PROGRAMACIÓN ASESORIA TÉCNICA ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Amanda Montaña <vanper202100@gmail.com> vie, 21 feb, 13:35 (hace 5 días)
para CIAI

Buenas tardes,
Remito programación de asesoría técnica frente al programa Alimentación, Nutrición y Salubridad al Centro Integrarte Atención Interna grupo 9, con el objetivo de realizar seguimiento al plan de intervención propuesto por el centro.
fecha: febrero 24 de 2025
Hora. 8:30 a.m. A 12:00 p.m.
Lugar: Centro Integrarte Atención Interna grupo 9.

Quedo atenta a su puntual asistencia.

Cordialmente,

Amanda Montaña
Referente Técnica
Programa Alimentación, Nutrición y Salubridad-

Amanda Montaña <vanper202100@gmail.com> 24 feb 2025, 20:04 (hace 2 días)
para luzd.diazq904, CIAI

Buenas noches,
Remito acta de asesoría técnica llevada a cabo el día 24 de febrero de 2025, en el Centro Integrarte Atención Interna grupo 9, con el objetivo de realizar seguimiento a la implementación del plan de intervención propuesto por el centro.
Quedo atenta a sus observaciones
Cordialmente,

Amanda Montaña
Referente Técnica
Programa Alimentación, Nutrición y Salubridad-

•••

1 archivo adjunto • Analizado por Gmail



ACTA N°55

FECHA: Bogotá, febrero, 24 de 2025.

HORA: 08:00 a.m. - 11:00 a.m.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Interna grupo 9

TEMA: Asesoría técnica Programa Alimentación, Nutrición y Salubridad

ASISTENTES: Se anexa planilla de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

1. Realizar seguimiento al plan de intervención propuesto por el centro, frente al Programa Alimentación, Nutrición y Salubridad.

DESARROLLO:

1. Se realiza la socialización del objetivo de la visita de asesoría técnica frente al programa de Alimentación, Nutrición y Salubridad a la Coordinadora encargada del Centro Integrarte Atención Interna grupo 9, Sofia Lezama y la Nutricionista, Jimena Cabrera, el cual es realizar seguimiento a la implementación de las acciones propuestas en el plan de intervención del centro.

Se indaga a la Nutricionista si las actividades propuestas en el plan de intervención están contenidas en el plan de promoción en estilos de vida saludable a lo cual responde que todas está ligadas.

Las actividades propuestas en el plan de intervención del centro frente al Programa de Alimentación, Nutrición y Salubridad son:

