ACTA CIAE GRUPO 1 ASESORIA TÉCNICA COMPONENTE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

A

Amanda Lucia Montaña Garcia

Para: ciaegrupo1@gmail.com

Lun 15/07/2024 9:19 PM

CC: besanchezgrass@gmail.com; angelabocachica@gmail.com

CIAE G 1 ASESORÍA TÉCNICA...
801 KB

Buenas noches,
Remito acta de asesoría técnica realizada el día 15 de julio de 2024, en el centro Integrarte Atención Externa grupo 1, con el objetivo de dar respuesta a alerta presentada por parte dele quipo de apoyo a la supervisión en relación a la preparación de alimentos por parte de los participantes del centro como parte de la minuta de alimentos establecida y de igual forma realizar observaciones al plan de promoción en estilos de vida saludable propuesto por el centro.
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°30

FECHA: Bogotá, julio, 15 de 2024.

HORA: 08:00 a.m. - 10:30 a.m.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa grupo 1

TEMA: Asesoría técnica Componente Alimentación y Nutrición

ASISTENTES: Se anexa planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Revisar las actividades productivas de elaboración de alimentos por parte de los participantes y su consumo en el centro, como parte de la operación del funcionamiento del ser4vicio de alimentos acorde a minuta establecida.

2. Revisar el plan de promoción en estilos de vida saludable, propuesto por el Centro Integrarte Atención Externa grupo 1.

DESARROLLO:

1. Se da inicio a la reunión explicando el objetivo de la asesoría técnica a los profesionales Nutricionista, Laura Barrera, Tecnólogo de alimentos, Felipe Pinzón y Tallerista, Melba Colorado, el cual se basa en dar respuesta a la alerta presentada por parte del equipo de apoyo a la supervisión, al evidenciar la preparación de algunos alimentos establecida en la minuta de alimentos del centro, por parte de los participantes.

La tallerista quien es Ingeniera de alimentos, explica que, dentro de la propuesta de talleres productivos del centro se encuentran el de preparación de alimentos, y para este fin el centro brinda las materias primas para la elaboración de algunos alimentos los cuales hacen parte de la minuta de alimentos establecida para el consumo de todos los participantes en el centro.

Se indica que los 18 participantes que realizan el taller cuentan con capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura de alimentos, de igual forma la tallerista ha realizado articulación con el SENA quien capacitará en este tema con lo cual estos participantes obtendrán el certificado de manipulación de alimentos, el curso propuesto es:

- NSCL 290801106: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos.

La tallerista esta realizando el proceso para ser capacitadora y certificar en Buenas Prácticas de Manufactura de alimentos, este proceso lo viene realizando con la Gobernación de Cundinamarca, dicha información es muy importante y se compartirá con el equipo de Nutricionistas y tecnólogos de todos los centros para su obtención.



De: Capacitacion Alimentos <capacitacionalimentos@cundinamarca.gov.co>
Enviado: viernes, 20 de octubre de 2023 9:40 a. m.
Para: Melba Colorado <melu1574@hotmail.com>
Asunto: Re: Solicitud autorizacion para capacitador de curso de manipulacion de alimentos

Respetada

Me permito informar que su solicitud de autorización como capacitador particular de manipuladores de alimentos fue tramitada y aprobada con exito

Por lo anterior, podrá acercarse a partir del 28 Agosto de 2024 a reclamar su autorización, en las instalaciones de la Secretaria de salud de Cundinamarca, piso 4, linea de alimentos.

Cordialmente.
LINA ROCIO RUBIO
Profesional de apoyo línea de alimentos
Sec Salud Cundinamarca

Los alimentos que se vienen elaborando y que hacen parte de la minuta de alimentos establecida para el centro son:

Yogurt, kumis, arroz de leche, helado y peto

Se proyectan alimentos derivados de cereal como mantecada, toras ponqués etc,

Estos alimentos son elaborados por los participantes en el taller dispuesto para tal fin, en cumplimiento de la normatividad vigente, cumpliendo los criterios de salubridad requeridos, una

vez elaborados se envían al servicio de alimentos para los procesos de servido y distribución acorde a minuta de alimentos y derivación dietaría establecida.

El tecnólogo de alimentos indica que estos productos cuentan con mejor calidad que los productos que se compran ya que el yogurt y kumis se hace a base de leche con productos naturales y de calidad lo cual impacta positivamente el estado nutricional de los participantes y disminuye el uso de plásticos de empaques, lo cual favorece al medio ambiente.

Al conocer las actividades realizadas no se evidencian riesgos potenciales desde el área de Nutrición y Salubridad para el desarrollo de las actividades propuestas, por tanto, se avala su operación.

2. Al revisar el plan de promoción en estilos de vida saludable se evidencia que en el punto de la Información no cuenta con los resultados de la encuesta de necesidades aplicada a los referentes familiares de las personas con discapacidad atendida en el centro, de igual forma se deben tener en cuenta el perfil nutricional del convenio anterior el cual está contenido en el informe de la descripción d de la situación alimentaria nutricional del centro y de igual forma revisar las actividades desarrolladas en convenio anterior para evaluar su impacto.

Las actividades propuestas deben ser mensuales y describirse teniendo en cuenta el objetivo de la actividad y el tema a abordar, ya que, en el plan enviado se presenta sólo la herramienta a utilizar, pero no da cuenta del impacto o cambio que se quiere lograr con dicha actividad.

