LINEA TÉCNICA Y EVIDENCIABLES PROGRAMA ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

A

Amanda Lucia Montaña Garcia
Para: ciaegrupo1@gmail.com
CC: luzd.diazq904@gmail.com; besanchezgrass@gmail.com

Mié 5/06/2024 12:10 PM

Buenos días,

Reciban un cordial saludo, desde el Programa de Alimentación, Nutrición y Salubridad se comparte al Centro Integrarte Atención Externa grupo 1:

LINEA TÉCNICA
CARPETA DE EVIDENCIABLES

Quedo atenta a sus observaciones
Cordialmente,

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

LINEA TÉCNICA Y EVIDENCIABLES PROGRAMA ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

A

Amanda Lucia Montaña Garcia
Para: ciaegrupo1@gmail.com
CC: luzd.diazq904@gmail.com; besanchezgrass@gmail.com

Jue 20/06/2024 12:09 PM

ACTA CIAE GRUPO 1 ASESOR...
2 MB

Buenas tardes,
Remito acta de asesoría técnica del Componente Alimentación y Nutrición realizada el día 19 de junio de 2024, en el Centro Integrarte Atención Externa grupo 1, con el objetivo de socializar la línea técnica establecida y verificar su implementación en 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°14

FECHA: Bogotá, junio, 19 de 2024.

HORA: 11:00 a.m. - 02:00 p.m.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa grupo1.

TEMA: Asesoría técnica Componente Alimentación y Nutrición.

ASISTENTES: Se anexa planilla de asistencia.

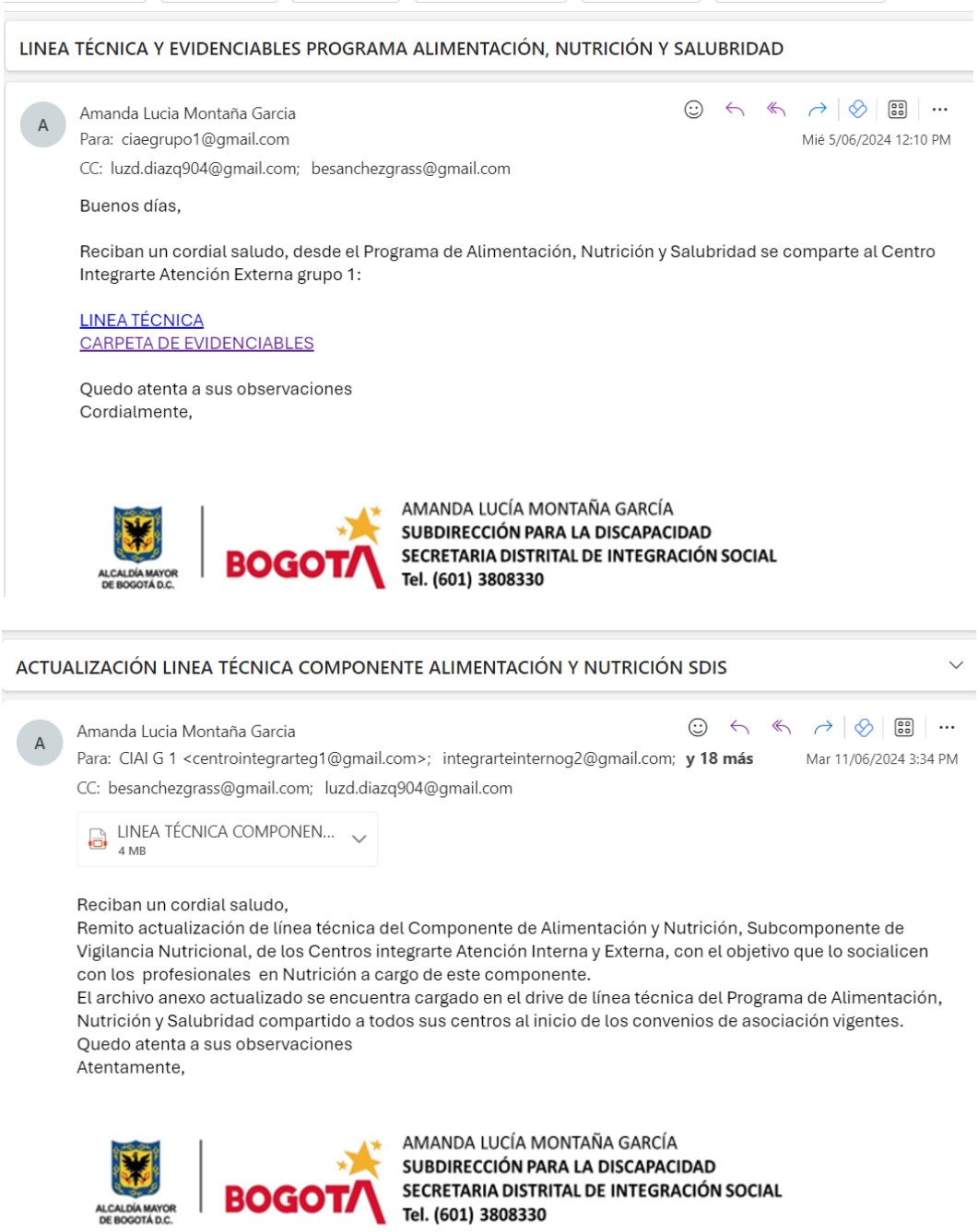
ORDEN DEL DÍA:

1. Asesoría técnica Componente alimentación y Nutrición por inicio de convenio de asociación 7489 de 2024 Centro Integrarte Atención Externa grupo 1.

