es decir no se puede cambiar tubérculo por fruta o verdura o viceversa. En la Tabla, se relacionan los intercambios permitidos de tubérculos, verduray frutas.

ALIMENTO	INTERCAMBIO
Tubérculo	Papa criolla, papa común, yuca, plátano, arracacha
Verduras	De cosecha, siempre y cuando se garantice la preparación y el aderezo establecido.
Frutas	Guayaba, tomate de árbol, mango, papaya, mandarina, naranja, mora, curuba,lulo, fresa, maracuyá, piña, feijoa, guanábana y banano.

El asociado deberá mantener el "formato autorización cambio de preparaciones", diligenciado y firmado por elprofesional Nutricionista Dietista del Centro Integrarte, donde se justifique la razón de la implementación del cambio, el cual deberá mantener a disposición del equipo de Supervisión del proyecto.

Se debe tener en cuenta que si es requerido un cambio definitivo al ciclo de menús, debe ser sustentado ampliamente y enviado para su aval a la referente técnica para su aval, de igual forma en este caso y una vez avalado el cambio, se ajustará el ciclo de menús y la derivación dietaría propuesta.
En el caso de los cambios de menús fortuitos realizados por las diferentes situaciones presentadas en el servicio de alimentos, estos deben ser realizados por el Nutricionista ya que, cualquier cambio tiene un impacto directo sobre los aportes nutricionales brindados.

1.8 En relación a las consideraciones técnicas y operativas frente a la derivación dietaría propuesta, se resalta la importancia de revisar las propuestas en relación a los alimentos que no se brindan, ejemplo los lácteos, ya que si se suprimen, este cambio conllevaría un déficit en el aporte de calcio en dichos participantes.
De igual forma es necesario contar con los soportes médicos para los cambios requeridos y si es necesario, realizar intervenciones individuales y acta de corresponsabilidad en los casos donde se deban allegar alimentos a los centros por dichas razones. Ya que el ingreso de alimentos no es permitido en las unidades operativas. .

1.9 Consideraciones de implementación de formatos suministro diario de dietas.

Teniendo en cuenta la revisión realizada a este formato en la reunión de equipo del mes de Julio, se aclara que el tiempo de comida de refrigerio nocturno, se coloca como opción pues hay algunos Nutricionistas que lo incluyen dentro de las derivaciones dietarías propuestas, pero NO está contenido en el ciclo de menús y de igual forma esto no implica una obligatoriedad. Se acuerda con el equipo de Nutricionista que si este tiempo de comida no se brinda se elimine del formato a diligenciar para no causar confusiones.
De igual forma el equipo de apoyo a la supervisión sugiere implementar semaforización del formato acorde a las necesidades de cada centro.

1.10 Se socializa el grupo las indicaciones para obtener la **Autorización como capacitador particular de manipuladores de alimentos Gobernación de Cundinamarca**:

Requisitos:

1. Solicitud de autorización firmada por el profesional solicitante, dirigida al Dr. Luis Efrain Fernández Otálora (O a quien en su momento ejerza el cargo) secretaria de salud Calle 26 No. 51 – 53 Torre Salud Piso 6. Bogotá-Cundinamarca.
2. Copia del documento de 9identidad del solcitante.
3. Formulario del registro único tributario ERUT debidamente inscrito de persona natural.
4. Hoja de vida del capacitador, anexarndo copia del título profesional, y tarjeta profesional en los casos qaue aplique, acreditar como mínimo un año de experiencia laboral relacionada que permitan demostrar su idoneidad técnica y científica
   Enviar la documentación pertinente debidamente nombrada para la creación del expediente de cada profesional .
   Correo: capacitacionalimentos@cundinamarca.gov.co
   Asunto: Solicitud autorización para capacitador de curso de manipulación de alimentos.