Se lee cada punto y se indica a la Nutricionista lo que se debe mejorar y completar, se hace énfasis en que el plan de promoción en estilos de vida saludable lo deben realizar en equipo en cabeza de la Coordinación del centro.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Envío del plan de promoción en estilos de vida saludable revisado y corregido.	Nutricionista CIAE grupo 1	22 de julio de 2024

Anexos: muestra de texto.

Elaboró: Amanda Montaña. Referente Técnica 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: 1	
Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023	
Página: 1 de 1	

1. Tema: Asesoría firmas Cons. Alcaldía y Veeduría 2. Lugar: Centro Inclusivo Alma Bolívar 3. Fecha y hora: 15 julio 2024 8:00 am

4. Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Amanda L Martínez	52328724	Subdirección	Profesional	Contratista	amandalagos@...	3105774...	
2	Melba Colorado Suavedra	1030601548	CIAE 6.1	Tallerista	No Aplica	melba...@gmail.com	3046758230	
3	Juan Felipe Pinzón Saravia	1015467848	CIAE Grupo 1	Tecnólogo de alimentos	No Aplica	jfpinzon...@gmail.com	3156317970	
4	Laura Lucia Bello V	1016009142	CIAE Grupo 1	Nutricion	No Aplica	lbellov@...	3225409...	
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

Powered by CamScanner

Solicitud Insumos Producto 2.6.4. Buenas practicas locales para reducción de desperdicios de alimentos (Registro Descomide) II Reporte Trimestral PPSAN vigencia 2024



Doris Marcela Camargo Lopez

Para: karen.gomez.g@hotmail.com; dallosgonzalezter@gmail.com; yvortizl; **y 8 más**

Mié 5/06/2024 1:55 PM

En coherencia con las orientaciones emitidas por la subdirección de Nutrición en el memorando con asunto "Registro, medición y control de Desperdicios de Alimentos – DESCOMIDE, en las unidades operativas que realizan preparación de alimentos" con Radicado: I2024000943 del 16 de enero de 2024, de manera atenta, se solicita los insumos para el reporte del producto *2.6.4. Buenas prácticas locales para reducción de desperdicios de alimentos implementadas en unidades operativas de la SDIS en las que se realiza preparación de alimentos"* de la Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá *"Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019 – 2031"* correspondiente al SEGUNDO trimestre de la vigencia 2024.

Lo anterior, a partir del diligenciamiento del formulario en línea: https://forms.gle/i5kVWcSTEGc5iFuG8 con la información recolectada en el Formato de registro, medición y control de descomide FOR-GA_047 de cada unidad operativa que realiza preparación de alimentos de la SDIS, durante los meses de abril, mayo y junio del año 2024. Esta información debe ser diligenciada **a más tardar el 03 de julio del año en curso**.

Google Forms: Sign-in

Access Google Forms with a personal Google account or Google Workspace account (for business use).

forms.gle

Agradezco la atención prestada,

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

BOGOTÁ

DORIS MARCELA CAMARGO LOPEZ
SUBDIRECCION PARA LA DISCAPACIDAD
SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL
CEL. 3102648210

Solicitud Insumos Producto 2.6.4. Buenas practicas locales para reducción de desperdicios de alimentos (Registro Descomide) II Reporte Trimestral PPSAN vigencia 2024

A

Amanda Lucia Montaña Garcia

Para: Doris Marcela Camargo Lopez

Jue 4/07/2024 11:10 AM

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

FORMATO REGISTRO, MEDIC...
4 MB

Buenos días,
Remito nuevamente los insumos revisados para el reporte del producto "*2.6.4. Buenas prácticas locales para reducción de desperdicios de alimentos implementadas en unidades operativas asociadas de la de la SDIS, en las que se realiza preparación de alimentos"* Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá *"Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019 – 2031"* correspondiente al SEGUNDO trimestre de la vigencia 2024.

Confirmo diligenciamiento del formulario en línea: https://forms.gle/i5kVWcSTEGc5iFuG8 y reporto la información recolectada en el Formato de registro, medición y control de descomide FOR-GA_047 de cada unidad operativa trece Centros Integrarte Atención Interna y siete Centros Integrarte Atención Externa operación asociada, que realiza preparación de alimentos, durante los meses de abril, mayo y junio del año 2024.

Nota: Favor tener encuentra este archivo de información.

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 ASESORIA TÉCNICA COMPONENTE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN [En persona]

Seguimiento

Este evento ocurrió el **Hace 5 días** (Jue 18/07/2024, 'de' 8:00 AM a 11:30 AM)

Evento presencial

CIAE grupo 9 Carrera 111 Bis No. 136 A- 08 Suba

Aceptados: 7, 17 sin respuesta

Mensajes Detalles de la reunión

A

Amanda Lucia Montaña Garcia

Para: CIAI G 1 <centrointegrarteg1@gmail.com>; integrarteinternog2@gmail.com; **y 20 más**

Lun 15/07/2024 2:40 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.
La fecha y lugar de la presente convocatoria fue concertada con los Nutricionistas en reunión del día 24 de junio de 2024.
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 ASESORIA TÉCNICA COMPONENTE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN [En persona]

Seguimiento

Este evento ocurrió el **Hace 5 días** (Jue 18/07/2024, 'de' 8:00 AM a 11:30 AM)

Evento presencial

CIAE grupo 9 Carrera 111 Bis No. 136 A- 08 Suba

Aceptados: 7, 17 sin respuesta

Mensajes Detalles de la reunión

A

Amanda Lucia Montaña Garcia

Para: CIAI G 1 <centrointegrarteg1@gmail.com>; integrarteinternog2@gmail.com; **y 20 más**

Jue 18/07/2024 11:44 PM

ACTA CIAI Y CIAE ASESORÍA ...
2 MB

Cordial saludo,
Remito acta de jornada de asesoría técnica del Componente Alimentación y Nutrición, realizada el día 18 de julio de 2024, con el equipo de apoyo a la supervisión y Nutricionistas de los Centros Integrarte Atención Interna y Externa.
Por favor socializar y compartir a los Nutricionistas a cargo de cada centro.
Quedo atenta a sus observaciones
Atentamente,

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ

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

ACTA N°51

FECHA: Bogotá, julio, 18 de 2024.