2. Revisar la implementación de la derivación dietaría de la minuta de alimentos propuesta por el Centro Integrarte Atención Externa grupo 1, acorde a las necesidades de la población atendida.

DESARROLLO:

1. Se inicia la asesoría técnica presentando el objetivo de visita a la Coordinadora del centro, María Erley Coronado, el cual se basa en la presentación del Componente de Alimentación y Nutrición y la socialización de la línea técnica y carpeta de evidenciables. De igual forma se brindan las indicaciones sobre las actualizaciones realizadas, las cuales fueron enviadas al correo del centro:



LINEA TÉCNICA Y EVIDENCIABLES PROGRAMA ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

A Amanda Lucia Montaña Garcia
Para: ciaegrupo1@gmail.com
Mié 5/06/2024 12:10 PM
CC: luzd.diazq904@gmail.com; besanchezgrass@gmail.com

Buenos días,

Reciban un cordial saludo, desde el Programa de Alimentación, Nutrición y Salubridad se comparte al Centro Integrarte Atención Externa grupo 1:

LINEA TÉCNICA
CARPETA DE EVIDENCIABLES

Quedo atenta a sus observaciones
Cordialmente,

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

ACTUALIZACIÓN LINEA TÉCNICA COMPONENTE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN SDIS

A Amanda Lucia Montaña Garcia
Para: CIAI G 1 <centrointegrarteg1@gmail.com>; integrarteinternog2@gmail.com; **y 18 más**
Mar 11/06/2024 3:34 PM
CC: besanchezgrass@gmail.com; luzd.diazq904@gmail.com

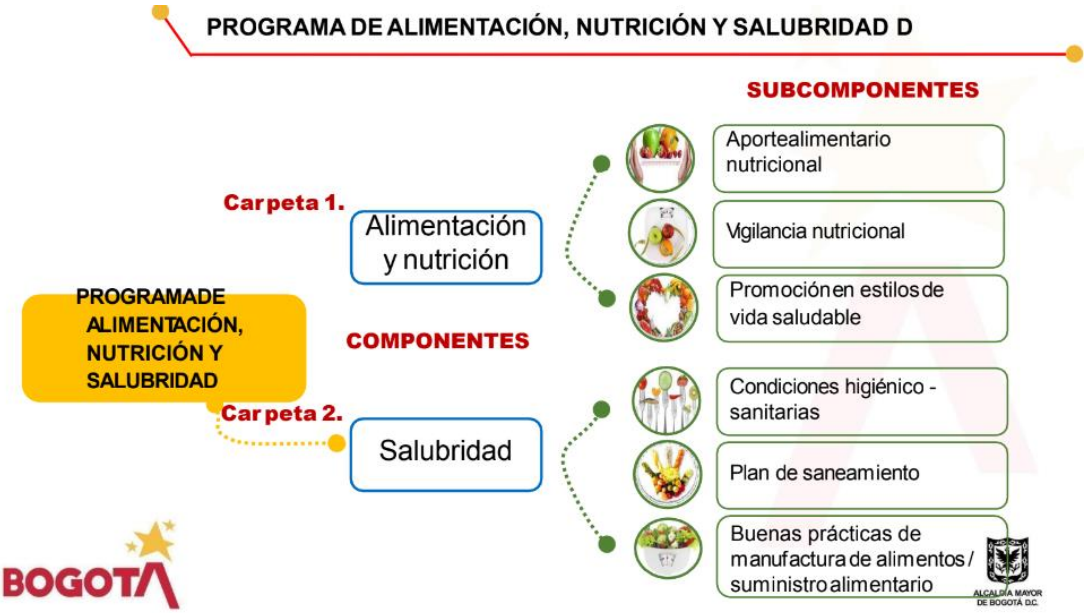
LINEA TÉCNICA COMPONEN...
4 MB

Reciban un cordial saludo,
Remito actualización de línea técnica del Componente de Alimentación y Nutrición, Subcomponente de Vigilancia Nutricional, de los Centros integrarte Atención Interna y Externa, con el objetivo que lo socialicen con los profesionales en Nutrición a cargo de este componente.
El archivo anexo actualizado se encuentra cargado en el drive de línea técnica del Programa de Alimentación, Nutrición y Salubridad compartido a todos sus centros al inicio de los convenios de asociación vigentes.
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

La Coordinadora del Centro abre la línea técnica enviada al correo del centro donde se presenta el programa de Alimentación, Nutrición y Salubridad y los componentes que lo integran, de igual forma se hace la claridad de las referencias técnicas que guían cada componente, Amanda Montaña Componente Alimentación y Nutrición, Manuel Santamaría Componente

de Salubridad. La línea técnica, carpeta de evidenciables y estándares de calidad del programa Alimentación, Nutrición y Salubridad se encuentran bajo la misma organización con el objetivo de facilitar su comprensión e implementación.



Se indica a la coordinadora la necesidad de contar con el cronograma del programa para toda la vigencia del convenio, para tal fin se debe ajustar el cronograma que se encuentra en la línea técnica acorde a lo establecido en anexos técnicos suscritos. El cronograma es la hoja de ruta que debe seguir el profesional en nutrición acorde a la entrega de evidenciables.

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

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

El formato de cronograma debe ser ajustado a la luz de lo establecido en anexos técnicos, de igual forma se ajustaran los meses acorde al tiempo de ejecución del convenio suscrito.