2. Subcomponente Vigilancia del estado Nutricional

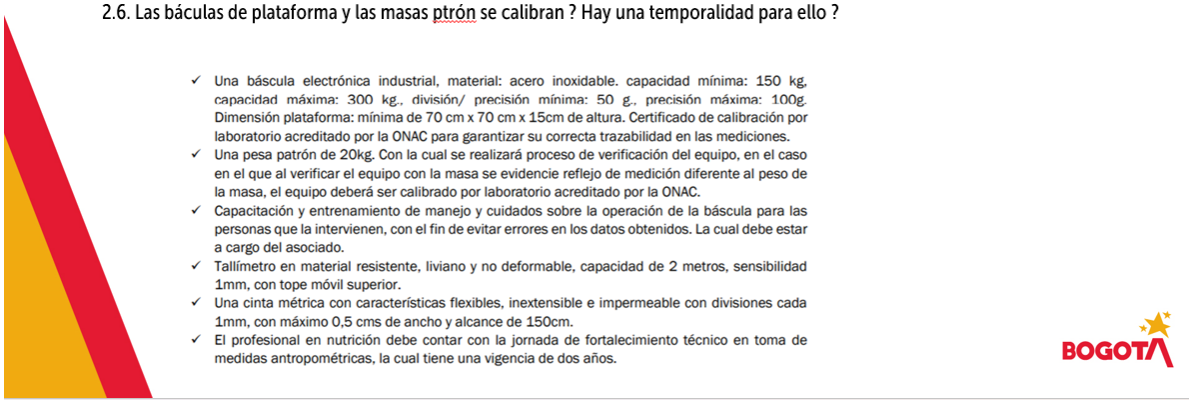
2.2 Jornada TNADIS, socialización de fecha y lugar y dinámica de la estrategia.

2.3. Uso de las carpetas de evidenciables de convenios anteriores enviadas a los centros.

2.4. Temporalidades de los seguimientos.

2.5.Énfasis en realizar el examen físico a los participantes, dejar registro en valoraciones de seguimiento.

2.6. Las básculas de plataforma y las masas ptrón se calibran ? Hay una temporalidad para ello ?



2.2 La jornada TANDIS queda programada para el mes de septiembre (13 de septiembre de 2024) teniendo en cuenta las observaciones realizadas por el equipo de Nutrición en rteunión del mes de julio.

2.3 Se hace énfasis en la correcta utilización de las carpetas del programa de Alimentación, Nutrición y Salubridad enviadas a los centros que inician convenios nuevos, con otro operador, ya que sirven como guía para dar continuidad a la operación de los diferentes subcomponentes y frente a la vigilancia nutricional teniendo en cutna las matrices allí contenidas.

2.4. Se acuerda con los Nutricionistas las fechas de presentación de evidenciables, teniendo en cuenta las fechas de inicio de los convenios:

CIAI: 01 de agosto de 2024.

CIAE: 04 de junio de 2024. Excepto grupo 2: 29 de abril 2024 y grupo 4: 30 de abril de 2024.

Seguimientos trimestrales: Teniendo en cuenta que la mayoría de los centros realizaron los seguimientos en el mes de Junio, se ajusta para todos los centros el seguimiento para presentarlo el 16 de septiembre y 16 de diciembre de 2024.

Informes individuales: El primer informe se presentará el 15 de octubre de 2024 y según tiempos de adición a realizar, se deja tentativamente el último informe para para febrero de 2025.

Informe descripción de la Situación Alimentaria Nutricional: Para el primer informe acorde al inicio de los convenio,s se definen las siguientes fechas para su presentación:

CIAI: 31 de octubre de 2024.

CIAE 04 de septiembre de 2024

CIAE grupo 2 y 4: estos centros presentaron su informe en el mes de Julio 2024.

Para el último informe se tendrá en cuenta el tiempo de adición y se concertará la fecha de entrega con los Nutricionistas de los centros.

2.5. Se enfatiza al equipo de Nutricionistas en realizar el examen físico a los participantes y dejar registro en valoraciones de seguimiento. Pues se ha evidenciado que no se realiza de forma asertiva es así como en la jornada TANDOIS se realizará refuerzo al terma. Se sugiere a los nutricionistas de los centros Internos realizar el examen físico al momento del baño de los participantes y trabajar de forma conjunta con los auxiliares de enfermería.