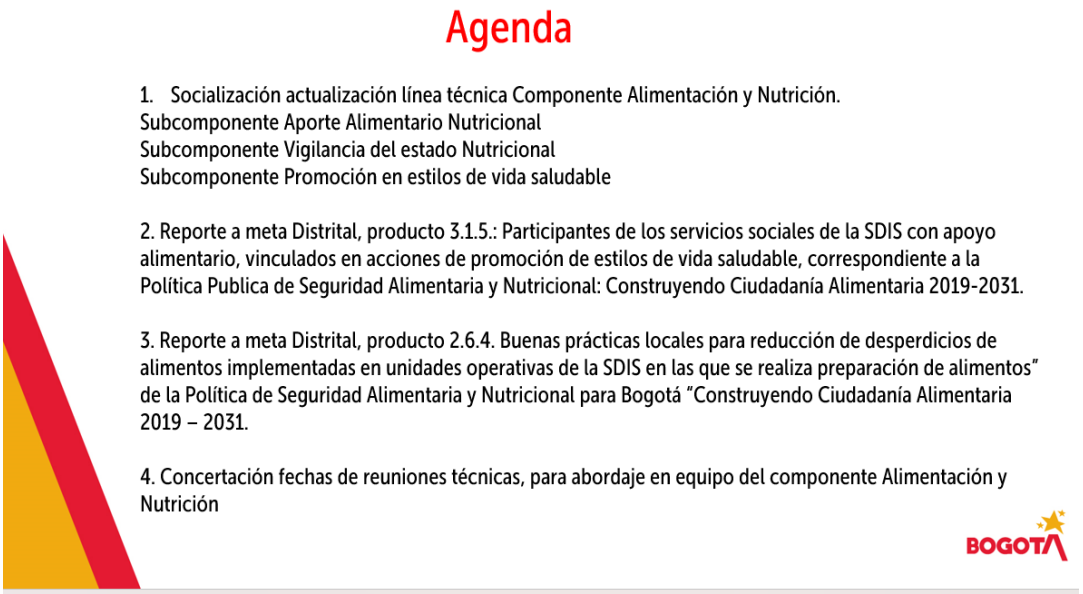
HORA: 08:00 a.m. - 12:30 p.m.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa grupo 9.

TEMA: Asesoría técnica Componente Alimentación y Nutrición, Centros Integrarte Atención Interna y Externa operación asociada Subdirección para la Discapacidad.

ASISTENTES: Se anexa planilla de asistencia

ORDEN DEL DÍA:



DESARROLLO:

1. Se da inicio a la reunión con los Nutricionistas de los Centros Integrarte Atención Interna y Externa abriendo el espacio a intervención del tecnólogo de alimentos del Centro Integrarte Atención Externa grupo 1, Felipe Pinzón, quien presenta su emprendimiento basado en bebidas fermentadas con probióticos, con microorganismos vivos, que fortalecen el sistema digestivo, el microbiota intestinal y por ende el sistema inmunológico. Explica la diferencia entre probiótico y prebiótico y la importancia de estos productos para la salud en general.



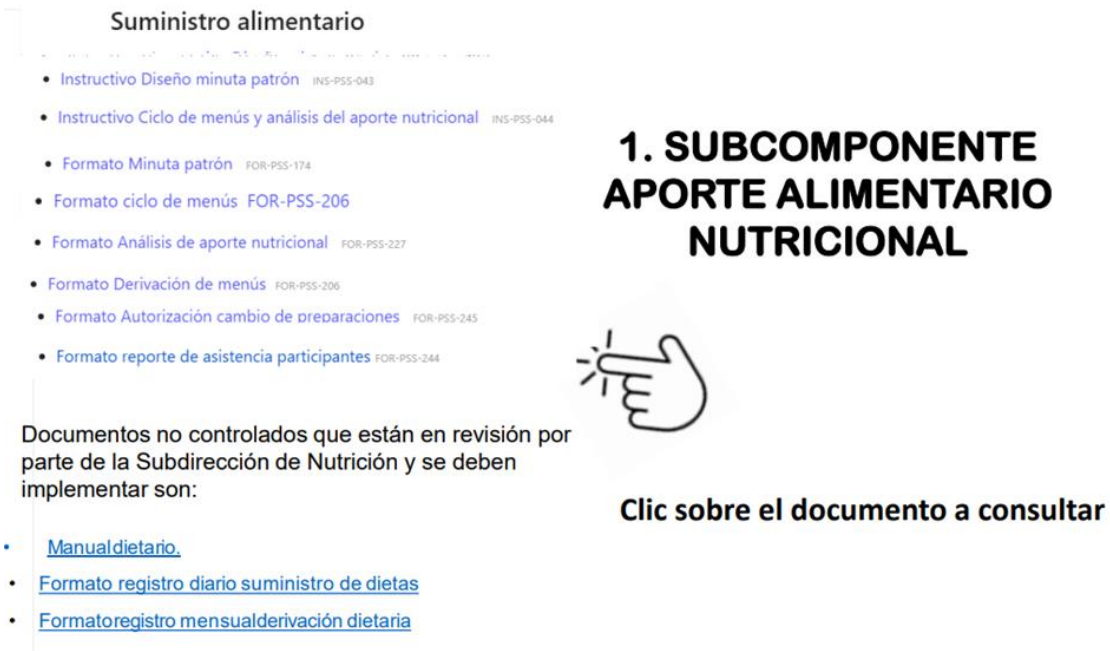
2. En relación al componente de Alimentación y Nutrición se socializa la experiencia de presentación del plan de intervención de los Centros Integrarte Atención Externa grupos 2 y 4, resaltando la importancia de trabajar en equipo teniendo presente el desarrollo de habilidades individuales, desarrollo de habilidades y capacidades familiares y el desarrollo de capacidad en entorno y territorio principios básicos para las propuestas, se resaltan las propuestas presentadas por los Centros Integrarte Atención Externa operación asociada, quienes tuvieron claridad en los conceptos y buenas estrategias para el manejo de la información.

