LINEA TÉCNICA Y EVIDENCIABLES PROGRAMA ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Para: ciaigrupo9@gmail.com
Dom 4/08/2024 7:43 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 9:

LINEA TÉCNICA PROGRAMA ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

CARPETA DE EVIDENCIABLES CIAI GRUPO 9_8417-2024

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,

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

SOCIALIZACIÓN LÍNEA TÉCNICA COMPONENTE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN SDIS [En persona... +

Seguimiento

Este evento ocurrió el **hace 2 semanas** (Jue 8/08/2024, 'de' 9:00 AM a 11:30 AM)

Evento presencial

Centro Integrarte Atención Interna grupo 9.

ciaigrupo9@gmail.com y luzd.diazq904@gmail.com no respondieron.

Mensajes | Detalles de la reunión

Amanda Lucia Montaña Garcia
Para: ciaigrupo9@gmail.com
Mié 7/08/2024 8:31 PM

Buenas tardes,
Reciban un cordial saludo, se programa visita de asesoría técnica a los Centros Integrarte Atención Interna grupo 9, con el objetivo de resolver las dudas e inquietudes presentadas por parte de la Coordinación y la profesional 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 su puntual asistencia
Cordialmente,
Amanda Montaña
Referente técnica
Componente Alimentación y Nutrición SDIS

SOCIALIZACIÓN LÍNEA TÉCNICA COMPONENTE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN SDIS [En persona... +

Seguimiento

Este evento ocurrió el **hace 2 semanas** (Jue 8/08/2024, 'de' 9:00 AM a 11:30 AM)

Evento presencial

Centro Integrarte Atención Interna grupo 9.

ciaigrupo9@gmail.com y luzd.diazq904@gmail.com no respondieron.

Mensajes | Detalles de la reunión

A

Amanda Lucia Montaña Garcia

Para: ciaigrupo9@gmail.com

CC: luzd.diazq904@gmail.com

Jue 8/08/2024 7:12 PM

ACTA CIAI GRUPO 9 ASEORI... 2 MB

Buenas noches,
Remito acta de asesoría técnica llevada a cabo el día 08 de agosto de 2024, en el Centro Integrarte Atención Interna grupo 9, con el objetivo de socializar la línea técnica del Componente Alimentación y Nutrición por inicio de nuevo convenio de asociación.
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°7

FECHA: Bogotá, agosto, 08 de 2024.

HORA: 09:00 a.m. - 11:30 a.m.

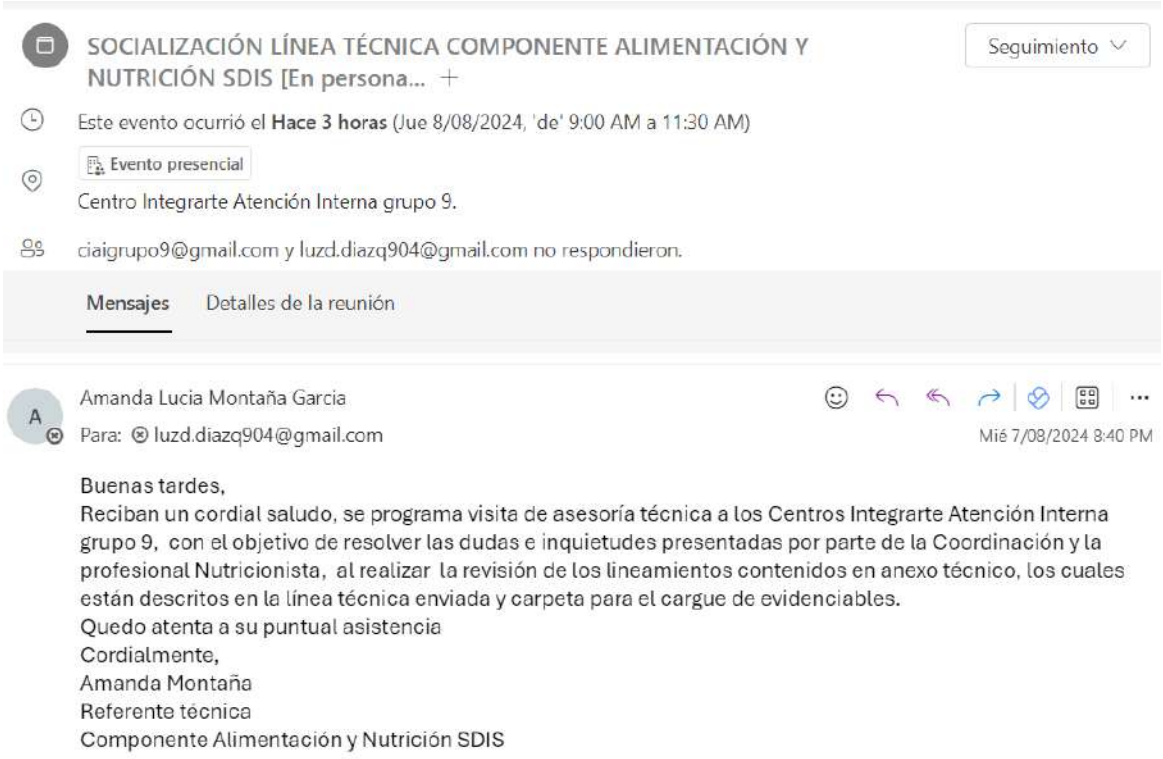
LUGAR: Centro Integrarte Atención Interna grupo 9.