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

Componente Alimentación y Nutrición:

La ruta documental del componente de alimentación y nutrición se encuentra vinculada al mapa de procesos de la SDIS, con el objetivo de acceder de forma rápida a los documentos controlados por gestión documental de la SDIS. El componente de Alimentación y Nutrición cuenta con el lineamiento que se establece para toda la entidad y de igual forma existe un procedimiento para cada uno de los subcomponentes que lo integran:

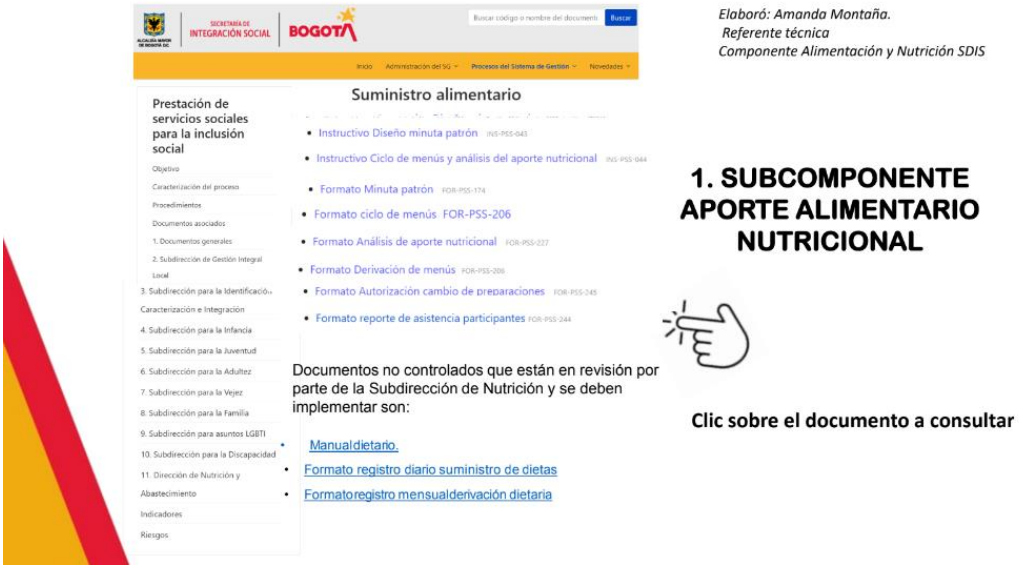






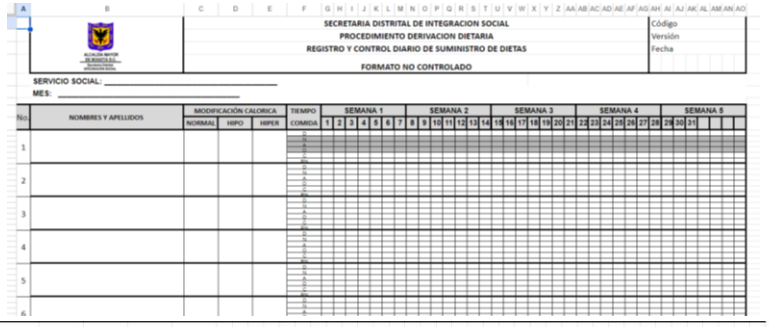


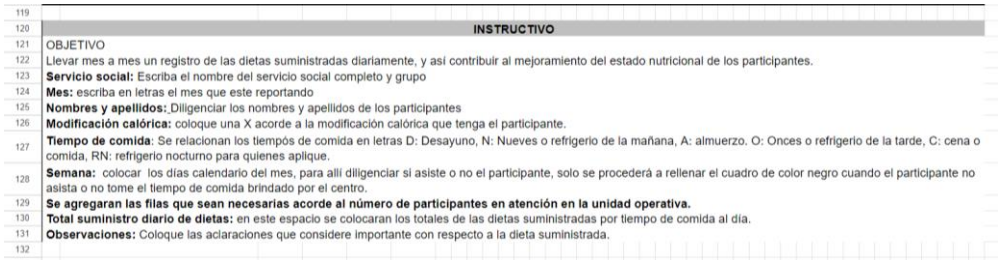
Subcomponente Aporte Alimentario Nutricional:



Se indica a la Coordinadora que cada subcomponente cuenta con los Instructivos, protocolos y formatos controlados y no controlados para su implementación, de igual forma se encuentra material de apoyo por cada uno.

En relación al subcomponente de aporte alimentario, se socializa la actualización del formato registro diario del suministro de dietas, el cual se envía actualizado para su implementación por parte de la persona que delegue la Coordinación. Se realiza socialización de su correcto diligenciamiento.





INSTRUCTIVO

OBJETIVO

Llevar mes a mes un registro de las dietas suministradas diariamente, y así contribuir al mejoramiento del estado nutricional de los participantes.

Servicio social: Escriba el nombre del servicio social completo y grupo

Mes: escriba en letras el mes que este reportando

Nombres y apellidos: Diligenciar los nombres y apellidos de los participantes

Modificación calórica: coloque una X acorde a la modificación calórica que tenga el participante.

Tiempo de comida: Se relacionan los tiempos de comida en letras D: Desayuno, N: Nueves o refrigerio de la mañana, A: almuerzo. O: Onces o refrigerio de la tarde, C: cena o comida, RN: refrigerio nocturno para quienes aplique.