   Para las propuestas debe tenerse en cuenta: el tiempo de la presentación es muy corto y por tanto debe ser una presentación puntual y explicita con claridad en los conceptos

brindando en el manejo de la implementación del anexo técnico, la caracterización de la población y la proyección para su egreso del servicio, alinear con las familias el trabajo realizado con la persona para tener un mayor impacto en termino de realidad, realizar articulaciones con diferentes grupos poblacionales, para llevar a cabo las articulaciones, empoderarse del entorno y territorio donde se ubica el centro y donde se ubican las familias, tener en cuenta toda la oferta de servicios que tiene la SDIS (subdirecciones de Discapacidad, servicios operación directa centros crecer e integrarte, infancia, familia, vejez, adultez, LGBTI etc.,) para lograr articulaciones en las acciones proyectadas de entorno y territorio, no olvidar que el objetivo es la inclusión efectiva de las personas con discapacidad y para ello el centro debe procurar el desarrollo de las habilidades y capacidades para la vida.

Se menciona que cada centro debe realizar la contratación de dos personas con discapacidad por convenio suscrito y según las experiencias presentadas en los centros la contratación se realiza para los perfiles de Manipulador de alimentos o de Servicios generales, para esta oferta laboral las personas deben cumplir los requisitos establecidos por anexo como contar con titulo de bachiller y las capacitaciones en manipulación de alimentos. Estas consideraciones deben tenerse en cuenta para que las personas que tengan las habilidades se logren proyectar para estos trabajos.

3. Subcomponente Aporte Alimentario Nutricional



En relación a este subcomponente se menciona que, una vez iniciados los nuevos convenios en el mes de agosto, se citará a reuniones con el objetivo de realizar mesas técnicas para la revisión de las minutas establecidas, tanto de los Centros Internos como de Internos.

En relación al cumplimiento de la minuta establecida y la derivación dietaría propuesta, el equipo de apoyo a la supervisión refiere que si se realizan cambios a la derivación que ya cuenta con el aval, debe ser enviada a la referente técnica para su nuevo aval. Se reitera que estos documentos no son camisa de fuerza y si los envían con la justificación de los cambios propuestos, la referente técnica brindará su respectivo aval.

El equipo de apoyo a la supervisión realiza la alerta que algunos centros no han implementado el formato reporte de asistencia a participantes el cual es un formato controlado de obligatorio cumplimiento. En el instructivo de preparación de alimentos se menciona que este formato estará en cabeza del responsable de la unidad operativa o a quien el delegue.

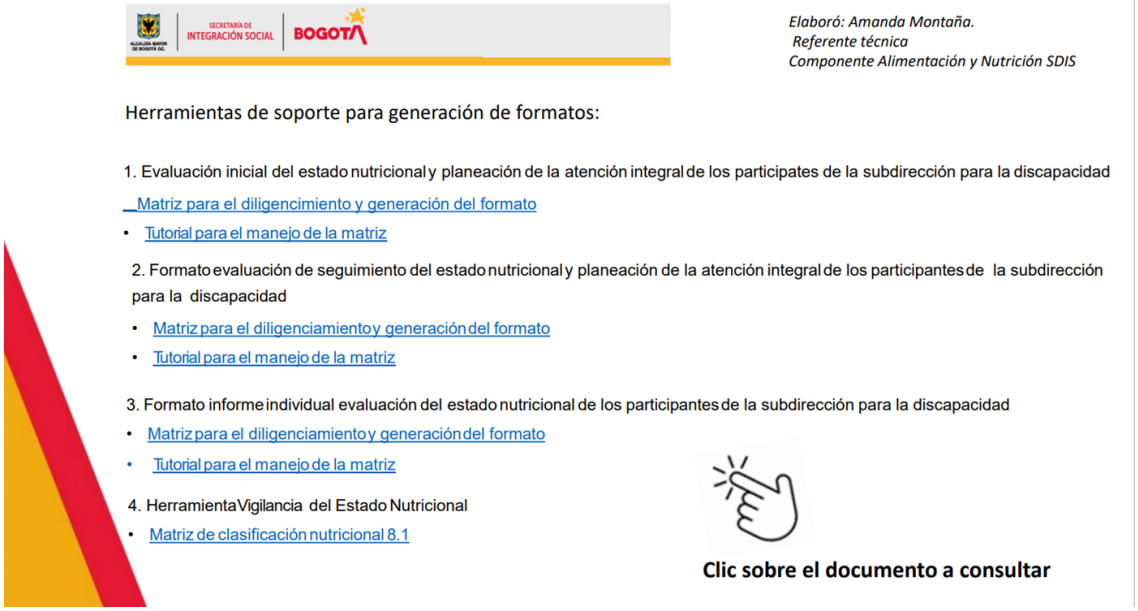
El equipo de Nutricionistas aduce que este formato es igual al formato No controlado registro diario de suministro de dietas y que de igual forma se lleva otro formato de asistencia para la liquidación de cupos.

