INFORME DE ACTIVIDADES DE NUTRICION
01 – 30 DE NOVIEMBRE 2022
PROFESIONAL: ND CLAUDIA YIRA QUIÑONES FILOTEO

OBLIGACIONES CONTRACTUALES	DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS	SOPORTES O EVIDENCIAS DE LA ACTIVIDAD
1.Participar activamente en la elaboración mensual del cronograma de actividades, priorizando aquellas que son fundamentales para la óptima prestación del servicio.	Se realiza entrega de cronograma de estilo de vida saludable y Estrategia IEC, el cual se radico en SDIS, en proceso de aprobación. Cronograma de PSB y BPM. Se efectúa capacitación al talento humano de servicios generales y manipuladoras en: BPM, ETAS y Contaminación de alimentos 17/11/2022 PSB: Se abordó Programa de Control de Plagas y manejo de residuos sólidos, Dirigido a servicios generales y manipuladoras (17 de noviembre 2022).	Cronograma de BPM Cronograma de PSB Cronograma de EVS según estrategia IEC Acta de BPM. Acta de PSB. Con sus respectivos listados de asistencias y registro fotográfico. https://drive.google.com/drive/folders/1z1fMXgmARCVhvi_OVSewT4eYXRSgQFTo?usp=share_link https://drive.google.com/drive/folders/159H1kolWttDsJMj9Zll53B1pia17CEDC?usp=share_link
2. Participar activamente desde su disciplina en la elaboración y ejecución del Plan de Atención Institucional-PAI, como así mismo, en la elaboración mensual del cronograma de actividades, así como proyectar e implementar las actividades a realizar desde su perfil en el eje	Durante el mes de noviembre se da cumplimiento de las actividades según Cronograma de Estilo de vida saludable o Estrategia IEC importancia del consumo de frutas verduras y hortalizas, para alimentar el PAI. La cual se realiza el 23 de noviembre 2022.	Cronograma de EVS, estrategia IEC Importancia del consumo de Frutas Verduras y Hortalizas, registro fotográfico. https://drive.google.com/drive/folders/1CqZpC0q03iUBX6a7CpNgA4fvL1etOwWK?usp=share_link

de cuidado integral, la línea cuerpo y mente.		
3. Participar activamente desde su disciplina en las acciones individuales transitorias ofertadas a las personas mayores.	Se realiza publicación en comedor del ciclo de menús y minuta patrón dando cumplimiento a cabalidad, se da inicio de los talleres con personas mayores sobre la estrategia IEC.	Registro fotográfico de publicación de minutas. Estrategia IEC.
4. Liderar la coordinación del plan de trabajo del servicio de alimentos en conjunto con las operarias de cocina.	Realizar el acompañamiento, verificación y procesos para el adecuado funcionamiento del servicio de alimentación, todo esto armonizado con el anexo técnico para la modalidad. Se realiza acompañamiento al cumplimiento en la entrega de porciones estipuladas por SDIS, según minuta Patrón, se realiza verificación de características organolépticas de alimentos servidos. Se realiza acompañamiento de acciones de rotulado de alimentos, verificación de cantidades para ajustes en pedidos, revisión de las condiciones de bodega y el servicio de alimentación velando por una adecuada condición de higiene y desinfección. Capacitación al personal operativo: BPM, ETAS y Contaminación de alimentos 17/11/2022 PSB: Se abordó Programa de	Se elaboran los pedidos de alimentos según ciclo de menú vigente para garantizar el cumplimiento en la entrega de los diferentes tiempos de comida. Formatos PSB/BPM: formato entradas y salidas, Recepción de alimentos, formato verificación de transportes, formatos plan de compras, acompañamiento servicio de alimentación semanal y mensual, formatos control de muestreo porciones servidas, formato características organolépticas, formato para solicitud de autorizaciones cambio de menú. preparación de alimentos, Muestras testigos, lilista de chequeo de limpieza y desinfección servicio de alimentación y bodega de alimentos, soluciones desinfectantes del servicio de alimentación, temperaturas de refrigeración y congelación. https://drive.google.com/drive/folders/1vX_fODf5imRWSGysl5pdeOGAvXjLKUE8?usp=share_link