TEMA: Asesoría técnica Componente Alimentación y Nutrición

ASISTENTES: Se anexa planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Realizar la revisión de línea técnica del componente Alimentación y Nutrición con la Coordinación y Nutricionista a cargo del centro, 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 del centro.



DESARROLLO:

1. Se da inicio a la asesoría técnica con la explicación a la Coordinadora del centro, María Esperanza Hernández y la Nutricionista a cargo, Jimena Cabrera, del objetivo de la visita, el cual se basa en realizar la revisión de la línea técnica y carpeta de evidenciables enviada al correo del centro por inicio de nuevo convenio de asociación.

La Coordinadora abre la línea técnica del Programa Alimentación, Nutrición y Salubridad, enviada al correo del centro, y la Nutricionista inicia a presentar el programa general con sus seis componentes:







La Nutricionista del centro presenta a su Coordinadora 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 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 la tecnólogo de alimentos.

Dentro de los documentos generales suministrados se encuentra la plnatilla 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.

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 servicio 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, al manual de dietas.											
Soportes de la socialización al talento humano del servicio de											
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 centro 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 (uno) 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.											

El cronograma del programa debe ser cargado en el drive de evidenciables acorde a lo establecido en anexos técnicos.

Frente al material de consulta general se encuentra el anexo de estándares de calidad de los servicios sociales, este se debe revisar 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 públifa de seguridad Alimentaria Nutricional., Construyendo ciudadanía alimentaria 2019-2031.

La referente técnica refiere haber realizado una socialización del lineamiento en el cual partició la Nutricionista del Centro por tanto el profesional ya cuenta con el manejo de la información.

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.



La Nutricionista presenta 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 del centro 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 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.

La Nutricionista hace la consulta frente al rechazo de algunos alimentos por gusto de los participantes que ingresan trasladados de otro servicio, a lo cual se aclara 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 80 preparaciones diferentes.

Se sugiere realizar intervenciones individuales con los participantes y dejar por escrito las estrategias implementadas para cada caso.

Se consulta sobre el manejo realizado de la Nutrición Enteral por Sonda, ya que, al cumplir una cita médica, el médico refiere no brindar por ningún motivo la nutrición artesanal al participante, pero al no contar con el suplemento nutricional requerido a la EPS, se implementa la Nutrición artesanal, con la cual el participante ha ganado peso, no presenta síntomas gastrointestinales y ha permitido mantenimiento de su estado Nutricional de forma satisfactoria.

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



PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO REPORTE ASISTENCIA DE BENEFICIARIOS PARA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-244
Versión: 2
Fecha: Mens (20/2/3942 - 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			TIEMPO	SEMANA 1							SEMANA 2							SEMANA 3							SEMANA 4							SEMANA 5						
		NORMAL	HIPO	HIPER	COMIDA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	26	26	27	28	29	30	31					
1					D A D A D A D																																				
2					D A D A D A D																																				
3					D A D A D A D																																				
4					D A D A D A D																																				
5					D A D A D A D																																				

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

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 la tecnóloga de alimentos para mantener la calidad del servicio.