Se aclara que los formatos que están dentro de la línea técnica de Nutrición son de obligatorio cumplimiento y contiene información relacionada pero NO son iguales, por tanto, deben ser analizados desde la necesidad del servicio prestado.

El formato controlado de asistencia de participantes, nos brinda el total de la población, pero no que personas no asistieron y sus dietas, lo cual se complementa con el formato no controlado, con el objetivo de tener un suministro eficiente de alimentos y evitar las pérdidas y desperdicios en los servicios.

4. Subcomponente Vigilancia del estado Nutricional.

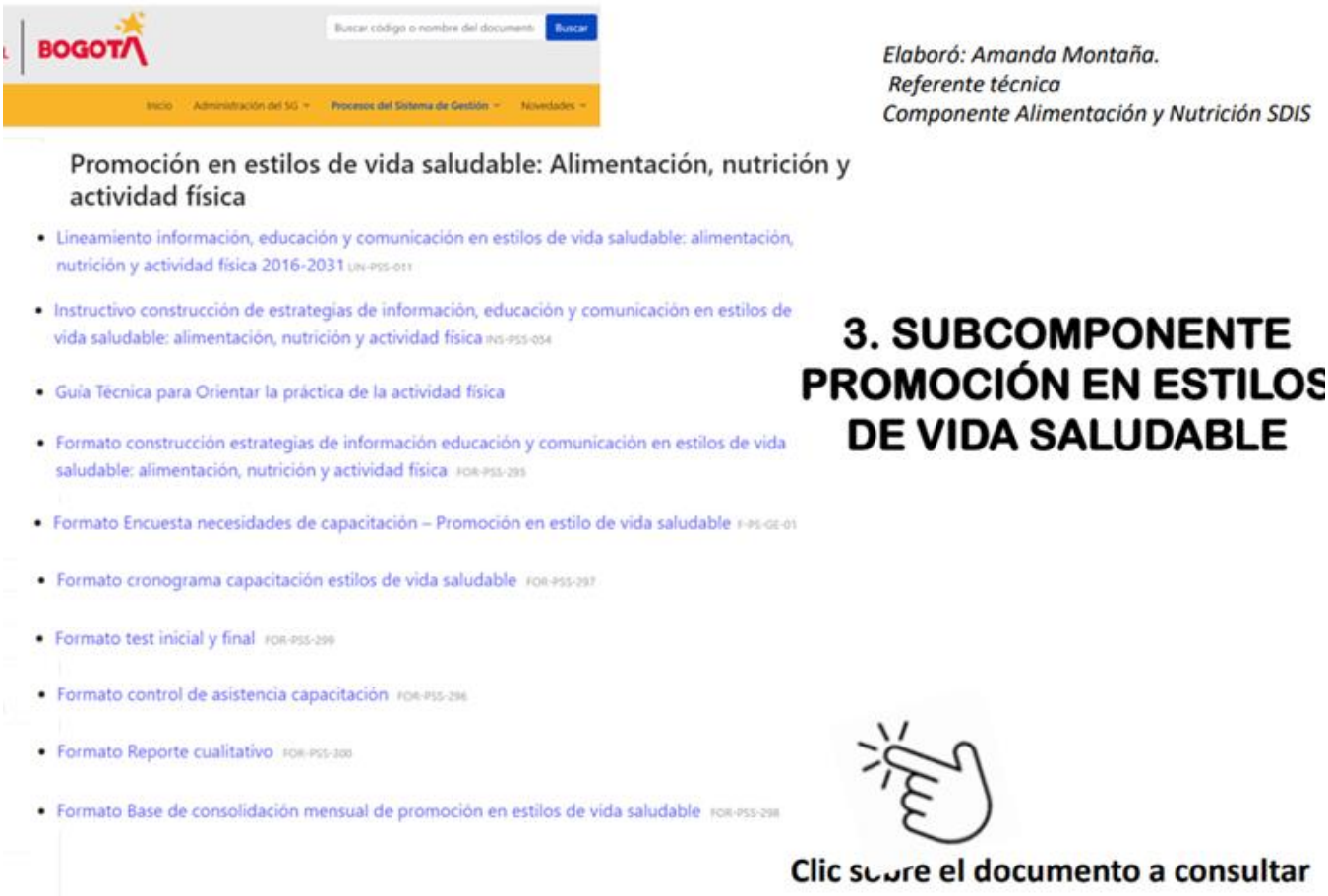
En este subcomponente se aclara que los seguimientos deben realizarse teniendo en cuenta la fecha del último seguimiento reportado en la historia social de cada participante, con el objetivo de dar continuidad al proceso de vigilancia. Los demás evidenciables se presentarán acorde a lo descrito en anexos técnicos suscritos.