2.6. Las básculas de plataforma y las masas patrón se calibran ? ¿Hay una temporalidad para ello?

- ✓ Una báscula electrónica industrial, material: acero inoxidable. capacidad mínima: 150 kg, capacidad máxima: 300 kg., división/ precisión mínima: 50 g., precisión máxima: 100g. Dimensión plataforma: mínima de 70 cm x 70 cm x 15cm de altura. Certificado de calibración por laboratorio acreditado por la ONAC para garantizar su correcta trazabilidad en las mediciones.
- ✓ Una pesa patrón de 20kg. Con la cual se realizará proceso de verificación del equipo, en el caso en el que al verificar el equipo con la masa se evidencie reflejo de medición diferente al peso de la masa, el equipo deberá ser calibrado por laboratorio acreditado por la ONAC.
- ✓ Capacitación y entrenamiento de manejo y cuidados sobre la operación de la báscula para las personas que la intervienen, con el fin de evitar errores en los datos obtenidos. La cual debe estar a cargo del asociado.
- ✓ Tallímetro en material resistente, liviano y no deformable, capacidad de 2 metros, sensibilidad 1mm, con tope móvil superior.
- ✓ Una cinta métrica con características flexibles, inextensible e impermeable con divisiones cada 1mm, con máximo 0,5 cms de ancho y alcance de 150cm.
- ✓ El profesional en nutrición debe contar con la jornada de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, la cual tiene una vigencia de dos años.

Se aclaran las preguntas en relación a la calibración de los equipos antropométricos, los cuales se verifican con las masas patrón y si presentan diferencias, debe ser calibrado tanto el equipo como la masa patrón para establecer cual de los dos está descalibrado.

3. Subcomponente Promoción en estilos de vida saludable



3. Subcomponente Promoción en estilos de vida saludable

3.1 Socialización del análisis de pérdidas y desperdicios realizado en cada unidad operativa. Envío de presentación con resultados del análisis, dos diapositivas por cada centro. Acordar fecha.

3.2. Implementación estrategia disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos, innovando en las estrategias IEC propuestas. Dirigido a tecnólogos de alimentos, manipuladores de alimentos, servicios generales y auxiliares de enfermería.

3.3. Programar hasta el último mes de vigencia del convenio las estrategia IEC propuestas.

3.4. Feria de promoción en último mes de adición del convenio. Se realizará la revisión de la o las estrategias a presentar en la feria con el objetivo de revisar su base técnica y consolidar la información para subirlas a la línea técnica.

Jornadas de Socialización de Planes de promoción de Estilos de Vida Saludable

En el marco de la implementación del Plan de promoción de estilos de vida saludable, el equipo técnico del Programa convocará a la unidad operativa a 2 Jornadas de Socialización de Avances en la implementación de los Planes de promoción de estilos de vida saludable. La primera jornada se llevará a cabo en la mitad del convenio y la segunda en el último mes de ejecución.

Para tal fin la unidad operativa debe realizar una presentación que, de cuenta de las acciones desarrolladas, así como los avances, logros y dificultades evidenciados.

i

3.1 Socialización del análisis de pérdidas y desperdicios realizado en cada unidad operativa. Envío de presentación con resultados del análisis, dos diapositivas por cada centro. Acordar fecha.

Este punto se socializó en el Subcomponente de aporte Alimentario Nutricional, de igual forma tiene un impacto importante frente a las estrategias IEC que se generen para la disminución de descomide por parte del quipo profesional.

3.2. La Implementación de la estrategia disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos, innovando en las estrategias IEC propuestas, dirigido a tecnólogos de alimentos, manipuladores de alimentos, servicios generales y auxiliares de enfermería, se hace necesaria en vista que sobre estos perfiles recae la responsabilidad del suministro de los alimentos en los centros con calidad y efectividad en pro de la seguridad alimentaria nutricional.

Las estrategias propuestas para dicha socialización deben ser acopladas al grupo al ucla va dirigido, haciendo énfasis del aprender haciendo, que permite la apropiación de los conceptos brindados.

3.3. Programar hasta el último mes de vigencia del convenio las estrategias IEC propuestas. Se aclara que como es usual en la operación de los convenios casi siempre se cursan adiciones, frente a lo cual se mantiene la programación de una estrategia mensual hacta el mes de diciembre.

3.4. Feria de promoción en último mes de adición del convenio. Se realizará la revisión de la o las estrategias a presentar en la feria con el objetivo de revisar su base técnica y consolidar la información para subirlas a la línea técnica. De igual forma se sugiere que como equipo de Nutrición se establezcan estrategias para aprender lengua de señas colombianas, con el objetivo de realizar la explicación en la feria propuesta para final del convenio de forma incluyente.

La referente técnica se compromete a buscar las diferentes opciones para facilitar dicho aprendizaje y compartirlo con el equipo de Nutricionistas de los servicios asociados.