Programa: "MENOS ES MAS" (- peso, + vida)	Reducir de manera leve el peso de los participantes con clasificación nutricional en sobrepeso, mediante el desarrollo de diversas estrategias de promoción de hábitos de vida saludable.	Inicialmente se identifica cuáles son los participantes que presentan sobrepeso; esta información se socializa a estos participantes, la estrategia y los resultados que se esperan obtener frente a su implementación; Se socializa a los participantes en sobrepeso, los resultados que se esperan obtener frente a la implementación de la estrategia propuesta, la cual se explica a continuación: 1. Charla de alto impacto, relacionada sobre el sobrepeso y las implicaciones que este conlleva. mediante la caja de cuidado "Menos es mas". 2. Se establece frecuencia para el desarrollo de las diversas actividades propuestas, que están asociadas a actividad física periódica, toma de datos antropométricos, ajuste al plan dietario, revisión de datos de laboratorio, educación nutricional, mediante estrategias de alto impacto y técnicas cognitivo conductuales. Todo lo anterior con el fin de evitar futuras ganancias de peso y la adquisición de conductas requeridas, que permitan alcanzar las metas establecidas.	Reporte de laboratorios: 1 vez por mes. Actividad física: 1 vez por semana. Técnicas cognitivo conductuales: Cada dos meses. Toma de datos antropométricos y reporte: 1 vez por mes.	Cartelera de mención de honor, por los logros obtenidos y entrega de diploma o reconocimiento.	Al finalizar el convenio, el 35% de participantes con sobrepeso presentan una reducción leve de peso.
	Reducir de manera leve el peso de los participantes con clasificación nutricional en obesidad, mediante el desarrollo de diversas estrategias de promoción de hábitos de vida saludable.	Inicialmente se identifica cuáles son los participantes que presentan obesidad; esta información se socializa a estos participantes, la estrategia y los resultados que se esperan obtener frente a su implementación; Se socializa a los participantes en obesidad, los resultados que se esperan obtener frente a la implementación de la estrategia propuesta, la cual se explica a continuación: 1. Charla introductoria relacionada sobre la obesidad y las implicaciones que este conlleva. 2. Se establece frecuencia para el desarrollo de las diversas actividades propuestas, que están asociadas a actividad física periódica, toma de datos antropométricos, ajuste al plan dietario, revisión de datos de laboratorio, educación nutricional y técnicas cognitivo conductuales. Todo lo anterior con el fin de evitar futuras ganancias de peso y la adquisición de conductas requeridas, que permitan alcanzar las metas establecidas.	Reporte de laboratorios: 1 vez por mes. Actividad física: 1 vez por semana. Técnicas cognitivo conductuales: Cada dos meses. Toma de datos antropométricos y reporte: 1 vez por mes.	Cartelera de mención de honor, por los logros obtenidos y entrega de diploma o reconocimiento .	Al finalizar el convenio, el 50% de participantes que iniciaron el proceso de atención con obesidad, presentan una reducción leve de peso.
ctividad: " LA COMIDA QUE NOS UNE"	Fortalecer la interacción social de los participantes del Centro Integrarte Atención Interna Grupo 9, mediante la preparación de comida típica colombiana.	De manera mensual, se solicitará a Trabajo Social, listado de participantes que cumplen años durante el mes. Se realizará articulación con la actividad de "Psicología", desde habilidades sociales, del área de competencias emocionales, con apoyo del equipo profesional, los participantes seleccionados para el desarrollo de la actividad, participarán en la elaboración de recetas típicas de Colombia, con algunos productos cosechados en la huerta "La cabaña", quienes explicarán a sus compañeros, el proceso realizado para la elaboración del plato típico y algunas de las generalidades de éste y la región de la cual hace parte la preparación.	Una vez al mes.	Album de fotos de celebración de los cumpleaños con su preparación típica y videos; los cuales serán entregados y enviados, mediante wpp o	Al finalizar el convenio el 60% de los participantes del Centro Integrarte Atención Interna Grupo 9, fortalecen su interacción social.
Actividad: " LA COMIDA QUE NOS UNE"	Fortalecer la interacción social de los participantes del Centro Integrarte Atención Interna Grupo 9, mediante la preparación de comida típica colombiana.	De manera mensual, se solicitará a Trabajo Social, listado de participantes que cumplen años durante el mes. Se realizará articulación con la actividad de "Psicología", desde habilidades sociales, del área de competencias emocionales, con apoyo del equipo profesional, los participantes seleccionados para el desarrollo de la actividad, participarán en la elaboración de recetas típicas de Colombia, con algunos productos cosechados en la huerta "La cabaña", quienes explicarán a sus compañeros, el proceso realizado para la elaboración del plato típico y algunas de las generalidades de éste y la región de la cual hace parte la preparación.	Una vez al mes.	Album de fotos de celebración de los cumpleaños con su preparación típica y videos; los cuales serán entregados y enviados, mediante wpp o	Al finalizar el convenio el 60% de los participantes del Centro Integrarte Atención Interna Grupo 9, fortalecen su interacción social.
Mi hogar limpio y saludable.	Promover en 8 participantes con apoyos intermitentes y limitados, conocimientos básicos del plan de saneamiento institucional que favorezcan las condiciones adecuadas de higiene, a través de talleres prácticos desarrollados en las instalaciones del Centro Integrarte Atención Interna Grupo 9.	La actividad está dirigida a 8 participantes de apoyos intermitentes y limitados del centro integrarte atención interna grupo 9. Se desarrollaran talleres en los cuales, los participantes trabajaran de manera lúdica en las temáticas correspondientes, de tal manera que, para cada sesión se realizará una introducción de un tiempo de 15 minutos, en donde se les hablara de : - Limpieza y desinfección. - Prevención y control de plagas. - La importancia del acceso al agua potable. Posterior a ello, se entregaran materiales y papeleria donde se logren identificar qcondiciones adecuadas e inadecuadas de higiene, identificar espacios limpios y sucios, identiifcar manejo adecuado de plagas y abastaecimiento de agua potable. Para finalizar la sesión se propone en un tiempo de 15 min debatir opiniones o sugerencias frente a las actividades ejecutadas en adherencia del plan de saneamiento basico.	Se desarrollarán sesiones de 60 minutos, de manera bimensual durante la vigencia del convenio.	Album digital, con el registro fotografico de los talleres ejecutados.	El 25% de las personas involucradas en la actividad adquirán conocimientos básicos sobre saneamiento institucional, al finalizar el periodo del convenio.
Expertos en residuos. "Yo ya se, yo te digo, donde va"	Formar a 8 participantes con apoyos intermitentes y limitados, como lideres en la separación de residuos sólidos, a través de talleres ludico - recreativos en el centro integrarte atención interna grupo 9.	La actividad está dirigida a 8 participantes de apoyos intermitentes y limitados del centro integrarte atención interna grupo 9. Se reunira al grupo de manera bimensual, para garantizar la formación de cada uno de los integrantes como expertos en gestión interna de residuos solidos, explicandoles por medio de videos, charlas y exposiciones de casos, los conceptos de: - Qué es un residuo. - Bioseguridad y cuidado con los residuos. - Residuo peligroso y no peligroso. - Residuos no peligrosos (código de colores), uso de la caneca blanca , negra y verde. - Residuos peligrosos (codigo de colores), uso de la caneca roja. - Disposicion final de cada tipo de residuo, ¿Donde finalizan las bolsas negras, verdes, rojas y blancas? - Propuestas para que sus compañeros aprendan a separar a botar cada residuo en su lugar. - Cuidado y sentido de pertenencia con las canecas. - Ubicación cuartos de almacenamiento de residuos. - Identificación de la ruta interna de residuos y sus responsables.	Se desarrollarán sesiones de 60 minutos, de manera bimensual durante la vigencia del convenio.	Carta de conformacion con firma de los expertos en gestión interna. Reconocimiento fisico (Diploma) individual a los expertos.	El 25% de las personas involucradas en la actividad adquirirán conocimientos básicos sobre separación de residuos sólidos, al finalizar el periodo del convenio.
"- Consumo + Ambiente".	Promover en 20 participantes con apoyos intermitentes, limitados y extensos, la integración de prácticas en ahorro y uso eficiente de agua y energía; previniendo impactos negativos ambientales, en el centro integrarte atención interna grupo 9.	La actividad se llevara a cabo con 20 participantes de manera trimestral, con las cuales, se utilizarán ayudas audiovisuales de como se debe hacer uso adecuado de la energía y el recurso hídrico. Se entregaran fichas gráficas en donde se muestren situaciones de la vida diaria y en las cuales se realice o no consumo de recursos como el agua y la eneregía, para que los participantes identifiquen oportunidades de ahorro y uso eficiente de los mismos.	Se desarrollarán sesiones de 90 minutos, de manera trimestral durante la vigencia del convenio.	Collage digital, ¿Cómo ahorrar y hacer uso eficiente de agua y energía?	El 25% de las personas involucradas en la actividad aplicarán las prácticas de ahorro y uso eficiente del agua y energía, al finalizar el periodo del convenio.
Estilos de vida saludable "Prueba tu cognición en la ruleta de alimentos"	Identificar los beneficios de los alimentos en el cuerpo humano en 80 participantes, con apoyos intermitente, limitado, extenso y generalizados a través del juego ruleta de alimentos.	Se ejecuta una ruleta en madera distribuida por colores (verde, anaranjado y amarillo), con los dibujos de frutas, verduras, proteínas y tubérculos, que son los más rechazados por los participantes. Se ejecutarán fichas en cartulina con diversas actividades: trabalenguas, coplas, adivinanzas, retahilas o preguntas relacionadas con frutas y verduras. Los participantes deberán girar la ruleta y según el color y la imagen que le salga busca en la caja la tarjeta, luego inventa, imita o aprende la actividad.	Sesiones bimesnsuales durante el presente convenio	Se presentará la ruleta construida en madera y una caja con diversas fichas de colores con dibujos de alimentos y a la vez con pruebas de tipo cognitivo.	El 50% de los participantes interioricen los beneficios en el consumo de alimentos saludables.
"Vida activa saludable - vida perdurable"	Promover estilos de vida saludable en los participantes y los referentes familiares del Centro Integrarte, mediante el desarrollo de diversas actividades y adquisición de saberes, en pro de su calidad de vida.	Esta actividad inicialmente va dirigida a los participantes del Centro Integrarte Atención Interna Grupo 9 y sus referentes familiares. Mediante el juego "MISTERIO SALUDABLE", que consiste en misterios, adivinanzas y retos relacionados con hábitos y alimentación saludable, que incluye una serie de ejercicios de activación motora, estiramientos, entre otros. El juego contiene un tablero que incluye los colores asociados al plato saludable	Sesiones mensuales	Se entregará el Juego " El misterio saludable", elaborado en carton plegable en caja, un laso, un rueda para abdominales y bandas elásticas.	El 40% de los participantes y sus referentes familiares, interiorizan los conocimientos relacionados con hábitos y estilos de vida saludable.