Se informa que la estrategia TANDIS se llevará a cabo el día 15 o 16 de agosto, para lo cual se requiere las observaciones de los Nutricionistas en relación a los temas que debería abordar la estrategia que ya es conocida por los profesionales.
En relación a la actualización del TANDIS se menciona tener en cuenta:
Realizar la práctica de toma de medias antropométricas con personas con discapacidad.
Tener en cuenta la valoración del examen físico con las personas a ser valoradas.
Realizar una valoración global subjetiva.
Revisar las fórmulas de fracción ausente pues hay confusión en su implementación aun cuando en la matriz se encuentra formulada.
Tener en cuenta el manejo de las matrices como herramienta fundamental de la estrategia.
Grabar nuevos videos actualizados con los tamizajes realizados a los participantes de los centros.

La Nutricionista del CIAI grupo 8, Nataly Fandiño, refiere contar con una estrategia de vigilancia nutricional para trabajar con las familias, la cual ha venido desarrollando, “En la juega con mi peso”, se programará una asesoría técnica con este grupo con el objetivó de realizar su revisión e incluir la estrategia en la caja de herramientas de vigilancia de la línea técnica.

5. Promoción en estilos de vida saludable



Se brinda claridad frente a la implementación de todos los formatos controlados que hacen parte de este subcomponente:
El plan de promoción se presentará en el formato de construcción de estrategias de IEC, teniendo en cuenta la caracterización de la población, las necesidades aplicadas a los referentes familiares, el informe de la descripción de la situación alimentaria nutricional, etc., y debe realizarse de forma interdisciplinaria, de igual forma se plasmarán las actividades mensuales proyectadas acorde a lo solicitado en el formato, el plan debe enviarse con el cronograma a la referente técnica para su aval.

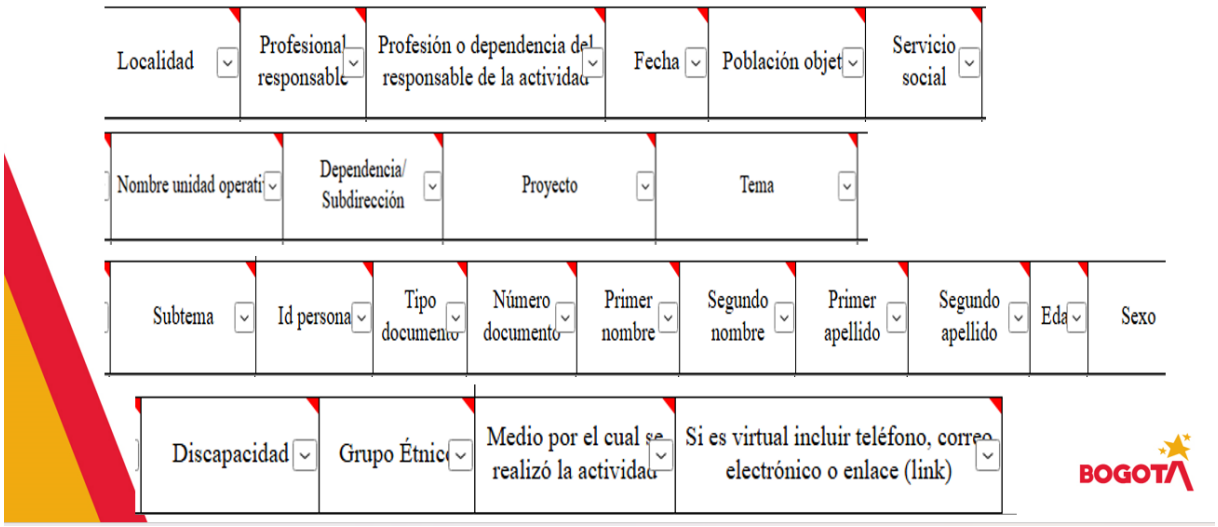
Cada actividad proyectada en el plan de promoción general también contara con el formato de construcción de estrategias IEC, acorde a la necesidad específica y grupo interactivo al cual va dirigido. E formato en el numeral 4. Evaluación, llevará los resultados

del pre y postest de la actividad desarrollada y su evaluación, de igual forma las fotos que evidencian la implementación de la estrategia. Los formatos pre y pos test se anexarán al formato de la estrategia de igual forma la planilla de asistencia.

Dentro de la estrategia si se realiza con referentes familiares o equipo profesional, se mencionarán los nombres de la persona con discapacidad y el referente familiar citado, pues las familias al firmar la planilla de asistencia dejarán constancia en el formato de la estrategia a que persona con discapacidad se está impactando con la estrategia brindada.