Jornadas de Socialización de Planes de promoción de Estilos de Vida Saludable

En el marco de la implementación del Plan de promoción de estilos de vida saludable, el equipo técnico del Programa convocará a la unidad operativa a 2 Jornadas de Socialización de Avances en la implementación de los Planes de promoción de estilos de vida saludable. La primera jornada se llevará a cabo en la mitad del convenio y la segunda en el último mes de ejecución.

Para tal fin la unidad operativa debe realizar una presentación que, de cuenta de las acciones desarrolladas, así como los avances, logros y dificultades evidenciados.

En las jornadas de socialización de promoción en estilos de vida saludable, se tendrá en cuenta la participación de los Coordinadores con profesionales del equipo profesional, ya que siempre esta responsabilidad reae sobre los Nutricionistas.

4. Varios:

4.1 Organización Gestión Documental Programa Alimentación, Nutrición y Salubridad.
4.2 Concertación fechas de reuniones técnicas, para abordaje en equipo del componente Alimentación y Nutrición.
4.3. Revisión evaluación sistema de apoyos

4.1. Se informa a los Nutricionistas que se han venido adelantando mesas técnicas con la gestora documental de la Subdirección para la Discapacidad quien en compañía del equipo del Programa Alimentación, Nutrición y Salubridad, viene revisando las mejores opciones para brindar línea frente a la organización documental.

Se programará reunión para la socialización de la organización documental del programa una vez sea revisado en su totalidad y avlado por sistema de gestión de la entidad.

4.2 Se acuerda la fechas de próxima mesa técnicas, para abordaje en equipo del componente Alimentación y Nutrición, con el objetivo de revisar el ciclo de menús y documentos soporte. 25 de septiembre de 2024.

4.3. Al evidenciar en los centros que no se cuenta con un buen manejo teórico frente a la evaluación sistema de apoyos, se propone al equipo la realización de mapa conceptual, con el objetivo de revisar el tema y tener manejo pleno de los conceptos establecidos, este debe ser enviado desde el correo de cada centro al correo de la referente tpécnica del componente Alimentación y Nutrición a mas tardar el día 20 de agosto de 2024.

4.4. El equipo de apoyo a la supervisión solicita al equipo de Nutricionistas realizar los informes de supervisión a conciencia y teniendo en cuenta las multiples jornadas de capacitación que se han venido brindando para evitar al máximo los errores presentados, ya que estos aumentan la tramitología y desgaste de todos los equipos y en últimas se traduce en demoras en los pagos al operador.

Se han evidenciado informes donde se vincula la carpeta de meses anteriores o no se evidencian los soportes mencionados.

De igual forma se solicita con carácter inmediato completar las evidencias del Programa de Alimentación, Nutrición y Salubridad, de los convenios finalizados. pues aún faltan documentos que son necesarios para cierre documental.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
1. Cargue de cronograma de actividades Programa Alimentación, Nutrición y Salubridad, en el drive, carpeta de evidenciables de cada centro.	Coordinador, Nutricionista y tecnólogo de alimentos de cada unidad operativa.	Inmediato
2. Envío análisis de reporte de descomide y estrategias para su disminución por cada centro.	Nutricionista de cada unidad operativa.	16 de agosto de 2024.
3. Envío mapa conceptual de la ley 2232 de 2022 “Por la cual se establecen medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso y se dicta otras disposiciones “,	Nutricionista de cada unidad operativa.	20 de agosto de 2024
4. Envío de mapa conceptual evaluación del sistema de apoyos subdirección para la Discapacidad.	Nutricionista de cada unidad operativa.	20 de agosto de 2024.
5. Completar carpeta de evidenciables componente Alimentación y Nutrición convenios finalizados.	Nutricionista de cada unidad operativa.	Inmediato

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 25 de septiembre de 2024.