Subcomponente Vigilancia del Estado Nutricional



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

En relación a los seguimientos, se realiza la consulta si se pueden alinear a todos los participantes a una fecha teniendo en cuenta los ingresos nuevos, la referente técnica avala que todos los participantes queden con la misma temporalidad para garantizar los tiempos establecidos en anexos técnicos.

Se resalta la importancia de socializar con la Coordinadora 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 Nutricionista menciona la importancia de realizar el exámen fíisico como parte del proceso de valoración, y el trabajo realizado con los auxiliares de enfermeria.

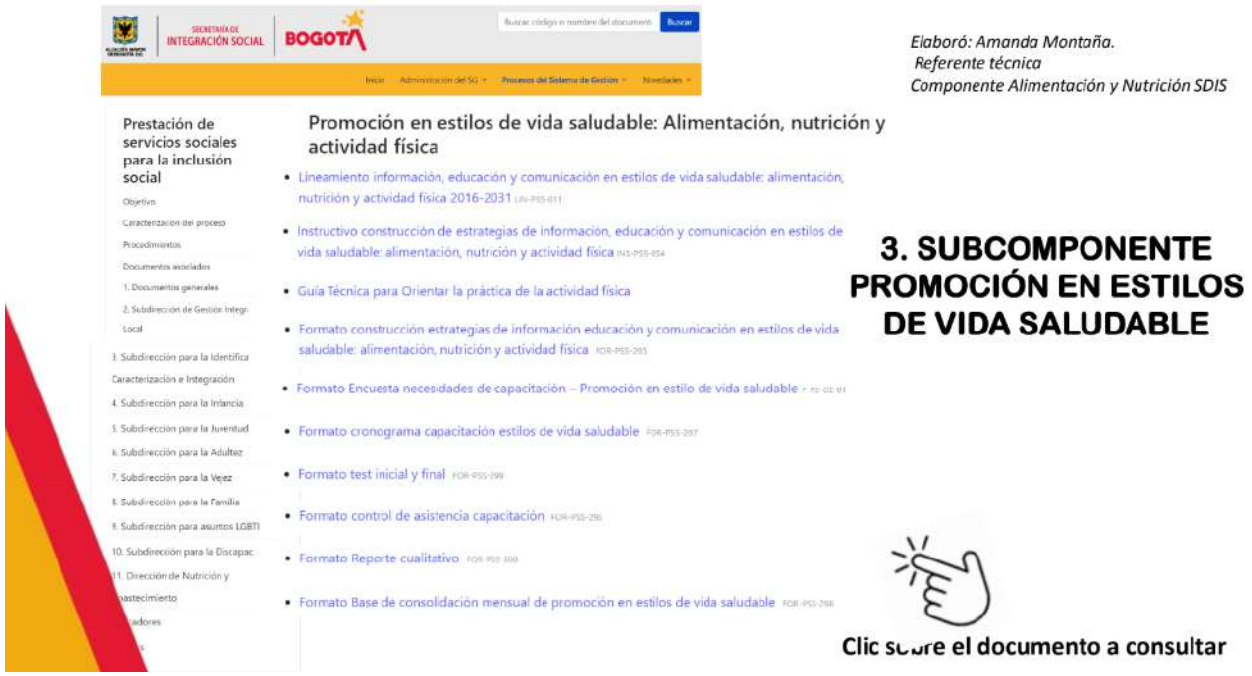




Se cuenta con los documentos de consulta que para este Subcomponente son muy descripitivos con el objetivo de servir de apoyo para la adecuada toma de medidas antropométricas bien sea de forma directa, indirecta estimada o subjetiva.

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 modificaicones acorde a las necesidades expuestas por los profesionales en Nutrición.

Subcomponente Promoción de Estilos de Vida Saludable





La Nutricionista socializa a la Coordinación los documentos a aportar en este subcomponente, el trabajo se realiza de forma interdisciplinaria por tanto en el centro ya tienen programada la fecha para la reunión de equipo donde se establecerán las diferentes estrategias acorde a las necesidades evidenciadas, para ellos 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.