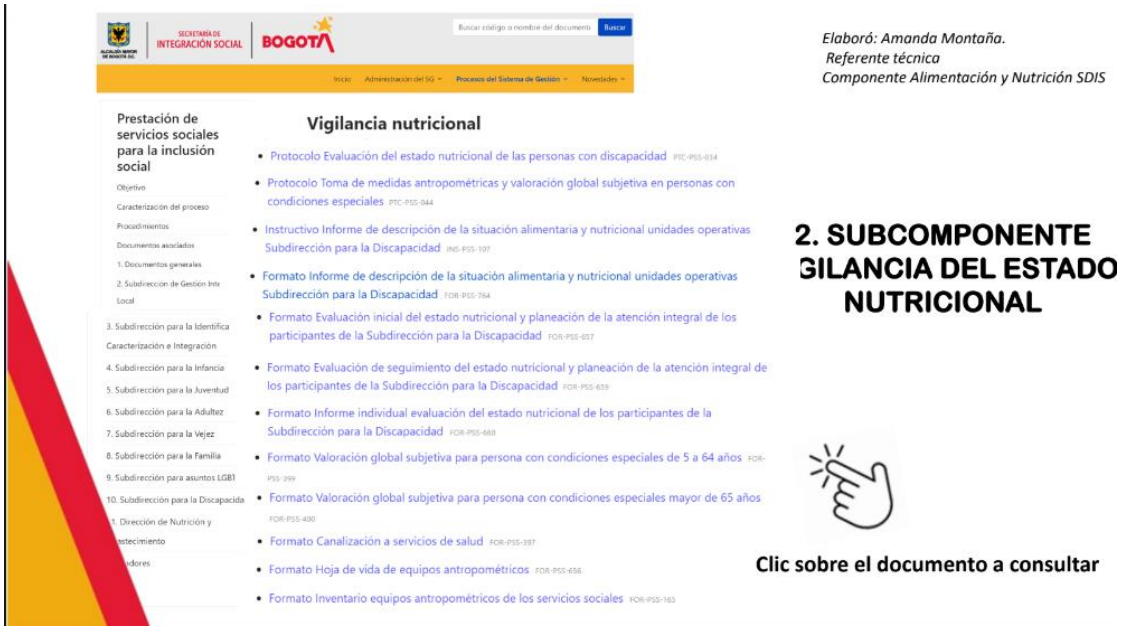
Semana: colocar los días calendario del mes, para allí diligenciar si asiste o no el participante, solo se procederá a rellenar el cuadro de color negro cuando el participante no asista o no tome el tiempo de comida brindado por el centro.

Se agregaran las filas que sean necesarias acorde al número de participantes en atención en la unidad operativa.

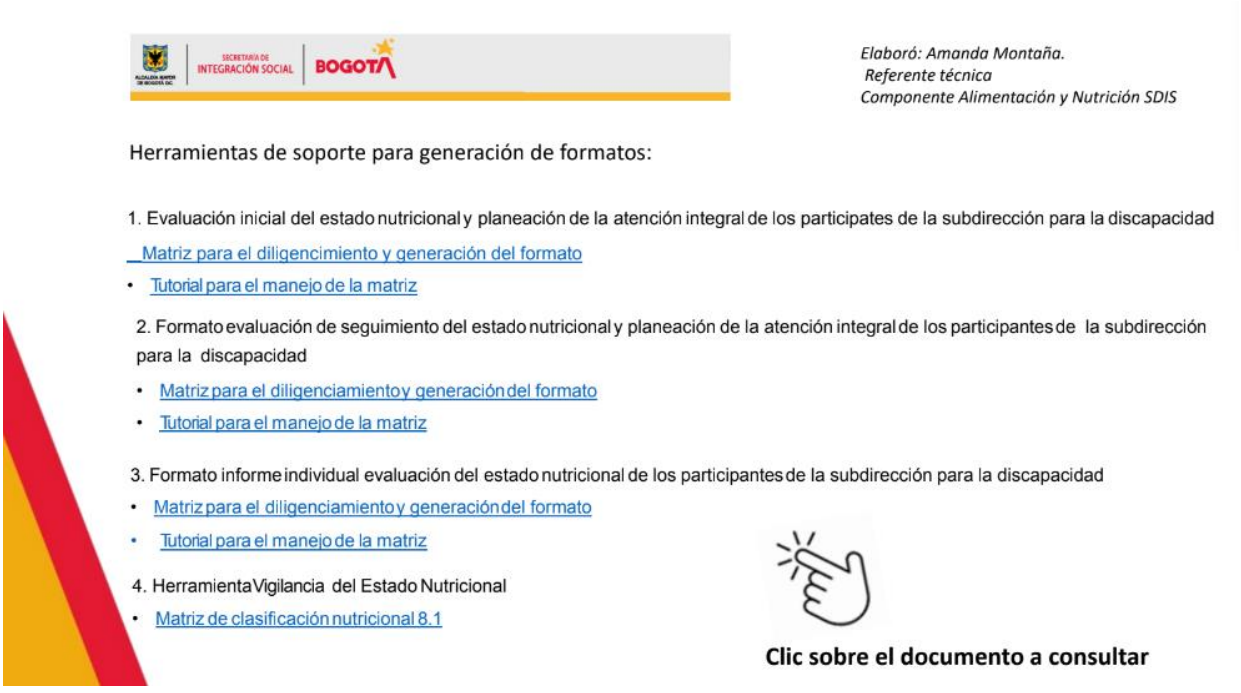
Total suministro diario de dietas: en este espacio se colocaran los totales de las dietas suministradas por tiempo de comida al día.

Observaciones: Coloque las aclaraciones que considere importante con respecto a la dieta suministrada.