Anexos: Planilla de asistencia

Elaboró: Amanda Montaña. 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 (20240189953 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Asesoría Técnica Corporale Alimentación 2. Lugar o Localidad o Sede CL 17 Nº 52-58 3. Fecha y hora: 15-08/2024. 10:00am - 15:30 pm

4. Nombre responsable: Amanda Montaño. 5. Dependencia responsable: Subdirección para la 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	Cesar David Lagos Montenegro	CC.	1033771977	CIAI 61 CIAI 64.	Nutricionista	No aplica	duamoscol@unal.edu.co	3123874031.	
2	Luz Dary Díaz Quiroz	CC	51.991.486	SDIS	Apoyo a Supervisión	Contratista	luzd.diaz9904@gmail.com	3108189046	
3	Barbara Sánchez	CC	52919280	SDIS SUB Discapacidad	Apoyo Supervisión	Contratista	barbarasanchezr@gmail.com	3015646692	
4	Juan Castañeda Ortega	CC	1012409093	Centro Integrado de atención al Centro Integrado de atención Int. 61	Nutricionista	No aplica	jdcastaneda@gmail.com	3142811193	
5	Liliana Hernández Arroyo	CC	1143142522		Nutricionista	No aplica	nutriliandh@gmail.com	3015364709	
6	Juliana León Rodríguez	CC	1072422768	CIAI 6.13	Nutricionista	No Aplica	julianaleon_8501 hotmail.com	3213677809	
7	Yonetty Viana Anillo	CC	32755312	CIAI 6247	Nutricionista	No aplica	nutricionista 28085@gmail.com	3148700333	
8	Asunción Escorcia Jiw	CC	1129523604	Centro integrado de atención Int. 61	Nutricionista	No Aplica	nutricionistasuescorcia@gmail.com	3015444406	
9	Viviana Camargo	CC	1078875515	CIAI 66 E9	Nutricion	no aplica	camargoviv@gmail	3124482098	
10	Alba Lucia Ardila Almai	CC	63.360.312	CIAI 63	NUTRICION	No Aplica	alardila1904@gm	3205821214	
11	Martha Isabel Gordillo	CC	63500130	CIAI 64	Nutricionista	No aplica	miguabe@hotmail	3124010660	
12	Bernabé Gomez S.	CC	14225900	CIAE 63	Nutricionista	No aplica	bernyss@hotmail.com	3134073013	
13	Ingrid Lucia Buss	CC	1065009147	CIAE 61	Nutricion	No Aplica	lbuss@gmail.com	3225409816	
14	Martha C Arleta A	CC	32876126	CIAE 65	Nutricionista	No aplica	martha.arleta23@gmail.com	3007971426	
15	Jimena Cabrera Arcos	CC	59826769	CIAI 69	Nutricionista	No aplica	cabrerajimena99@gmail.com	3164969443	
16	Kimberly Arteaga Rojas	CC	1095815372	CIAE 624	Nutricionista	No aplica	docentecapacitadorkimberly@gmail.com	3173049103	
17	Natalia Fandiño	CC	1084075725	CIAI Grupo	Nutricion	No aplica	nfandinogo@unal.edu	3103088101	
18	Angela Valencia	CC	52328774	Subdirección Discapacidad.	Profesional Técnico.	Contratista	angelavalencia@gmail.com	3105971646	
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 pueda 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 orden saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Powered by CamScanner

ACTUALIZACIÓN DOCUMENTAL LÍNEA TÉCNICA COMPONENTE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN.

A

Amanda Lucia Montaña Garcia

Para: CIAIGRUPO1SUESCA <ciai1suesca@gmail.com>; **y 19 más**

Vie 23/08/2024 10:39 AM

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

Buenos días,
De manera atenta les informo la actualización de los siguientes documentos que hacen parte de la línea técnica del Componente Alimentación y Nutrición, compartida al inicio de los convenios de asociación suscritos y enviada a los correos de los Centros Integrarte Atención Interna y Externa.

- **Formato Reporte de asistencia beneficiarios para preparación de alimentos.**
- **Formato Autorización cambio de preparaciones / alimentos.**

Lo anterior para su conocimiento y fines de socialización e implementación.
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

SOLICITUD DE CAMBIO DE MENÚ

S

SAN FRANCISCO GRUPO 5<integrarteinterno5sanfrancisco@gmail.com>

Para: Amanda Lucia Montaña Garcia

Lun 19/08/2024 4:28 PM

20231220_for_pss_245_v1_au...
35 KB

Dra. Amanda, cordial y respetuoso saludo;

Por medio de la presente, amablemente se solicita sea revisada la siguiente solicitud de acuerdo con el asunto:

Tiempo de alimentación: Nueves
Alimentos: Galletas de mantequilla por Galletas de avena.

Quedo atenta y presta a resolver cualquier inquietud.