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, se revisara la cartilla “Mi plato un arcoíris divertido de sabores” donde se evidencia lo didáctico del material aportado y lo importante que es su revisión e implementación.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cargar en el drive de evidenciables el cronograma del Programa Alimentación, Nutrición y Salubridad.	Nutricionista, Tecnóloga de alimentos y Coordinación del CIAI grupo 9.	12 de agosto de 2024.

Anexos: Planilla de asistencia.

Elaboró: Amanda Montaña. Referente técnico. Componente Alimentación y Nutrición 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 I2024018983 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Asesoría técnica Comunidades Abeduías y Nómadas 2. Lugar o Localidad o Sede: Centro Portal Tilesquivo 9 3. Fecha y hora: Agosto 08 de 2024 9:00am - 11:30am
4. Nombre responsable: Angela L Montaño 5. Dependencia responsable: Subdirección para la Dirección

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	Ma. Esperanza Hernández C.	CC	52665.582	Centro Integrante Atención Inclusiva 69	coordinadora	No Aplica	aisignpoyegmail.com	3144262010	
2	Angela L Montaño	CC	52328774	Subdirección Dirección.	Profesional técnico	Contratista.	amontano@sdis.gov	3105774820	
3	Jimena Cabrera Arcos	CC	59826769	Centro Integrante Atención Inclusiva 69	Nutricionista	No aplica	cabrerajimena99@gmail.com	3164969443	
4									
5									
6									
7									
8									
9									
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 afecten 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.

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

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

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

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:

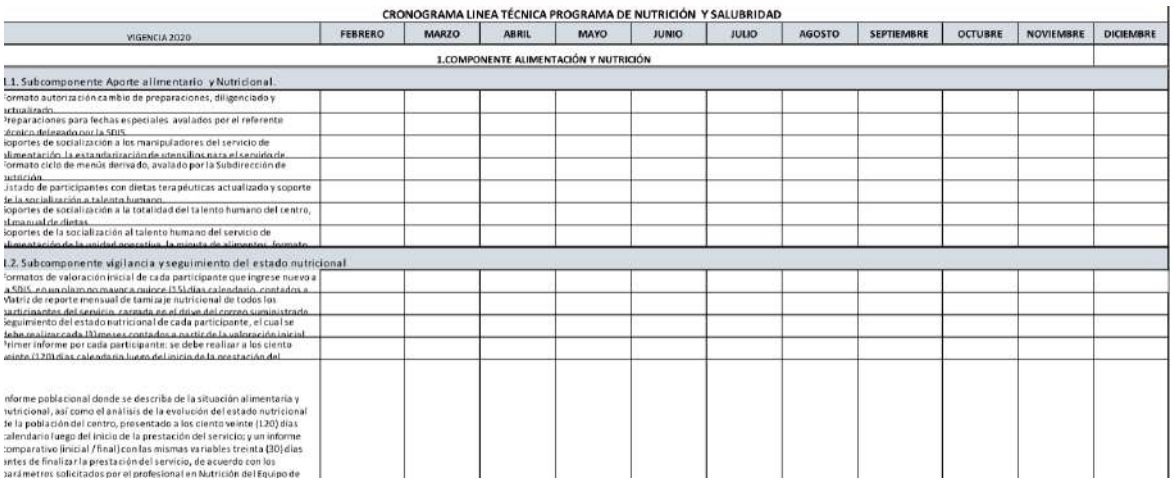
1. Se realiza la alerta a los Nutricionistas frete al diligenciamiento del cronograma de actividades del Programa Alimentación, Nutrición y Salubridad, ya que este se convierte en la hoja de ruta a seguir por parte de los profesionales, coordinadores y equipo de apoyo a la supervisión, en el manejo de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