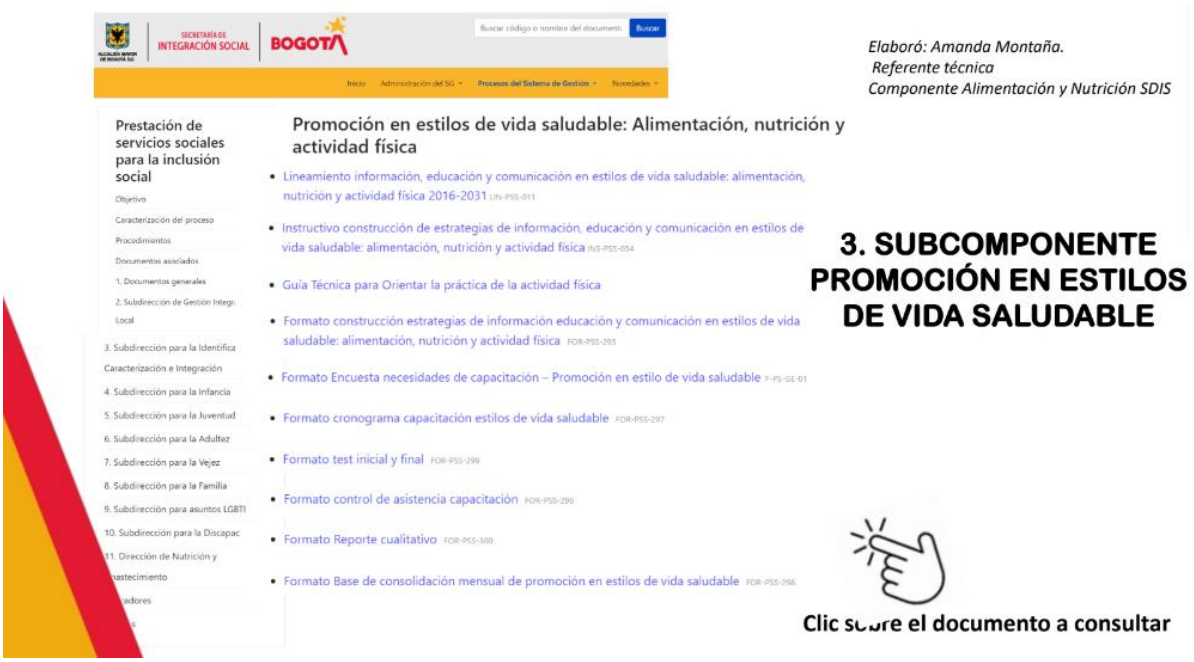
Subcomponente Vigilancia del estado Nutricional:



Este subcomponente cuenta con las matrices actualizadas para la generación de formatos, cada matriz cuenta con tutorial para su generación.



Subcomponente Promoción en estilos de vida saludable:



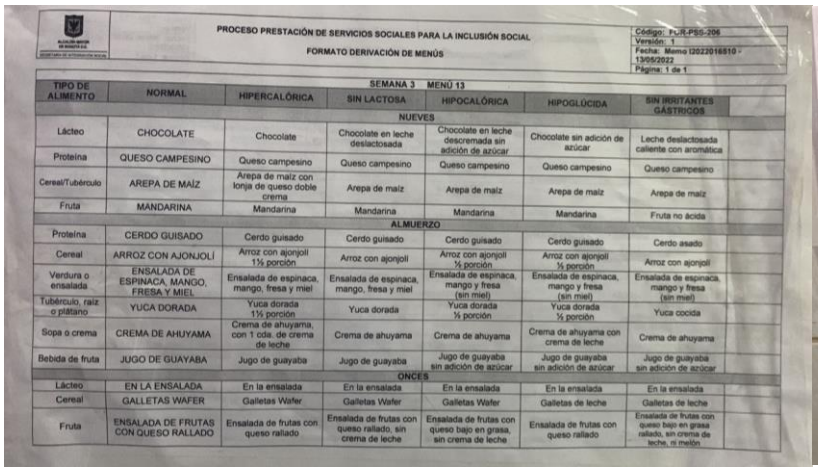
En este subcomponente se aclara a la Coordinadora que la persona a cargo de las acciones de promoción es la Coordinación, ya que todo el equipo profesional debe participar en la ejecución del plan de promoción en estilos de vida saludable acorde a las estrategias de información, Educación y Comunicación planteadas.

Para la elaboración del plan de promoción en estilos de vida saludable se utilizarán los formatos controlados establecidos en la línea técnica, NO se utilizará el formato de intervenciones grupales, y para cada actividad planteada en el plan de igual forma se realizará una ficha IEC.

Se debe iniciar con la aplicación de la encuesta de necesidades a los referentes familiares, de igual forma se debe tener en cuenta la caracterización de la población y sus referentes familiares y la revisión de las estrategias IEC realizadas en el convenio anterior, con el objetivo de tener claridad en las actividades propuestas y los cambios requeridos acorde a las necesidades de la población.

Se sugiere revisar la actualización realizada en el material de apoyo de las estrategias IEC, para validar la pertinencia de su implementación en el centro.

2. Se realiza la verificación de la implementación de la derivación dietaría propuesta, en compañía del tecnólogo de alimentos, Juan Felipe Pinzón, quien indica las preparaciones para el tiempo de comida del almuerzo corresponden a la minuta 13 de la semana 3.



PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
FORMATO DERIVACIÓN DE MENÚS

Código: PLR-PSS-206
Versión: 1
Fecha: Memo I2022016510 - 13/05/2022
Página: 1 de 1