La Nutricionista expone el proceso llevado a cabo para la implementación de cada una de las actividades propuestas, las cuales cuentan con el registro fotográfico, como evidenciables propuestos:

1. **PROGRAMA: "MENOS ES MAS": (- peso, + vida):** El objetivo e**s** reducir de manera leve el peso de los participantes con clasificación nutricional en sobrepeso, mediante el desarrollo de diversas estrategias de promoción de hábitos de vida saludable.
   Metodología: 1. Charla introductoria relacionada sobre el sobrepeso y la obesidad y las implicaciones que estos estados nutricionales conllevan.
   2. Se establece frecuencia para el desarrollo de las diversas actividades propuestas, que están asociadas a actividad física periódica, toma de datos antropométricos, ajuste al plan dietario, revisión de datos de laboratorio, educación nutricional y técnicas cognitivo conductuales.

La Nutricionista aduce no haber logrados los objetivos propuestos y ya que el entregable propuesto es cartelera de mención de honor, por los logros obtenidos y entrega de diploma o reconocimiento, estos no cursan. Se asesora a la Nutricionista para que realice el análisis de los datos de laboratorio, estado nutricional adherencia a la dieta, actividad física realizados durante el convenio para evidenciar donde se encuentra la causa principal de la no pérdida de peso de los participantes y por el contrario han ganado, la información debe quedar consignada en formato de presentación el cual cursará como entregable de esta actividad.



Se expone que al inicio de la aplicación de la estrategia los participantes presentaron pérdidas deseadas de peso pero la mayor dificultad se evidencia en las festividades del mes de diciembre aunado a que los participantes trabajan y se autodeterminan, lo cual se ha venido trabajando con estrategias de alto impacto para el adecuado manejo de la alimentación, pero desafortunadamente las personas cuentan con conductas alimentarias erróneas cuando salen del centro lo cual no ha permitido su normalización nutricional.

Se resalta a la Nutricionista la importancia del registro de la información ya que este es un punto de partida para generar estrategia que impacten esta problemática.

2. **ACTIVIDAD: " LA COMIDA QUE NOS UNE":** Objetivo Fortalecer la interacción social de los participantes del Centro Integrarte Atención Interna Grupo 9, mediante la preparación de comida típica colombiana.
   Metodología: De manera mensual, se solicitará a Trabajo Social, listado de participantes que cumplen años durante el mes. Se realizará articulación con la actividad de "Psicología", desde habilidades sociales, del área de competencias emocionales, con apoyo del equipo profesional, los participantes seleccionados para el desarrollo de la actividad, participarán en la elaboración de recetas típicas de Colombia, con algunos productos cosechados en la huerta "La cabaña", quienes explicarán a sus compañeros, el proceso realizado para la elaboración del plato típico y algunas de las generalidades de éste y la región de la cual hace parte la preparación.

La nutricionista presenta las fotos del desarrollo de esta actividad, las cuales conformarán el álbum fotográfico que es el evidenciable propuesto para esta actividad.



3. **MI HOGAR LIMPIO Y SALUDABLE.** Objetivo: Promover en 8 participantes con apoyos intermitentes y limitados, conocimientos básicos del plan de saneamiento institucional que favorezcan las condiciones adecuadas de higiene, a través de talleres prácticos desarrollados en las instalaciones del Centro.
   Metodología: Se desarrollarán talleres en los cuales, los participantes trabajarán de manera lúdica en las temáticas correspondientes: Limpieza y desinfección, Prevención y control de plagas, La importancia del acceso al agua potable.



Se adelanta la actividad propuesta, se evidencia registro fotográfico el cual servirá de insumo para el álbum que se propuso como evidenciable de esta actividad. Se sugiere realizar actividades vivenciales de limpieza para una mayor comprensión, poner en práctica el aprender haciendo ya que lo evidenciado en el registro fotográfico no da cuenta del tema propuesto.

4. **EXPERTOS EN RESIDUOS. "YO YA SE, YO TE DIGO, DONDE VA"** Objetivo: Formar a 8 participantes con apoyos intermitentes y limitados, como lideres en la separación de residuos sólidos, a través de talleres lúdico - recreativos en el centro integrarte atención interna grupo 9.
   Metodología: Se reunirá al grupo de manera bimensual, para garantizar la formación de cada uno de los integrantes como expertos en gestión interna de residuos sólidos, explicándoles por medio de videos, charlas y exposiciones de casos, los conceptos de:
   Qué es un residuo, Bioseguridad y cuidado con los residuos, Residuo peligroso y no peligroso, Residuos no peligrosos (código de colores), uso de la caneca blanca, negra y verde, Residuos peligrosos (código de colores), uso de la caneca roja, Disposición final

de cada tipo de residuo, ¿Dónde finalizan las bolsas negras, verdes, rojas y blancas?
- Propuestas para que sus compañeros aprendan a separar y a poner cada residuo en su lugar, Cuidado y sentido de pertenencia con las canecas, Ubicación cuartos de almacenamiento de residuos, Identificación de la ruta interna de residuos y sus responsables.

Los entregables propuestos para esta actividad son: Carta de conformación con firma de los expertos en gestión interna, Reconocimiento físico (Diploma) individual a los expertos. No se evidencian los entregables, aunque se cuenta con los registros fotográficos de las actividades propuestas.

5. **"- CONSUMO + AMBIENTE".** Objetivo Promover en 20 participantes con apoyos intermitentes, limitados y extensos, la integración de prácticas en ahorro y uso eficiente de agua y energía; previniendo impactos negativos ambientales.
   Metodología. La actividad se llevará a cabo con 20 participantes de manera trimestral, con las cuales, se utilizarán ayudas audiovisuales de cómo se debe hacer uso adecuado de la energía y el recurso hídrico.