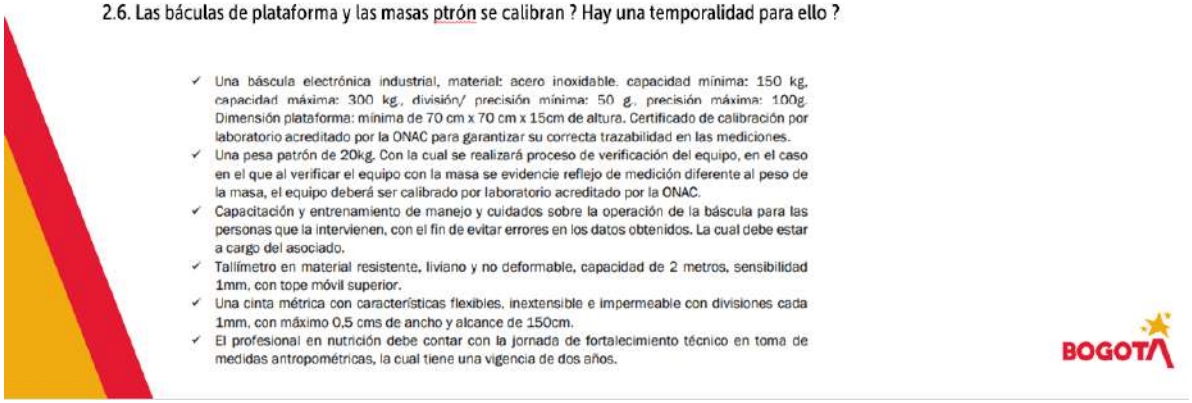
2.2 Jornada TNADIS, socialización de fecha y lugar y dinámica de la estrategia.

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

3.1 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.

BOGOTÁ

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 Componente Alimentario 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: Amparo 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 Danilo Lugo Montenegro	CC.	1033771977	CIAI 61 CIAI 64.	Nutricionista	No aplica	cdlugom@unal.edu.co	3123874031.	
2	Luz Dary Díaz Quijano	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 integral de atención a la [illegible]	Nutricionista	No aplica	jcastaneda1@gmail.com	3142811193	
5	Liliana Hernández Arroyo	CC	1143142522	Centro integral de atención integ 61	Nutricionista	No aplica	nutrililiana0h@gmail.com	3015647309	
6	Juliana León Rodríguez	CC	1072422768	CIAI G.13	Nutricionista	No aplica	julianaleon_8501@hotmail.com	3213677809	
7	Yonetty Viana Anillo	CC	32755312	CIAI 6247	Nutricionista	No aplica	nutricionista2808@gmail.com	3148700332	
8	Asunción Escorcia Julio	CC	1129523604	Centro integral de atención integ 61	Nutricionista	No Aplica	nutricionistasvescorcia@gmail.com	3015444406	
9	Viviana E Camargo	CC	1078875515	CIAI 66 E9	Nutricion	no aplica	camargoviv@gmail.com	3124482098	
10	Alba Lucia Ardila Almanza	CC	63.360.312	CIAI 63	NUTRICION	No Aplica	alardila1904@gmail.com	3205821214	
11	Martha Isabel Gordillo	CC	63500130	CIAI 64	Nutricionista	No aplica	miguatch@hotmail.com	3124010660	
12	Bernabé Gomez S.	CC	14225900	CIAE 63	Nutricionista	No aplica	bernyss@hotmail.com	3134073013	
13	Laura Lucia Buss	CC	1018009147	CIAE 61	Nutricionista	No Aplica	lbussuc@gmail.com	3225409816	
14	Martha C Arleth A	CC	32874126	CIAE 65	Nutricionista	No aplica	martha.arleth23@gmail.com	3007971426	
15	Jimena Cabrera Arcos	CC	59826769	CIAI G9	Nutricionista	No aplica	cabrerajimena99@gmail.com	3164969443	
16	Kimberly Arteaga Rojas	CC	1095815372	CIAE 624	Nutricionista	No aplica	dcarteagarojas.kimberly@gmail.com	3173049103	
17	Nataly Fandiño	CC	1018075725	CIAE Grupo	Nutricionista	No aplica	nfandinogarcia@unal.edu	3103098101	
18	Angela Valencia	CC	52378774	Bienestar Universidad	Practicante	Carrera	[illegible]	3105971[illegible]	
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 prueba 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 AUTORIZACIÓN CAMBIO DE PREPARACIÓN - CIAI GRUPO 9

C

CIAI GRUPO 9 FONTIBON<ciaigrupo9@gmail.com>

Para: Amanda Lucia Montaña Garcia; CIAI GRUPO 9 FONTIBON <ciaigrupo9@gmail.com> Mié 14/08/2024 11:51 AM

Buenos días Amandita:

Cordial saludo,

Debido a fallas en la cadena de abastecimiento, se solicita cambio en la preparación del cereal del día 17, para el refrigerio de la mañana (nueves), correspondiente a la minuta 17 del ciclo de menús establecido, para el Centro Integrarte Atención Interna grupo 9.