SEMANA 3 MENÚ 13

TIPO DE ALIMENTO	NORMAL	HIPERCALÓRICA	SIN LACTOSA	HIPOCALÓRICA	HIPOGLÚCIDA	SIN IRRITANTES GÁSTRICOS
NUEVES						
Lácteo	CHOCOLATE	Chocolate	Chocolate en leche deslactosada	Chocolate en leche descremada sin adición de azúcar	Chocolate sin adición de azúcar	Leche deslactosada caliente con aromática
Proteína	QUESO CAMPESINO	Queso campesino	Queso campesino	Queso campesino	Queso campesino	Queso campesino
Cereal/Tubérculo	AREPA DE MAÍZ	Arepa de maíz con lonja de queso doble crema	Arepa de maíz	Arepa de maíz	Arepa de maíz	Arepa de maíz
Fruta	MANDARINA	Mandarina	Mandarina	Mandarina	Mandarina	Fruta no ácida
ALMUERZO						
Proteína	CERDO GUISADO	Cerdo guisado	Cerdo guisado	Cerdo guisado	Cerdo guisado	Cerdo asado
Cereal	ARROZ CON AJONJOLÍ	Arroz con ajonjolí 1½ porción	Arroz con ajonjolí	Arroz con ajonjolí ½ porción	Arroz con ajonjolí ½ porción	Arroz con ajonjolí
Verdura o ensalada	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, FRESA Y MIEL	Ensalada de espinaca, mango, fresa y miel	Ensalada de espinaca, mango, fresa y miel	Ensalada de espinaca, mango y fresa (sin miel)	Ensalada de espinaca, mango y fresa (sin miel)	Ensalada de espinaca, mango y fresa (sin miel)
Tubérculo, raíz o plátano	YUCA DORADA	Yuca dorada 1½ porción	Yuca dorada	Yuca dorada ½ porción	Yuca dorada ½ porción	Yuca cocida
Sopa o crema	CREMA DE AHUYAMA	Crema de ahuyama, con 1 cda. de crema de leche	Crema de ahuyama	Crema de ahuyama	Crema de ahuyama con crema de leche	Crema de ahuyama
Bebida de fruta	JUGO DE GUAYABA	Jugo de guayaba	Jugo de guayaba	Jugo de guayaba sin adición de azúcar	Jugo de guayaba sin adición de azúcar	Jugo de guayaba sin adición de azúcar
ONCES						
Lácteo	EN LA ENSALADA	En la ensalada	En la ensalada	En la ensalada	En la ensalada	En la ensalada
Cereal	GALLETAS WAFER	Galletas Wafer	Galletas Wafer	Galletas Wafer	Galletas de leche	Galletas de leche
Fruta	ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO RALLADO	Ensalada de frutas con queso rallado	Ensalada de frutas con queso rallado, sin crema de leche	Ensalada de frutas con queso bajo en grasa, sin crema de leche	Ensalada de frutas con queso rallado	Ensalada de frutas con queso bajo en grasa rallado, sin crema de leche, ni melón

El ciclo de menús se evidencia publicado en el servicio de alimentos, de igual forma la derivación dietaría que se venia manejando en el convenio anterior por tanto se debe actualizar. El tecnólogo de alimentos aduce no tener problemas con la derivación ya que los participantes no requieren modificaciones en su consistencia, se manejan las derivaciones dietarías con modificación calórica en su mayoría.



Se realiza prueba organoléptica a todas las preparaciones, evidenciándolas en adecuadas condiciones de sabor, olor, color y textura acorde a la cantidad y calidad esperadas acorde a la minuta de alimentos establecida.

De igual forma se evidencia el cumplimiento en los gramajes y las modificaciones dietarías propuestas.



Se evidencia en el servicio de alimentos el bidón utilizado para el almacenamiento del aceite usado, se indica al tecnólogo de alimentos que este debe estar en adecuadas condiciones de limpieza, ya que se evidencia con rastros de grasa y con el embudo puesto, se recomienda dejarlo tapado y el embudo lavado a un lado del bidón para que se facilite a las manipuladoras realizar el proceso de envasado.



Anexos: Se anexa planilla de asistencia.

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 técnica Comité Hábitos y Hábitos 2. Lugar: Centro Integral de Formación 1. 3. Fecha y hora: 19 de junio 2024 11:00 am - 2:00 pm

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	Maria Estela Coronado.	36110251	CIAE grupo 1	Coordinación	No aplica	ciaegrupo1@gmail.com	3133903313	
2	Amanda L Martínez	52328774	Dirección Distrital	Profesional Técnico	contratista	amanlara@...	3105774...	
3	Juan Felipe Pinzón Sarabia	1015467848	CIAE Grupo 1	Tecnólogo de alimentos	No Aplica	jfpinzon.s@gmail.com	3156317970	
4								
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

PROGRAMACIÓN CIAI Y CIAE ASESORIA TÉCNICA COMPONENTE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN [...

Editar | Cancelar | ...

Lun 24/06/2024, 'de' 9:00 AM a 12:30 PM

Evento presencial

Carrera 3 No. 74-32 Catillo del Mono Osorio

Aceptados: 5, 18 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**

Mar 11/06/2024 5:33 PM

Marcado

Buenas tardes,
Remito citación a asesoría técnica del componente Alimentación Y nutrición, a los profesionales en Nutrición de los centros Integrarte Atención Interna y Externa, con el objetivo de trabajar en las actualizaciones de los subcomponentes Aporte alimentario nutricional, Vigilancia del estado Nutricional y Promoción en estilos de vida saludable.

Si por alguna razón el profesional en Nutrición no puede asistir la Coordinación del centro asistirá o a quien ella delegue.
Quedo atenta a su puntual asistencia
Cordialmente,

Amanda Montaña
Referente técnica
Componente Alimentación y Nutrición SDIS

PROGRAMACIÓN CIAI Y CIAE ASESORIA TÉCNICA COMPONENTE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN [...

Seguimiento

Este evento ocurrió el **Hace 3 días** (Lun 24/06/2024, 'de' 9:00 AM a 12:30 PM)

Evento presencial

Carrera 3 No. 74-32 Catillo del Mono Osorio

Aceptados: 5, 18 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 24/06/2024 10:35 PM

ACTA CIAI Y CIAE ASESORIA ...
2 MB

Cordial saludo,
Remito acta de jornada de asesoría técnica del Componente Alimentación y Nutrición, realizada el día 26 de junio de 2024, con el equipo de apoyo a la supervisión y Nutricionistas de los Centros Integrarte Atención Interna y Externa.
Quedo atenta a sus observaciones
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°50

FECHA: Bogotá, junio, 24 de 2024.