	Control de Plagas y manejo de residuos sólidos, Dirigido a servicios generales y manipuladoras (17 de noviembre 2022).	
5. Liderar los procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, distribución y servido diario de los alimentos y verificar que las cantidades adquiridas y en el servido final sean coherentes con las establecidas en el documento de minuta anexo al presente anexo técnico.	Se elaboran los pedidos de alimentos de acuerdo al ciclo de menú actual vigente para la modalidad, teniendo en cuenta el diligenciamiento de formatos que garanticen el adecuado funcionamiento del servicio de alimentación desde la recepción de los alimentos hasta el producto final y servido de alimentos de tal manera que se entregue a las personas mayores una alimentación inocua, garantizando las porciones servidas acorde a minuta patrón según grupo etario.	Se elaboran los pedidos de alimentos según ciclo de menú vigente para garantizar el cumplimiento en la entrega de los diferentes tiempos de comida. Formatos PSB/BPM: formato entradas y salidas, Recepción de alimentos, formato verificación de transportes, formatos plan de compras, acompañamiento al servicio de alimentación semanal y mensual, formatos control de muestreo porciones servidas, formato características organolépticas, formato para solicitud de autorizaciones cambio de menú. preparación de alimentos, Muestras testigos, limpieza y desinfección servicio de alimentación y bodega de alimentos, soluciones desinfectantes del servicio de alimentación, temperaturas de refrigeración y congelación noviembre 2022. https://drive.google.com/drive/folders/1vX_fODf5imRWSGysl5pdeOGAvXjLKUE8?usp=share_link
6. Realizar la derivación de menús con el objetivo de garantizar la oferta de opciones de menú diferentes al elaborado por la entidad de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico.	Desde el mes anterior se aprobó e implementó la opción del menú opcional de una bebida láctea para el desayuno y una opción de proteína diferente para almuerzo para un ciclo de 28 días, la cual se da cumplimiento en su totalidad.	Ciclo de menús. https://drive.google.com/drive/folders/1Wq_XBOYDUQCKAEMgWeVqztS-yKBu16cY?usp=share_link
7. Realizar la toma y registro de medidas antropométricas de las personas mayores conforme a lo descrito en el presente anexo técnico y llevar los registros correspondientes según los protocolos y formatos establecidos en el sistema de gestión de la	Se realiza la toma de medidas antropométricas para los ingresos del mes de noviembre 2022. Los mismo que son registrados en la base de tamizaje nutricional.	Registro de datos antropométricos y acta mes noviembre 2022. https://drive.google.com/drive/folders/1bJRkd4kPBkZd3z5hQwYVUrb0JRwOqimc?usp=share_link

entidad para el componente de vigilancia nutricional.		
8. Realizar la orientación y abordaje según lo descrito en el “Protocolo Abordaje y orientación a los participantes identificados con malnutrición en los servicios sociales PTC-PSS-039” , a las personas mayores identificadas con malnutrición dejando registro según lo descrito en el presente anexo técnico.	En el mes de noviembre del 2022 no se identifica casos con mal nutrición Delgadez y Obesidad, por lo tanto, no se remiten casos.	No aplica para este mes.
9. Canalizar en articulación con el profesional de trabajo social, a la Institución Prestadora de Salud (IPS) o entidades de salud correspondientes, a las personas mayores en las que se identifique en malnutrición por déficit u obesidad o en riesgo de morbi-mortalidad relacionado con alimentación y nutrición, que deba ser abordado con oportunidad. Para ello el asociado debe diligenciar el formato destinado para tal fin.	En el mes de noviembre del 2022 no se identifica casos con mal nutrición Delgadez y Obesidad, por lo tanto, no se realiza canalización.	No aplica para este mes.
10. Realizar acompañamiento a la operación del servicio de alimentación, diligenciar el formato establecido de forma semanal para tal fin e informar a la coordinación del servicio los requerimientos observados y alertas generadas para una adecuada prestación del servicio de alimentación.	Se realiza acompañamiento y supervisión del servicio de alimentación del centro de cuidado transitorio, garantizando entrega de gramajes establecidos en minuta patrón y cumpliendo con el ciclo de menú ordenado para la modalidad por parte de SDIS, así como las características organoléptica.	Acompañamiento al servicio de alimentación semanal y mensual, formatos control de muestreo porciones servidas, formato características organolépticas, formato para solicitud de autorizaciones cambio de menú. preparación de alimentos, Muestras testigos. https://drive.google.com/drive/folders/1FezmuCYi6Xy_0kaPCJCXkcHb3ON6fj43?usp=share_link
11. Realizar las capacitaciones y socializaciones	Se efectúa capacitación al talento humano de	Cronograma de BPM Cronograma de PSB