   Se entregarán fichas gráficas en donde se muestren situaciones de la vida diaria y en las cuales se realice o no consumo de recursos como el agua y la energía, para que los participantes identifiquen oportunidades de ahorro y uso eficiente de los mismos.



El entregable es un Collage digital, ¿Cómo ahorrar y hacer uso eficiente de agua y energía, acorde al registro fotográfico evidenciado se ha trabajado el tema propuesto?

Se evidencia el registro fotográfico del taller llevado a cabo con los participantes frente al tema propuesto, pero no se evidencian los avances de los entregables, se sugiere consolidar la información.

6. **"PRUEBA TU COGNICIÓN EN LA RULETA DE ALIMENTOS".** Objetivo Identificar los beneficios de los alimentos en el cuerpo humano en 80 participantes, con apoyos intermitente, limitado, extenso y generalizados a través del juego ruleta de alimentos.
   Metodología: Se ejecuta una ruleta en madera distribuida por colores (verde, anaranjado y amarillo), con los dibujos de frutas, verduras, proteínas y tubérculos, que son los más rechazados por los participantes. Se ejecutarán fichas en cartulina con diversas actividades: trabalenguas, coplas, adivinanzas, retahílas o preguntas relacionadas con frutas y verduras.
   Los participantes deberán girar la ruleta y según el color y la imagen que le salga busca en la caja la tarjeta, luego inventa, imita o aprende la actividad.



Se presenta la ruleta construida en madera y una caja con diversas fichas de colores con dibujos de alimentos y a la vez con pruebas de tipo cognitivo, excelente herramienta metodológica que ha tenido gran acogida por los participantes, se evidencia el cumplimiento de los objetivos propuestos.

7. **"VIDA ACTIVA SALUDABLE - VIDA PERDURABLE".** Objetivo: Promover estilos de vida saludable en los participantes y los referentes familiares del Centro Integrarte, mediante el desarrollo de diversas actividades y adquisición de saberes, en pro de su calidad de vida.
   Metodología: Esta actividad inicialmente va dirigida a los participantes y sus referentes familiares. Mediante el juego “MISTERIO SALUDABLE", que consiste en misterios, adivinanzas y retos relacionados con hábitos y alimentación saludable, que incluye una serie de ejercicios de activación motora, estiramientos, entre otros. El juego contiene un tablero que incluye los colores asociados al plato saludable.



Se evidencia el entregable propuesto, Juego " El misterio saludable", elaborado en cartón plegable en caja, un laso, una rueda para abdominales y bandas elásticas.

Se resalta la elaboración del material didáctico y su implementación tanto con participantes como con referentes familiares, tiene un gran impacto al ser una herramienta didáctica para el cumplimiento del objetivo propuesto.

Las actividades de promoción de prácticas saludables en Alimentación, Nutrición y Actividad física para el periodo de adición del convenio suscrito son.

Enero: “Misterio saludable” Dirigido a referentes familiares.

Febrero: “La ruleta de los alimentos” Dirigido a los participantes.

Marzo: “Misterio saludable” dirigido a los participantes.

Se sugiere para todas las actividades propuestas en el plan de intervención del centro, contar con los avances de los evidenciables de cada una de las actividades, con el objetivo que sean revisados por parte del equipo de seguimiento a la calidad de la operación del centro o referentes técnicos.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Llevar a cabo la documentación de los avances frente a la propuesta realizada en el plan de intervención para su entrega.	Coordinadora y Nutricionista CIAI Grupo 9	Marzo de 2025.

CONVOCATORIA. No se propone una nueva reunión.

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma

Anexos: Se anexa planilla de asistencia.

Elaboró: Amanda Montaña Referente técnica. Programa Alimentación, Nutrición y 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 2023401898J - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Mesa de trabajo Programa Mental y Nutrición 2. Lugar o Localidad o Sede: Centro Integrador 9 3. Fecha y hora: 24 febrero 2025 9:00 - 11:00 am

4. Nombre responsable: Amanda L. Montoya Pérez Enfermera Nutrición 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	DIANA STHA ESPINA CATIVA	CC	1013591302	CENTRO INTEGRADOR ATENCIÓN INTEGRAL 69	TRABAJO SOCIAL	NO aplica	STHTSOCIAL@GMAIL.COM	3209435629	
2	Amanda L Montoya	CC	52328774	Subdirección Discapacidad	Contratista	contratista	amontoya@sdis.gov	3105774820	
3	Jimena Cabrera Arcos	CC	59826369	Centro Integrador Atención Integral 69	Nutricionista	No aplica	cabrejimena998@gmail.com	3164969413	
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 podré realizar ejercicios sobre los mismos para los 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 en recolección 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

PROTOCOLOS SALIDA EXTRAMURAL - FEBRERO - CIAI GRUPO 9

Recibidos ×

CIAI GRUPO 9 FONTIBON
para Leidy, CIAI, mí

lun, 17 feb, 16:03 (hace 9 días)

Buenas tardes Leidy:

Cordial saludo,

Haciendo referencia al asunto, envío protocolos de salida para el mes de febrero.

Quedo atenta a tus observaciones.

Atentamente,

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

2 archivos adjuntos • Analizado por Gmail


Protocolo Salida ...


Protocolo de Sali...

Amanda Montaña <vanper202100@gmail.com>
para luzd.diazq904, besanchezgrass, CIAI

lun, 17 feb, 19:25 (hace 9 días)

Buenas noches,
Una vez revisados los formatos de salida extramural propuestos por el Centro Integrarte Atención Interna grupo 9, se da aval.
Cordialmente,
Amanda Montaña
Referente Técnica
Programa Alimentación, Nutrición y Salubridad-

CITACIÓN ASESORIA TÉCNICA PROGRAMA ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Amanda Montaña <vanper202100@gmail.com> 18 feb 2025, 20:46 (hace 8 días)

para ciaegrupo1, externog2, integrarte.grupo3externo, integrarteexternog4santaisabel, integrarteexterno7492g5, integrarteexternog8bosa, ciaexternogrupo9, ciai1suesca, g8ciai, ciaigrupo6, i

Buenas noches,
Reciban un cordial saludo, envío citación a los profesionales Nutricionistas de los Centros Integrarte Atención Interna y Externa, con el objetivo de realizar revisión de evidenciables del Programa Alimentación, Nutrición y Salubridad, los cuales deben estar al día acorde a lo dispuesto en anexos técnicos vigentes.