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

LUGAR: Carrera 3 No. 74 – 32

TEMA: Asesoría técnica Componente Alimentación y Nutrición

ASISTENTES: Se anexa planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

Agenda

1. Socialización actualización línea técnica Componente Alimentación y Nutrición.
Subcomponente Aporte Alimentario Nutricional
Subcomponente Vigilancia del estado Nutricional
Subcomponente Promoción en estilos de vida saludable

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.

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.

4. Concertación fechas de reuniones técnicas, para abordaje en equipo del componente Alimentación y Nutrición

BOGOTÁ

DESARROLLO:

Se da inicio a la reunión de equipo, con la presentación de la Nutricionista del Centro Integrarte Atención Interna grupo 5, Isabella Arboleda, quien ingresa nueva al centro.

Se indaga con los profesionales sobre la revisión realizada a la actualización de la línea técnica del Componente Alimentación y Nutrición, la cual fue enviada a los correos de los centros tanto internos como externos, el día 11 de junio de 2024.

Se aclara que todos los documentos actualizados deben ser implementados desde la fecha en la cual se envía la información a los centros.



ACTUALIZACIÓN LINEA TÉCNICA COMPONENTE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN SDIS

A

Amanda Lucia Montaña Garcia

Para: CIAI G 1 <centrointegrarteg1@gmail.com>; integrarteinternog2@gmail.com; **y 18 más** Mar 11/06/2024 3:34 PM

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

LINEA TÉCNICA COMPONEN... 4 MB

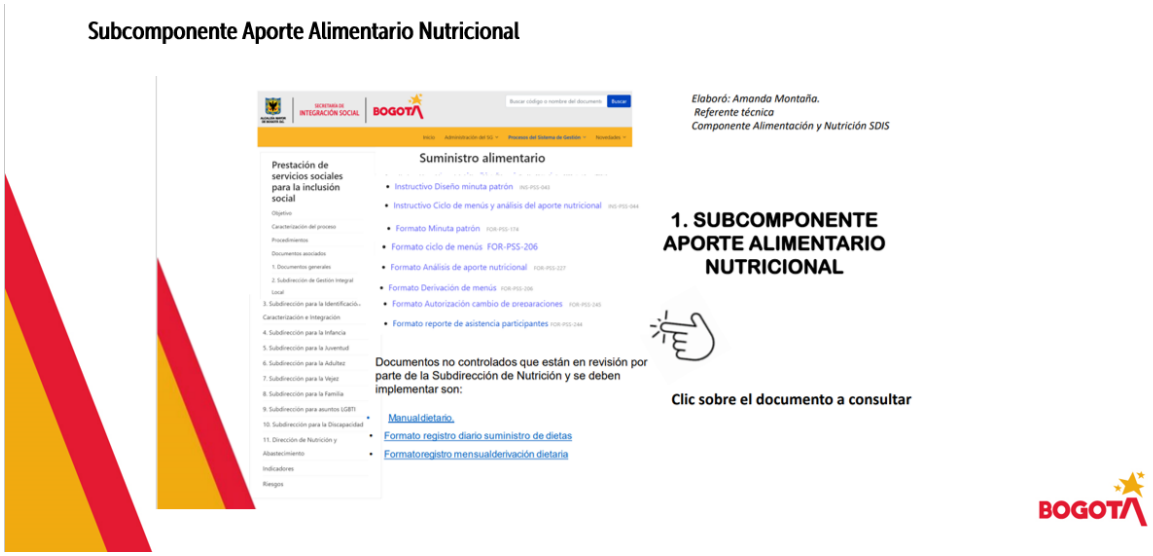
Reciban un cordial saludo,
Remito actualización de línea técnica del Componente de Alimentación y Nutrición, Subcomponente de Vigilancia Nutricional, de los Centros integrarte Atención Interna y Externa, con el objetivo que lo socialicen con los profesionales en Nutrición a cargo de este componente.
El archivo anexo actualizado se encuentra cargado en el drive de línea técnica del Programa de Alimentación, Nutrición y Salubridad compartido a todos sus centros al inicio de los convenios de asociación vigentes.
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

Se recomienda al equipo de Nutricionistas revisar detenidamente los compromisos y fechas establecidos en las actas enviadas para no tener confusiones en la operación de los subcomponentes de aporte alimentario, vigilancia del estado nutricional y promoción en estilos de vida saludable.

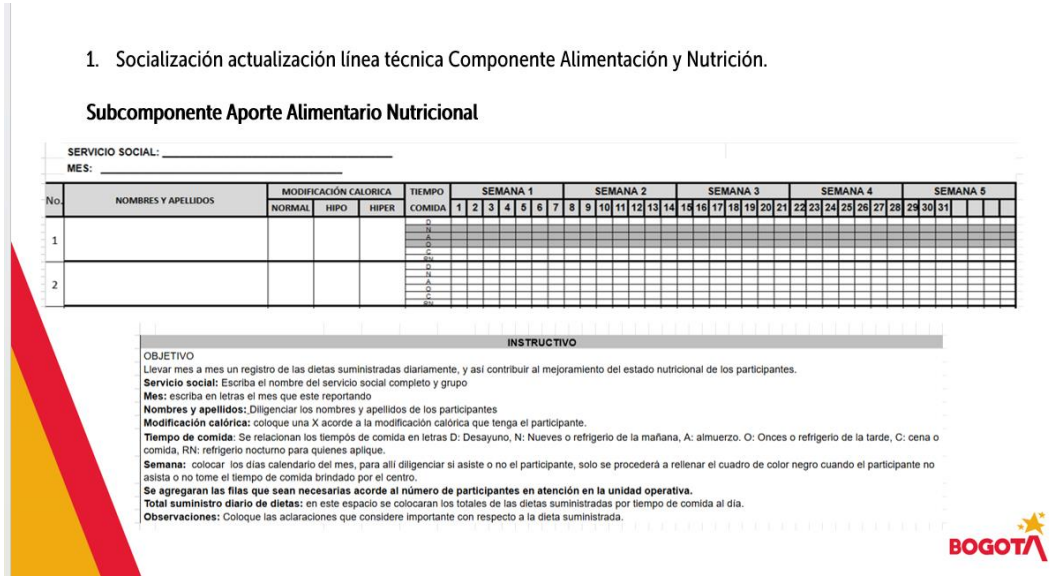
1.Socialización actualización Línea técnica Componente Alimentación y Nutrición.