establecidas en el anexo técnico para el componente de alimentación, nutrición y salubridad.	servicios generales y manipuladoras en: BPM, ETAS y Contaminación de alimentos 17/11/2022 PSB: Se abordó Programa de Control de Plagas, Dirigido a servicios generales y manipuladoras (17 de noviembre 2022). También se realiza retro alimentación en PSB Manejo de residuos sólidos como medida preventiva en variable afecta en visita de concepto sanitario. Fecha realización 17/11/2022	Actas de socialización de BPM: ETAS y Contaminación de alimentos, PSB: Control de Plagas y Manejo de residuos sólidos. https://drive.google.com/drive/folders/1N-dmGKgpnFZaqIuQhJahMfHxGa8WPHLi?usp=share_link
12. Socializar a las personas mayores las opciones de menú ofertadas de manera que se garantice de manera rotativa la opción de elegir por parte de las personas mayores, el menú que desean consumir, con base en lo descrito en el anexo técnico.	Desde el mes anterior se aprobó e implementó la opción del menú opcional de una bebida láctea para el desayuno y una opción de proteína diferente para almuerzo para un ciclo de 28 días, la cual se da cumplimiento en su totalidad y se socializo a las personas mayores y talento humano en el mes anterior.	Ciclo de menú opcional. https://drive.google.com/drive/folders/1Wq_XBOYDUQCKAEMgWeVqztS-yKBu16cY?usp=share_link
13. Diseñar, implementar y evaluar el plan de promoción de estilos de vida saludable (Estrategia de Información, Educación y Comunicación -IEC), conforme a las especificaciones descritas en el anexo técnico y generar los	Se realizó cronograma de EVS y la estrategia IEC, la cual se radico al mes y estamos a espera de aprobación, sin embargo, se realiza el taller establecido para el mes de noviembre 2022, dando cumplimiento al PAI, con la respectiva	Cronograma de EVS y Estrategia IEC Importancia del consumo de frutas verduras hortalizas, para mes de noviembre 2022 con registro fotográfico y listado de asistencia. https://drive.google.com/drive/folders/1Q6gzxUDy9wSUeWuEfZ-qf5isDnrGRnfi?usp=share_link

informes cuantitativos y cualitativos solicitados de acuerdo a la periodicidad establecida para la entidad.	subida al informe cualitativo, se debe tener en cuenta que el informe cualitativo y cuantitativo se reporta cada tres meses.	
14. Participar desde su competencia en lo relacionado al servicio de alimentación, del equipo gestor del Plan de Saneamiento.	Se participó y se radico PSB por parte del Coordinador. Se elaboró cronograma de PSB y se realiza taller de Control de Plagas y manejo de residuos sólidos, a manipuladoras y servicios generales 17/11/2022.	Cronograma de PSB. Acta de PSB con listado de asistencia y registro fotográfico. Formato de limpieza y desinfección servicio alimentación. Manejo de desinfectante. https://drive.google.com/drive/folders/1iaxrecgbNpnkxNLRiIMKknN38oxGYHaO?usp=share_link
15. Planear y enviar para revisión y aprobación del referente técnico de la subdirección para la vejez, la derivación de menús y las preparaciones especiales para todos los tiempos de comida para fechas como viernes santo, día del padre, día de la madre, día de amor y amistad, novenas de aguinaldos, 24 y 31 de diciembre, entre otras y de igual manera una vez al mes para la conmemoración de los cumpleaños de los participantes, en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	Se envió menú especial aplicar en el mes de noviembre 2022 para su respectiva aprobación celebración de cumpleaños realizado 25 de noviembre 2022. La cual fue avalado por la nutricionista Melany Fandiño el 12/11/2022	Correo de aprobación menú especial, registro fotográfico de menú especial. https://drive.google.com/drive/folders/1Wq_XBOYDUQCKAEMgWeVqztS-yKBu16cY?usp=share_link
16. Diligenciar y aplicar de manera oportuna, sistemática, permanente los procedimientos, instrumentos y formatos definidos para el servicio dando cuenta del registro, consolidación, sistematización y reportes de los procesos y novedades sobre las actuaciones adelantadas con las personas mayores.	Se aplican todos los formatos necesarios para el adecuado funcionamiento del servicio de alimentación incluidos en el manual de BPM y PSB, impresión y socialización de los diferentes protocolos, así como tamizaje nutricional, capacitaciones, cronogramas e informe del mes	Informe mensual, evidencias adjuntas de las obligaciones contractuales. https://drive.google.com/drive/folders/1M07W-UZubGFvj6gjFC4eUjoHQGYFfOyy?usp=share_link https://drive.google.com/drive/folders/1PWnvwfCwWGdmM0y4c4NxaqjMt10hMgVk?usp=share_link

17. Las demás actividades inherentes a su cargo.	NA	NA

Claudia Yira Quiñones Filoteo
MND 04896
Nutricionista CCT Memoria y Saber