Gracias!!

SOLICITUD DE CAMBIO DE MENÚ

A

Amanda Lucia Montaña Garcia

Para: SAN FRANCISCO GRUPO 5 <integrarteinterno5sanfrancisco@gmail.com>

Lun 19/08/2024 9:14 PM

CC: luzd.diazq904@gmail.com

Buenas noches,
Una vez revisado el cambio de menú, tiempo de comida nueves, propuesto por el Centro Integrarte Atención Interna grupo 5, 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

SOLICITUD PREPARACIONES DEL CICLO DE MENU

S

SAN FRANCISCO GRUPO 5<integrarteinterno5sanfrancisco@gmail.com>

Para: Amanda Lucia Montaña Garcia

Vie 16/08/2024 7:51 AM

CC: lddiazq@outlook.es

Dra. Amanda, cordial y respetuoso saludo;

Por medio de la presente y de la manera más atenta, respetuosamente solicitamos si es posible nos autorice realizar los siguientes cambios para el Centro integrarte atención interna grupo 5:

1. Pandebono y ponque debido a que se ha presentado dificultad con el proveedor por lo que se solicita ser cambiado por pan de queso.
2. Galleta de leche por galleta dulce; esto debido no a que en el análisis químico y minuta patrón pide un gramaje de 24 g y está se consigue en en mercado de 12 g, lo cual implica entregar dos paquetes por participante, y por ende aumento en el costo.
3. Unificar el Pan blandito y bocadillo por (pan pera o mojicón) así como Pan blandito y queso por (pan de queso) dando en una preparación los dos productos.
4. El día 26 de nueves la patilla será reemplazada por otra fruta debido a que ya se brinda en los tiempos del desayuno.

Quedamos atentos y prestos a resolver cualquier inquietud.

Cordialmente,
Cindy Nazareno Tenorio
Coordinadora Centros Integrarte atención interna grupo 5
UT Servicios Integrales Fundación

SOLICITUD PREPARACIONES DEL CICLO DE MENU

A

Amanda Lucia Montaña Garcia

Para: SAN FRANCISCO GRUPO 5 <integrarteinterno5sanfrancisco@gmail.com>

Vie 16/08/2024 6:06 PM

CC: luzd.diazq904@gmail.com

Buenas tardes,
Una vez revisados los cambios de menús propuestos por el centro Integrarte Atención Interna grupo 5, se realizan las siguientes observaciones:

Para cualquier cambio debemos partir de los análisis nutricionales establecidos, con el objetivo de garantizar los requerimientos de ingesta de energía y nutrientes para la población beneficiaria.
Acorde a lo expuesto anteriormente como es bien sabido por la profesional en Nutrición, no es igual brindar un pan con una porción de queso a un pan de queso o pan y porción de bocadillo a un mojicón, por tanto estos cambios NO se avalan.
Se autoriza el cambio de galletas de leche por galletas dulces por las razones expuestas, el pan de bono se mantiene ya que es un alimento de fácil consecución y no se equipara nutricionalmente con un pan de queso.
El intercambio de fruta acorde a los anexos técnicos se puede realizar y no requiere aval.
Quedo atenta a sus observaciones
Cordialmente,

ALCALDÍA MAYOR | BOGOTÁ

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

ANALISIS PERDIDA Y DESPERDICIO

S

SAN FRANCISCO GRUPO 5<integrarteinterno5sanfrancisco@gmail.com>

Para: Amanda Lucia Montaña Garcia

Vie 16/08/2024 9:57 AM

CC: lddiazq@outlook.es

Análisis de perdidas y desper...
1 MB

Dra. Amanda, cordial y respetuoso saludo;

Por medio de la presente remito documento relacionado en el asunto.

Quedo atenta a sus comentarios.

Cordialmente,
Cindy Nazareno Tenorio
Coordinadora Centros Integrarte atención interna grupo 5
UT Servicios Integrales Fundación
Teléfono: 3104215800

ANALISIS PERDIDA Y DESPERDICIO

A

Amanda Lucia Montaña Garcia

Para: SAN FRANCISCO GRUPO 5 <integrarteinterno5sanfrancisco@gmail.com>; **y 3 más**

Vie 16/08/2024 6:23 PM

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

Buenas tardes,

Acorde al compromiso establecido en reunión de equipo del mes de Julio, se evidencia el envío por parte del Centro Integrarte Atención Interna grupo 5, de la presentación con el análisis de pérdidas y desperdicios de alimentos de los centros grupos 5, 10, 11 y 12, socializado el día 15 de agosto en asesoría técnica.