Fecha: Febrero 25 de 2025
Hora: 8:00 a.m A 4:00 p.m.
Lugar. Centros Integrarte Atención Interna grupos 2. 3. 4 y 7. FUMDIR.
Dirección: Carrera 90 No. 149 - 73 Localidad Suba,Barrio Tuna Alta
Quedo atenta a su puntual asistencia
Cordialmente,

Amanda Montaña
Referente Técnica
Programa Alimentación, Nutrición y Salubridad-

Amanda Montaña <vanper202100@gmail.com> 25 feb 2025, 22:41 (hace 17 horas)

para ciaegrupo1, externog2, integrarte.grupo3externo, integrarteexternog4santaisabel, integrarteexterno7492g5, integrarteexternog8bosa, ciaexternogrupo9, ciai1suesca, g8ciai, ciaigrupo6, i

Buenas noches,
Remito acta de asesoría técnica llevada a cabo el día 25 de febrero de 2025, con los Nutricionistas y equipo de seguimiento a la calidad operativa de los centros integrarte Atención interna y Externa, con el objetivo de realizar seguimiento y revisión de evidenciables del programa Alimentación, Nutrición y Salubridad de cada centro.
Solicito socializar esta información con los Nutricionistas asignados a cada unidad operativa.
Quedo atenta a sus observaciones
Cordialmente,

Amanda Montaña
Referente Técnica
Programa Alimentación, Nutrición y Salubridad-

•••

1 archivo adjunto • Analizado por Gmail



PDF ACTA CIAI Y CIAE...

ACTA N°59

FECHA: Bogotá, febrero, 25 de 2025.

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

LUGAR: Fundación Misioneros de la Divina Redención -FUMDIR-
Centros Integrarte Atención Interna grupos 2, 3, 4, y 7

TEMA: Asesoría técnica Programa Alimentación, Nutrición y Salubridad, Centros Integrarte Atención Interna y Externa, operación asociada.

ASISTENTES: Se anexa planilla de asistencia

ORDEN DEL DIA

1. Presentación del equipo de seguimiento a la calidad operativa a los nutricionistas de los Centros Integrarte Atención Interna y Externa.
2. Presentación línea técnica al equipo de seguimiento a la calidad operativa.
3. Revisión carpeta de evidenciables CIAI y CIAE Componente Alimentación y Nutrición,
4. Revisión de pendientes por cada subcomponente acorde a línea técnica establecida.
5. Varios:

DESARROLLO:

1. Se realizó la socialización a los asistentes de la agenda de la reunión citada y se presentan los equipos de seguimiento a la calidad operativa y equipo de Nutricionistas de los Centros Integrarte Atención Interna y Externa que operan en convenios de asociación. Para el caso del centro integrarte atención externa grupo 9 no pudo asistir la nutricionista por tanto asiste la coordinadora del centro.

CENTROS INTEGRARTE ATENCIÓN INTERNA	
UNIDAD OPERATIVA	PROFESIONAL SUPERVISIÓN NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
122266-CENTRO INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPO 1	BARBARA SANCHEZ
122263-CENTRO INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPO 2	ANDREA CAMACHO
122260-CENTRO INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPO 3	LUZ DARY DÍAZ
122261-CENTRO INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPO 4	KAREN GÓMEZ
122280-CENTRO INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPO 5	KAREN GÓMEZ
122264-CENTRO INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPO 9	LUZ DARY DÍAZ
122298-CENTRO INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPO 10	LUZ DARY DÍAZ
122299-CENTRO INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPO 11	BARBARA SANCHEZ
122300-CENTRO INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPO 12	ANDREA CAMACHO
122281-CENTRO INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPO 6	TERESITA DALLOS
122301-CENTRO INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPO 13	BARBARA SANCHEZ
122265-CENTRO INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPO 8	KAREN GÓMEZ
122262-CENTRO INTEGRARTE ATENCION INTERNA GRUPO 7	TERESITA DALLOS

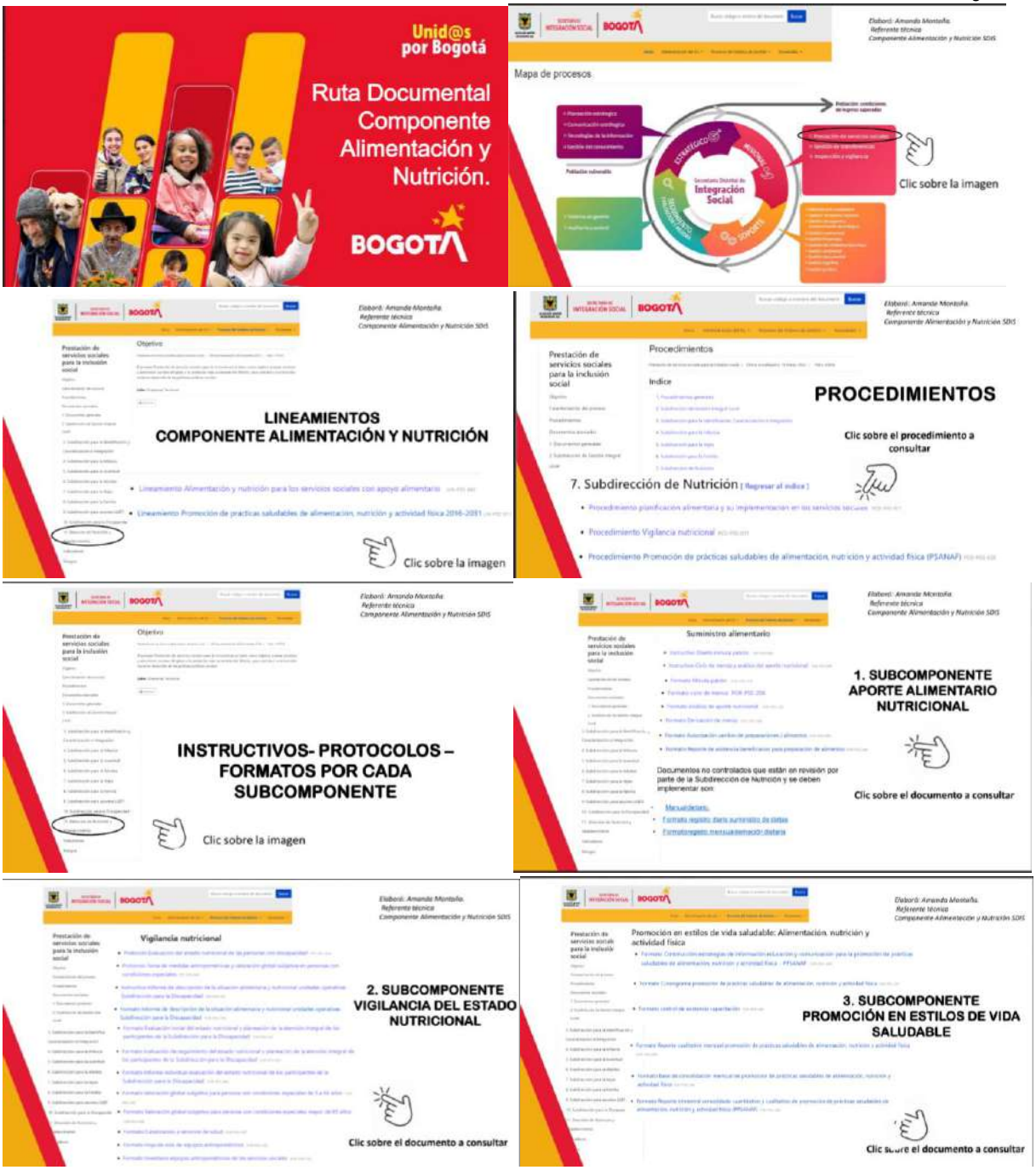
CENTROS INTEGRARTE ATENCIÓN EXTERNA	
UNIDAD OPERATIVA	PROFESIONAL SUPERVISIÓN NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
122267-ATE-INTEGRARTE EXTERNO GRUPO 1	BARBARA SANCHEZ
122288-ATE-INTEGRARTE EXTERNO GRUPO 2	BARBARA SANCHEZ
122289-ATE-INTEGRARTE EXTERNO GRUPO 3	KAREN GOMEZ
122268-ATE-INTEGRARTE EXTERNO GRUPO 4	LUZ DARY DÍAZ
122269-ATE-INTEGRARTE EXTERNO GRUPO 5	LUZ DARY DÍAZ
122286-ATE-INTEGRARTE EXTERNO GRUPO 8	TERESITA DALLOS
122297-ATE-INTEGRARTE EXTERNO GRUPO 9	ANDREA CAMACHO