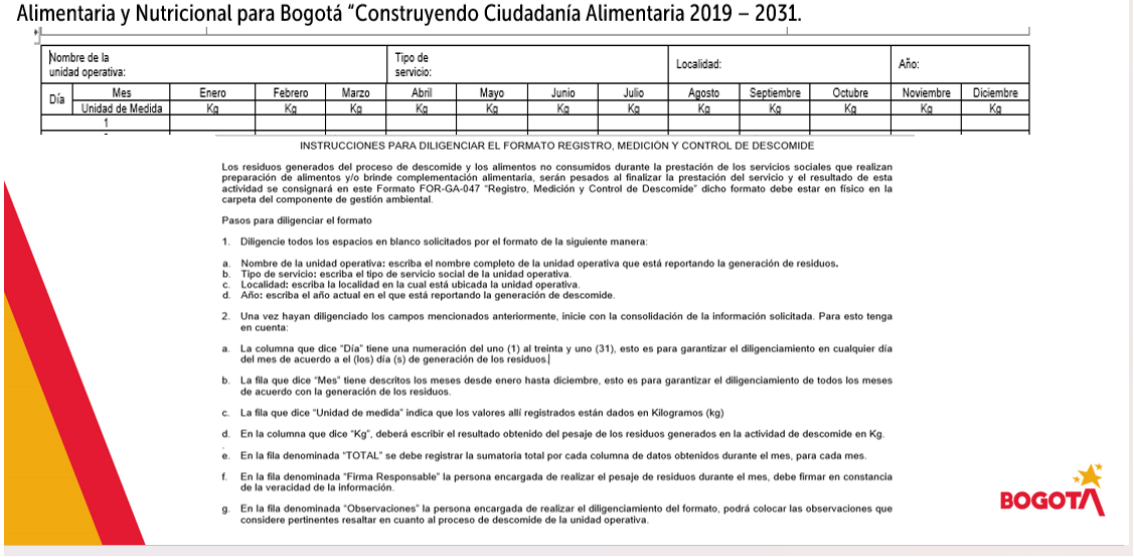
Para la realización de los planes de promoción se debe tener en cuenta el impacto de las estrategias desarrolladas en convenios anteriores, para no caer en repeticiones y cambiar las estrategias implementadas, si por el contrario se nota un impacto favorable se debe procurar dar continuidad a las estrategias implementadas.

2. Reporte a meta Distrital, producto 3.1.5.: Participantes de los servicios sociales de la SDIS con apoyo alimentario, vinculados en acciones de promoción de estilos de vida saludable, correspondiente a la Política Publica de Seguridad Alimentaria y Nutricional: Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019-2031.



Se realiza la retroalimentación de las fallas evidenciadas en los reportes enviados brindado las aclaraciones correspondientes con el objetivo que en el próximo reporte no se vuelvan a evidenciar.

3. Reporte a meta Distrital, producto 2.6.4. Buenas prácticas locales para reducción de desperdicios de alimentos implementadas en unidades operativas de la SDIS en las que se realiza preparación de alimentos" de la Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá "Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019 – 2031.



Nombre de la unidad operativa:		Tipo de servicio:			Localidad:			Año:				
Día	Mes	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
	Unidad de Medida	Kg	Kg	Kg	Kg	Kg	Kg	Kg	Kg	Kg	Kg	Kg	Kg
	1												

INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAR EL FORMATO REGISTRO, MEDICION Y CONTROL DE DESCOMIDE

Los residuos generados del proceso de descomide y los alimentos no consumidos durante la prestación de los servicios sociales que realizan preparación de alimentos y/o brinde complementación alimentaria, serán pesados al finalizar la prestación del servicio y el resultado de esta actividad se consignará en este Formato FOR-GA-047 "Registro, Medición y Control de Descomide" dicho formato debe estar en físico en la carpeta del componente de gestión ambiental.

Pasos para diligenciar el formato

1. Diligencie todos los espacios en blanco solicitados por el formato de la siguiente manera:

a. Nombre de la unidad operativa: escriba el nombre completo de la unidad operativa que está reportando la generación de residuos.
b. Tipo de servicio: escriba el tipo de servicio social de la unidad operativa.
c. Localidad: escriba la localidad en la cual está ubicada la unidad operativa.
d. Año: escriba el año actual en el que está reportando la generación de descomide.

2. Una vez hayan diligenciado los campos mencionados anteriormente, inicie con la consolidación de la información solicitada. Para esto tenga en cuenta:

a. La columna que dice "Día" tiene una numeración del uno (1) al treinta y uno (31), esto es para garantizar el diligenciamiento en cualquier día del mes de acuerdo a el (los) día (s) de generación de los residuos.

b. La fila que dice "Mes" tiene descritos los meses desde enero hasta diciembre, esto es para garantizar el diligenciamiento de todos los meses de acuerdo con la generación de los residuos.

c. La fila que dice "Unidad de medida" indica que los valores allí registrados están dados en Kilogramos (kg)

d. En la columna que dice "Kg", deberá escribir el resultado obtenido del pesaje de los residuos generados en la actividad de descomide en Kg.

e. En la fila denominada "TOTAL" se debe registrar la sumatoria total por cada columna de datos obtenidos durante el mes, para cada mes.

f. En la fila denominada "Firma Responsable" la persona encargada de realizar el pesaje de residuos durante el mes, debe firmar en constancia de la veracidad de la información.

g. En la fila denominada "Observaciones" la persona encargada de realizar el diligenciamiento del formato, podrá colocar las observaciones que considere pertinentes resaltar en cuanto al proceso de descomide de la unidad operativa.

BOGOTÁ

Frente al formato de reporte de pérdidas y desperdicios de alimentos, cada centro realizará una diapositiva presentando el análisis de la información allí registrada y las estrategias de intervención para su manejo. Esta información será socializada por cada Nutricionista en la reunión del mes de agosto de 2024.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 15 o 16 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 I2024018963 - 12/07/2024
Página:	1 de 1

1. Tema: Asesoría Lenma Comité Mental y Lactancia. 2. Lugar o Localidad o Sede Centro Trade Belg 9 3. Fecha y hora: 18 Julio 2024 8:00 am - 12:00 pm.