En este orden de ideas los cambios serían:
Menú establecido: Avena fría y ponqué
Cambio propuesto: avena fría y pan pera.

Quedo atenta a tu revisión y aprobación.

Atentamente,

MARIA ESPERANZA HERNANDEZ C.
Coordinadora
Centro Integrarte Atención Interna Grupo 9

SOLICITUD AUTORIZACIÓN CAMBIO DE PREPARACIÓN - CIAI GRUPO 9

A

Amanda Lucia Montaña Garcia

Para: CIAI GRUPO 9 FONTIBON <ciaigrupo9@gmail.com> Mié 14/08/2024 12:16 PM

Buenas tardes,
Una vez revisado el cambio de menú, propuesto por el Centro integrarte Atención Interna grupo 9, por fallas en la cadena de abastecimiento, 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

Presentación Análisis Descomide - CIAI Grupo 1

C

CIAI GRUPO 9 FONTIBON<ciaigrupo9@gmail.com>

Para: Amanda Lucia Montaña Garcia; CIAI GRUPO 9 FONTIBON <ciaigrupo9@gmail.com> Vie 16/08/2024 7:22 PM

CC: cabrerajimena99@gmail.com

PRESENTACION ANALISIS DE...
662 KB

Buenas noches Amandita:

Cordial saludo,

Haciendo referencia al asunto, envío presentación de Análisis de Descomide.

Quedamos atentas a tus comentarios.

Atentamente,

Presentación Análisis Descomide - CIAI Grupo 1

A

Amanda Lucia Montaña Garcia

Para: CIAI GRUPO 9 FONTIBON <ciaigrupo9@gmail.com> Vie 16/08/2024 7:26 PM

CC: luzd.diazq904@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 9, de la presentación con el análisis de pérdidas y desperdicios de alimentos socializado el día 15 de agosto en asesoría técnica.
Cordialmente,

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ

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

SECRETARÍA DE
INTEGRACIÓN SOCIAL

ANALISIS REGISTRO, MEDICION Y CONTROL DEL DESCOMIDE

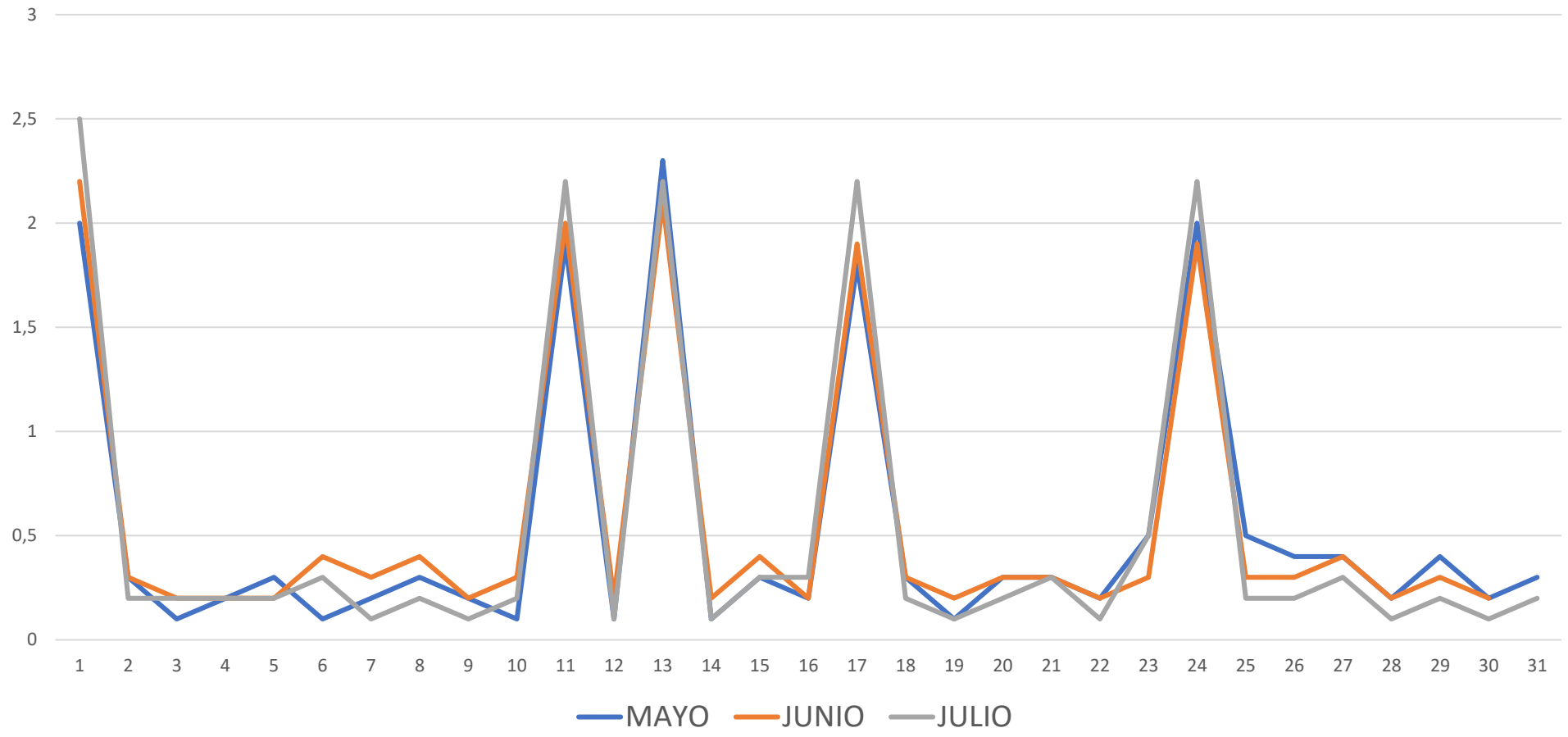
CENTRO INTEGRARTE
ATENCIÓN INTERNA
GRUPO 9