Se realiza la socialización de la asignación por centros de cada profesional del equipo de seguimiento a la calidad operativa.

2. Los Nutricionistas de los centros socializan la ruta documental del Programa Alimentación, Nutrición y Salubridad al equipo de seguimiento a la calidad operativa, explicando sus fundamentos y operatividad en los servicios asociados.

Se socializan los linneamientos, procedimientos, instructivos, protocolos y formatos por cada uno de los subcomponentes que integran el Componente de Alimentación y Nutrición.

Se remite el link de acceso a la ruta documental Programa Alimentación, Nutrición y Salubridad.

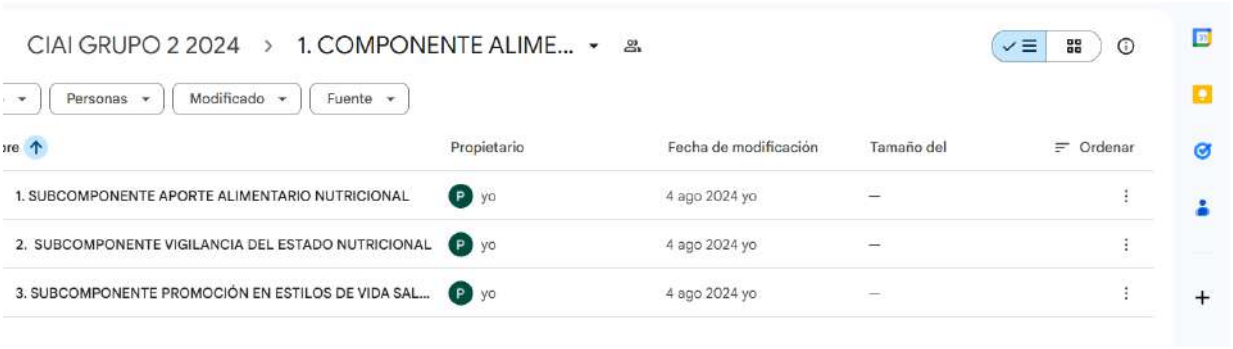


3. Una vez socializada la ruta documental, se organiza el grupo con el objetivo que cada profesional del equipo de seguimiento de la calidad operativa realice la revisión de la carpeta de evidenciables con los nutricionistas de los centros que tienen asignados.

La organización de la carpeta de evidenciables de todos los centros es la siguiente:

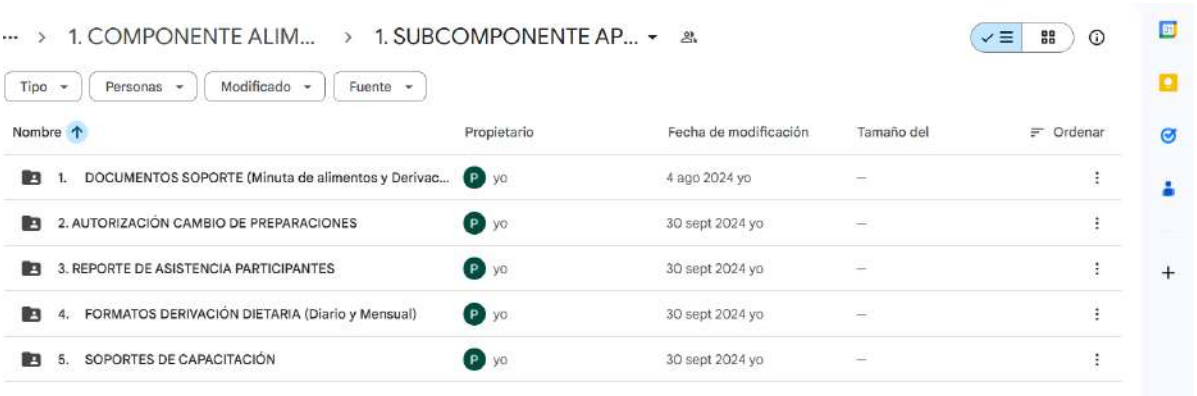


Se presentan las carpetas por cada componente alimentación y nutrición y salubridad, de igual forma se cuenta con el cronograma de actividades el cual reporta las actividades a realizar durante toda la vigencia del convenio en cada centro.