Para tener en cuenta el análisis lo debe realizar cada centro por separado para tomar las acciones correspondientes, y cabe anotar que el formato donde se registran las ´pérdidas y desperdicios de alimentos debe ser llevado por centro, NO de forma general.

De igual forma lo analizado es el **descomide** de alimentos que generan las personas atendidas después de cada toma de alimentos, NO los desperdicios del pre alistamiento o sobrantes de comida que se producen en la operación del servicio de alimentos.
Quedo atenta a sus observaciones

Cordialmente,

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ

AMANDA LUCÍA MONTAÑA GARCÍA
SUBDIRECCIÓN PARA LA DISCAPACIDAD
SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

Análisis de perdidas y desperdicios CIAI grupos 5,10, 11 y 12

Para el análisis de perdidas y desperdicio se tomaron con referencias los meses mayo, junio y julio, promediando cada día y resaltando los días con mayor cantidad. Dando como resultado que en los días 5, 12 y 27 coinciden en las preparaciones de yuca cocida, la cual no ha sido bien recibido por los participantes.

También se nota tanto en el registro (días 5, 18 y 23)y en el acompañamiento en los tiempos de comida, que las ensaladas con calabaza y zanahoria suelen ser dejadas en el plato por parte de las personas con discapacidad, manifestando que no son de su agrado.

Por ultimo, en los días donde hay sopas con derivados del cereal y/o cazuelas de leguminosas , se muestran medidas superiores a 3,5 kg . Esto debido a que no se consumen del todo los granos.

Análisis del formato registro, medición y control de descomide CIAI grupo 5, 10,11 y 12			
Dia del ciclo	**Tiempo de comida**	**Alimento preparado**	**Cantidad de desperdicio en kg.**
5	Almuerzo	Yuca cocida	3.4 kg
5	Almuerzo	Calabaza con zanahoria guisada	4 kg
11	Almuerzo	Cazuela de arvejas	3,8 kg
12	Almuerzo	Yuca cocida	4,1 kg
12	Almuerzo	sopa de cuchuco de trigo	3.3 kg
18	Almuerzo	Calabaza con zanahoria guisada	3.6 kg
18	Almuerzo	Sopa de arroz	3,9 kg
19	Almuerzo	Cazuela de garbanzo	4, 3 kg
23	Almuerzo	Calabaza y arvejas guisadas.	3,5 kg
23	Almuerzo	Sopa de maiz peto	4,1 kg
24	Almuerzo	Macarrones	3,2 kg
27	Almuerzo	Yuca cocida	3,9 kg

Estategias para la disminucion de

Perdidas y desperdicios.

- ✓ Mejorar el prealistamientiento de la yuca, llevando a cocción antes del almacenamiento frio, mejorando así la consistencia de la misma al momento de la preparación en el tiempo correspondiente.
- ✓ Variar la presentación y preparación del tubérculo cuando sea cocido, añadiendo hogao, salsa o freír.
- ✓ Las leguminosas para las cazuelas se deberán pasar con anterioridad por la olla exprés, con el fin de mejorar la consistencia.

Análisis del formato registro, medición y control de descomide CIAI grupo 5, 10,11 y 12			
Dia del ciclo	**Tiempo de comida**	**Alimento preparado**	**Cantidad de desperdicio en kg.**
5	Almuerzo	Yuca cocida	3.4 kg
5	Almuerzo	Calabaza con zanahoria guisada	4 kg
11	Almuerzo	Cazuela de arvejas	3,8 kg
12	Almuerzo	Yuca cocida	4,1 kg
12	Almuerzo	sopa de cuchuco de trigo	3.3 kg
18	Almuerzo	Calabaza con zanahoria guisada	3.6 kg
18	Almuerzo	Sopa de arroz	3,9 kg
19	Almuerzo	Cazuela de garbanzo	4, 3 kg
23	Almuerzo	Calabaza y arvejas guisadas.	3,5 kg
23	Almuerzo	Sopa de maiz peto	4,1 kg
24	Almuerzo	Macarrones	3,2 kg
27	Almuerzo	Yuca cocida	3,9 kg