4. Nombre responsable: Amaya Ivon Herrera 5. Dependencia responsable: Subdirección Discapacidad

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Juliana León Rodriguez	cc	1072422768	CIAI G. 13	Nutricionista	N/A	julianaleon[illegible]@hotmail.com	3213637889	
2	Janeth Viana Avila	CC	32755372	CIAI G 1 y 2	Nutricionista	N/A	nutricionista2809@yahoo.com	3148700333	
3	Alba Lucia Ardila A	Cc	63360712	CIAI G 3	Nutricionista	N/A	alardila1904@gmail.	3205822214	
4	Martha Gabriela T	CC	63501170	CIAI G 4	Nutricion	N/A	[illegible]@hotmail.com	3124010660	
5	Victoria E Camargo	CC	41787555	CIAI G6	Nutricion	N/A	camargovictoria[illegible]	3124482098	
6	Laura Lucia Barrera	CC	1016009197	CIAI G 69	Nutricionista	N/A	Nbarrera@yucatan	3225909816	
7	Kimberly Ortega Rojas	cc	1095815372	CIAE G 3-4	Nutricionista	N/A	doc.nutricionistakimberly@gmail.com	3173049103	
8	Nataly Fandiño Rendon	cc	1018475725	CIAI Grupo 8	Nutricionista	N/A	[illegible]@unal.edu.co	3103098107	
9	Juan David Castaneda	cc	1024909083	CIAI Grupo 11	Nutricionista	N/A	idcastaia@gmail.com	3142891193	
10	Cesar David Vargas Mahecha	cc	1033771977	CIAE 67 CIAI 64	Nutricionista	N/A	[illegible]@unal.edu.co	3123879037	
11	Martha C Arleth A	CC	32875126	CIAE G5	Nutricionista	N/A	martha.arleth23@gmail.com	3007971426	
12	Liliana Hernandez Arroyo	cc	1143142522	CIAI G 5	nutricionista	N/A	nutriliahernandez@gmail.com	3015864709	
13	Asunción Escorcia Julio	CC	1129523604	CIAI G 10-12	nutricionista	N/A	Nutricionistasescorcia@gmail.com	3015444406	
14	Jimena Cabrera Arcos	CC	59826769	CIAI Grupo 9	Nutricionista	N/A	cabrerajimena99@gmail.com	3164969443	
15	Belinda Gonzalez S.	cc	14225900	CIAE Grupo 3	Nutricionista	N/A	[illegible]@hotmail.com	3134073013	
16	Amanda J Hernandez	CC	52328724	Enfermera Directiva	Profesional Contratista	Contratista	amandajhernandez	3105774820	
17	Luz Day Diaz	cc	51999486	Enfermera Seguridad	Profesional Técnico	Contratista	luzdiazg@[illegible]	3108199046	Luz Day Diaz
18	Barbara Suarez	cc	52919280	Enfermera Discapacidad	Profesional Técnico	Contratista	bcsuarezg@[illegible]	3208641892	Barbara Suarez
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 operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

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

Powered by CamScanner

PROGRAMA ESTILOS DE VIDA SALUDABLES

I1

INTEGRARTE GRUPO 1<ciaegrupo1@gmail.com>

Para: Amanda Lucia Montaña Garcia; besanchezgrass@gmail.com

Mar 9/07/2024 5:19 PM

PLAN DE PROMOCION EN E... 305 KB

cronograma_capacitacion_es... 28 KB

2 archivos adjuntos (333 KB) Guardar todo en OneDrive - sdis.gov.co Descargar todo

Muy buena tarde
Amanda Lucia Montaña
Referente técnica

Cordial saludo.

Acorde con lo establecido por anexo técnico, me permito allegar el documento de programa de estilos de vida saludables y su respectivo cronograma del CIAE grupo 1, para su respectivo conocimiento y aval.

Agradezco su atención.

Cordialmente,

MARIA ERLEY CORONADO
Coordinadora Integrarte Externo
Grupo 1
Fundación Cenainco

Carrera 26 No. 61 F - 19
Bogotá, Colombia
www.cenainco.com

@Cenainco Fundación Cenainco

PROGRAMA ESTILOS DE VIDA SALUDABLES

I1

INTEGRARTE GRUPO 1<ciaegrupo1@gmail.com>

Para: Amanda Lucia Montaña Garcia; besanchezgrass@gmail.com; **y 2 más** Lun 22/07/2024 3:35 PM

CC: llbarreraf@gmail.com

20190909_for_pss_295_forma... 146 KB

cronograma_capacitacion_es... 29 KB

2 archivos adjuntos (176 KB) Guardar todo en OneDrive - sdis.gov.co Descargar todo

Muy buena tarde
Equipo técnico y de apoyo a la supervisión
Convenio 7489 de 2024

Acorde con las observaciones realizadas al documento programa de estilos de vida saludables y cronograma de actividades se hace llegar los documentos con los ajustes respectivos.
Agradezco la atención.

PROGRAMA ESTILOS DE VIDA SALUDABLES

A

Amanda Lucia Montaña Garcia

Para: INTEGRARTE GRUPO 1 <ciaegrupo1@gmail.com>; besanchezgrass@gmail.com; **y 2 más** Lun 22/07/2024 3:46 PM

CC: llbarreraf@gmail.com

Buenas tardes,
Una vez revisado el plan de Promoción en Estilos de vida Saludable con las observaciones realizadas al Centro Integrarte Atención Externa grupo 1, se da aval.
Por favor cargar en el drive, carpeta de evidenciables, el plan en formato PDF el cronograma de actividades enformato Excel.
Cordialmente,

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