La carpeta del componente Alimentación y Nutrición cuenta con una carpeta por subcomponente estando en línea con la ruta documental revisada.

Subcomponente Aporte alimentario nutricional:



Subcomponente Vigilancia Nutricional.



Subcomponente Promoción en estilos de vida saludable.



Se reitera la NO creación de subcarpetas, en la revisión general se evidencia el cumplimiento en la organización y actualización de los documentos que deben estar contenidos en cada una de las carpetas los cuales están descritos en anexos técnicos y ruta documental.

El equipo de seguimiento a la calidad operativa sugiere que para próximas oportunidades todos los archivos que se suban al drive deben estar comprimidos para bajarles el peso, esta acción se sugiere hacerla por aplicación en línea, se realiza el ejercicio ya que la aplicación baja el peso del archivo en un 30% o 40 %, facilitando el descargue de la información y su respectivo cargue en la plataforma SECOP II.



La información que ya esta subida al drive no se debe modificar sólo la que está pendiente por cargar.

4. Al realizar la revisión de pendientes por cada subcomponente acorde a línea técnica establecida, se reportan las siguientes consideraciones:

Subcomponente Aporte alimentario nutricional: Se aclara que la revisión realizada a los ciclos de menús el año pasado esta en proceso y se continuará en el mes de abril cuando se suscriban los nuevos convenios de asociación, pues el ciclo no está terminado y amerita un trabajo articulado y juicioso en relación a la estandarización de preparaciones para hacer un análisis nutricional en términos de preparaciones reales.

Los Nutricionistas aducen que en los centros se han venido adelantando dichas estandarizaciones, por tanto, se debe consolidar la información para tenerla como base para la continuidad de la revisión de la minuta. De igual forma se indica que algunos alimentos propuestos como el Kefir son difíciles de manejar para toda la población, debido a su elaboración, por tanto, esto se tendrá en cuenta para las modificaciones a lo establecido en el ciclo.

Subcomponente Vigilancia Nutricional: No hay claridad en las fechas definitivas para la presentación de evidenciables de informe individual y socialización al igual que el informe de la situación alimentaria nutricional del centro por tanto se concertó con todo el equipo las siguientes fechas:

Informe individual evaluación del estado nutricional de los participantes de la Subdirección para la Discapacidad: el 17 de marzo de 2025, este documento debe estar foliado en la historia social del participante, para facilitar el cierre documental por finalización de convenio. En este informe estará contenido la toma de datos antropométricos realizada los cinco primeros días del mes de marzo de 2025.

Socialización a referentes familiares y cuidadores de Informe individual evaluación del estado nutricional de los participantes de la Subdirección para la Discapacidad: la socialización se realizará antes de finalizar el convenio y será cargada en el drive en la carpeta correspondiente, no se deja una fecha establecida ya que para la citación de reunión con familias cada centro maneja sus tiempos.

Informe de la Situación alimentaria nutricional de la unidad operativa: El cargue de este informe en el drive y los soportes de socialización, serán cargados en la carpeta correspondiente a más tardar el 17 de marzo de 2025.

Subcomponente Promoción en estilos de vida saludable: Se enviará la base de ID de SIRBE como insumo para el reporte a meta Distrital del primer trimestre de 2025, en los primeros días del mes de marzo, en este reporte se deben incluir las personas que hayan tendido acciones en este subcomponente y las cuales cuenten con soportes de participación en las actividades propuestas, sólo se reporta a la persona una vez en el año.

Se realizará el reporte cualitativo trimestral el cual debe quedar subido al drive al igual que todos los documentos de las acciones de promoción de prácticas saludables en alimentación, nutrición y actividad física, a más tardar el 17 de marzo de 2025.

Con el objetivo de dar cumplimiento a lo establecido en anexos técnicos en relación a las jornadas de socialización:

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

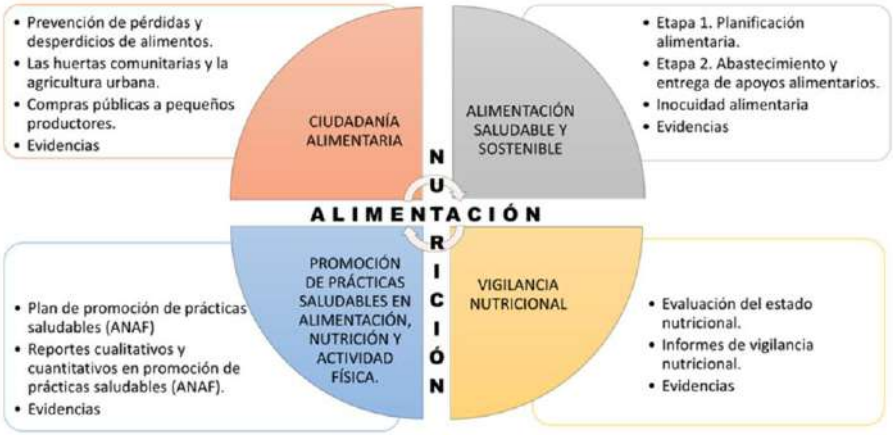
En el marco de la implementación del Plan de promoción de estilos de vida saludable, el equipo técnico del Programa convocará a la unidad operativa a 2 Jornadas de Socialización de Avances en la implementación de los Planes de promoción de estilos de vida saludable. La primera jornada se llevará a cabo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

Para ello la unidad operativa debe realizar una presentación que, a partir de las acciones desarrolladas, los avances, logros y dificultades evidenciados.

Se realizará la segunda jornada con este objetivo el día 21 de marzo de 2025. La referente técnica enviará la citación de la jornada indicando el lugar. Para la jornada cada profesional llevará las estrategias realizadas con el objetivo de presentarlas a sus compañeros de forma lúdica los resultados e imopacto.

5. Varios: El equipo de seguimiento a la calidad operativa reitera los errores presentados en los informes de gestión enviados por cada centro y la importancia que sean revisados por los profesionales tanto Nutricionistas como tecnólogos de alimentos. Esta alerta ha sido socializada en todas las reuniones de asesoría técnica realizadas durante el convenio.

Se realiza la socialización de la organización de los nuevos anexos frente al programa Alimentación y Nutrición, debido a que algunos Nutricionistas los revisaron y realizaron algunas observaciones al proceso contractual.