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

BOGOTÁ

REGISTRO DESCOMIDE MESES DE MAYO, JUNIO Y JULIO 2024



ANALISIS DEL REGISTRO DE DESCOMIDE MAYO, JUNIO Y JULIO 2024

LOS DÍAS 1, 11, 13, 17 Y 24 SE PRESENTA MAYOR CANTIDAD DE DESCOMIDE, ORIGINADO POR LOS HUESOS DE POLLO QUE CONTIENE LA PREPARACIÓN DE ÉSTOS DÍAS.

EL COMPORTAMIENTO HA SIDO MUY SIMILAR EN LOS ÚLTIMOS TRES MESES, EN CUANTO A LA CANTIDAD DE DESCOMIDE, POR DÍA

EL DÍA 27, SE PRESENTA UN LEVE AUMENTO EN LA CANTIDAD DE DESCOMIDE, RELACIONADO POR VARIOS ALIMENTOS QUE NO SON CONSUMIDOS EN SU TOTALIDAD: YUCA Y FRESA.

EL DÍA 23, TAMBIÉN SE OBSERVA UN LEVE INCREMENTO EN EL DESCOMIDE, QUIZA RELACIONADO CON LA PREPARACIÓN DE HÍGADO, SIN EMBARGO, PARA LOS QUE PRESENTAN AVERSIÓN, SE LES CAMBIA POR POLLO

BOGOTÁ

REPORTE DE ALIMENTOS CONSUMIDOS CON MENOR AGRADO

- HÍGADO
- PERA
- CALABAZA
- PESCADO
- CARNE MOLIDA
- YUCA

ESTRATEGIAS DE MEJORA

SE PROPONE CAMBIAR LA PRESENTACIÓN (TORTA O ALGO SIMILAR)

ELIMINARLO DE LAS MINUTAS CAMBIANDOLO POR OTRO TIPO DE PROTEINA

LA PERA SE OFRECE EN DIFERENTES PRESENTACIONES

YUCA, SE PROPONE CAMBIAR POR PAPA O PLÁTANO O CAMBIAR LA CONCISTENCIA Y PRESENTACIÓN

CARNE MOLIDA, SE OFRECE EN ALBÓNDIGAS O SE CAMBIA POR POLLO

CAMBIAR EL PESCADO POR POLLO O CARNE DE RES