PROGRAMA ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN Nutriendo vidas un camino hacia la inclusión. (propuesta de organización armonizada con la política pública de Seguridad Alimentaria Nutricional para Bogotá. "Construyendo ciudadnía alimentaria 2019-2031."	**PROGRAMA ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD** (Organización establecido actualmente operado en todos los servicios sociales)
CIUDADANIA ALIMENTARIA	No se contemplaba.
a. Prevención de pérdidas y desperdicio de alimentos	
b. Las huertas comunitarias y la agricultura urbana	
c. Compras públicas a pequeños productores locales, de agricultura campesina, familiar y comunitaria	
ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE	**1.COMPONENTE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN**
a. Etapa 1. Planificación alimentaria	1.1. Subcomponente aporte alimentario nutricional
b. Etapa 2. Abastecimiento y entrega de apoyos alimentarios	**2. COMPONENTE SALUBRIDAD**
	2.1. Subcomponente buenas p´racticas de manufacuta en el servicio de aimentación.
c. Inocuidad alimentaria	2.2.Subcomponente condiciones higiénico sanitarias
	2.3.Subcomponente plan de saneamiento
VIGILANCIA NUTRICIONAL	**1. COMPONENTE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN**
a. Evaluación del estado nutricional	1.2. Subcomponente Vigilancia del estado nutricional
b. Informes de vigilancia nutricional	
PROMOCIÓN DE PRÁCTICAS SALUDABLES EN ALIMENTACIÓN NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA	1.3. Subcomponente promoción de estilos de vida saludable
a. Plan de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física	
b. Reporte Cualitativo y cuantitativo de promoción de prácticas saludables (ANAF)	

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Tener la documentación del programa Alimentación, Nutrición y Salubridad tanto física como digital actualizada para el cierre del convenio en cumplimiento de las fechas estipuladas en la presente acta.	Coordinadores y Nutricionistas CIAI y CIAE	Marzo de 2025.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión de asesoría técnica Programa Alimentación, Nutrición y Salubridad para el 21 de marzo de 2025.

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma

Anexos: Se anexa planilla de asistencia.

Elaboró: Amanda Montaña Referente técnica. Programa Alimentación, Nutrición y Salubridad. SDIS.

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-021
Versión: 2
Fecha: Memo 20240018983 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Asesoría Lactancia Materna y Alimentación Complementaria 2. Lugar o Localidad o Sede: Ciudad Bolívar 3. Fecha y hora: 25 febrero 2025 8:00 - 4:00 pm

4. Nombre responsable: Marcela Patricia Pinilla Pérez 5. Dependencia responsable: Subdirección para la Garantía del Derecho a la Salud con Enfoque Diferencial

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	Karen Gomez G	CC	39762906	SDIS	Nutricionista	Contratista	karen.gomez.9@hotmail.com	3123913312	
2	Jigena Cabrera Arcos	CC	59826769	CIAI G 9	Nutricionista	No aplica	cabrerajimena99@gmail.com	3164969443	
3	Yuli. C Ortiz	CC	32875126	CIAE 68	Nutricionista	No aplica	[illegible]	3007971446	
4	Bernabé Gonzalez S.	CC	14225900	CIAE G.3	Nutricionista	No Aplica	bernymaletmail.com	3186073015	
5	Natalia Fandiño Rondón	CC	1014475975	CIAI 68	Nutricionista	No aplica	nfandinor@unal.edu.co	3103685914	
6	Haidy Hasbleidy Rojas	CC	1056492870	CIAE 69	Coordinadora	No Aplica	[illegible]	3142793313	
7	Kimberly Ortega	CC	1098813377	CIAE 638	Nutricionista	No aplica	[illegible]	3173049103	
8	Liliana Hernandez	CC	1143142922	CIAI G5	Nutricionista	No aplica	nutriliduch@gmail.com	3015864704	
9	Juan Cortazar Urrea	CC	1024898093	CIAI 611	nutricionista	no aplica	idaste.magnolia@sdis.gov.co	3143881193	
10	Yuranti Oma Tello	CC	32755372	CIAI 627	Nutricionista	No aplica	nutricionista2809@gmail.com	3148700332	
11	Lucia Bueno	CC	1016009142	CIAI 61	Nutricionista	No Aplica	[illegible]	3225909[illegible]	
12	Alba Lucia Avila	CC	63.360.782	CIAI 63	Nutricionista	No Aplica	alavila1904@gmail.com	3205821214	
13	Juliana León Rodríguez	CC	1072422768	CIAI G. 13	NUTRICIONISTA	NO APLICA	julileonrodriguez@hotmail.com	3213677802	
14	Asunción Reyes	CC	1121523601	CIAI G12	Nutricionista	No Aplica	[illegible]	3015444906	
15	Martha Gutiérrez	CC	63501170	CIAI G4	Nutricionista	No Aplica	[illegible]	3124013660	
16	Barbara Sanchez	PC	52719280	SDIS	[illegible]	[illegible]	[illegible]	3208646512	
17	Patricia Gomez	CC	52080880	CIAI GG	Nutricionista	No aplica	[illegible]	3108132832	
18	Luz Daniela Q.	CC	51999486	SDIS.	[illegible]	Contratista	luzd.daq@gmail.com	3108189046	
19	Angie Tatiana Vasquez	CC	1123330[illegible]	CIAI G30 CIAI G7	Nutricionista	No Aplica	[illegible]	3202197893	
20	Cesar David Vargas Velasco	CC.	1033771977	CIAE 64	Nutricionista	No aplica	[illegible]	3123844031	

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 yo reconozcan de mediano este registro. Entiendo que para conocer 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 pausas saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano - Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo

Scanned with CamScanner

	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 2 Fecha: Memo (20240186863 - 12/07/2024 Página: 1 de 1

1. Tema: Asesoría Proceso Programa Mejoramiento Lugar o Localidad o Sede: CRIF Suba 4 3. Fecha y hora: 25 febrero 2025 8:00 - 4:00 p.m.

4. Nombre responsable: Amanda Moreno Rojas 5. Dependencia responsable: Subdirección para la discapacidad Enlace Distrital

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 Moreno	CC	52328774	Subdirección Discapacidad	Profesional Técnico	Contratista	amoreno@sdis.gov.co	3105774820	
2									
3									
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 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 recolectan mediante este registro. Entiendo que para conocer 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 pausas saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo

Scanned with CamScanner