En este subcomponente se realiza la actualización del formato No controlado, registro diario de suministro de dietas, ya que el formato que estaba implementado no brindaba la información suficiente acorde a las necesidades del equipo técnico y apoyo a la supervisión.

Se evidencia que la mayoría de Nutricionistas no realizó lectura de las instrucciones de diligenciamiento del formato por tanto hay confusión.

Se realiza la lectura de las instrucciones de diligenciamiento, punto por punto, para brindar mayor claridad frente a su correcto diligenciamiento, con el objetivo de evitar errores y reprocesos.

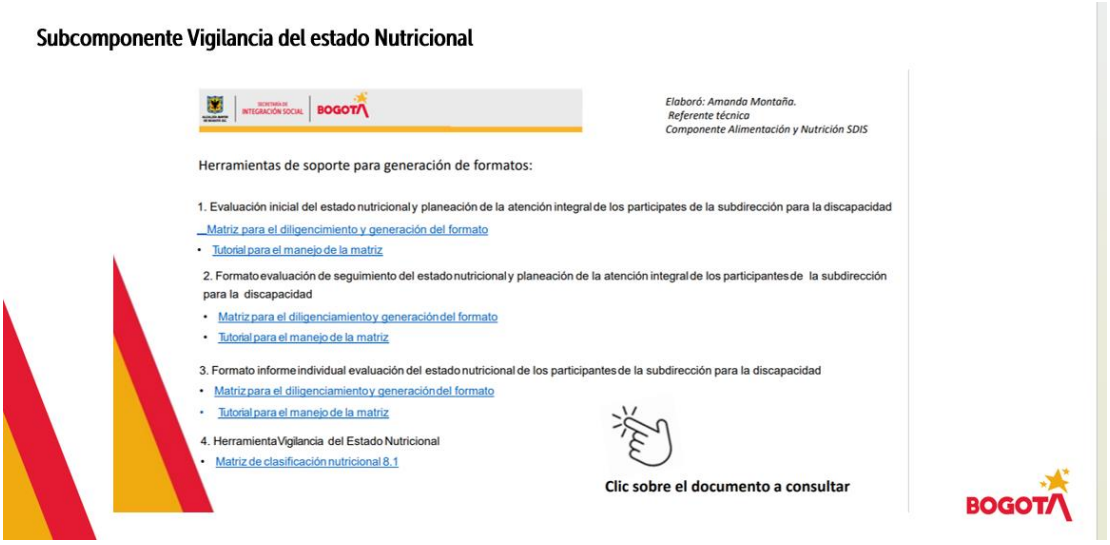


Se aclara que el formato cursa con un sombreado gris, el cual sólo es para resaltar los tiempos de comida de los Centros Integrarte Atención Externa, este sombreado lo deben quitar para diligenciar correctamente el formato, se reitera que sólo se colocará X en las modificaciones calóricas con las cuales cursa cada participante y se rellenará la casilla con negro en los tiempos de comida que el participante NO tome en el centro, lo cual facilitará su diligenciamiento, este formato se podrá llevar tanto en físico o magnético teniendo en cuenta a quien delegue el Coordinador del centro el diligenciamiento, lo importante es contar con la información al día, para la verificación del equipo de apoyo a la supervisión.

Frente a los avances en relación al protocolo de Nutrición enteral por sonda, se comparte con el equipo que ya se cuenta con un modelo (maniquí) para facilitar la explicación del proceso, de igual forma los grupos que cuentan con este tipo de Nutrición aportaron las fórmulas artesanales con sus análisis nutricionales, exceptuando el Nutricionista del Centro Integrarte Atención Interna grupo 7, Se realiza la alerta a la profesional del equipo de apoyo a la supervisión a cargo de este grupo.

Se comparte al equipo de Nutrición que los ajustes que requieren los ciclos de menús se realizarán una vez hayan sido adjudicados los convenios de asociación de los Centros Integrarte Atención Interna, este trabajo se realizará de forma colaborativa con el equipo de Nutricionistas de todos los grupos.

2.Socialización actualización línea técnica Componente Alimentación y Nutrición.



Frente a la actualización de las matrices de vigilancia del estado nutricional para la generación de los formatos, valoración inicial, seguimiento e informe individual del estado nutricional, se aclara que la paginación fue actualizada, pero se introdujo como imagen, por tanto, se debe tener

en cuenta que lo descrito en el formato no debe superar las cuatro páginas, aunque los espacios son suficientemente amplios para la descripción que se requiera.

Se alerta al equipo de Nutricionistas sobre el correcto diligenciamiento de las matrices de clasificación nutricional ya que es el insumo mas importante para el diligenciamiento de todos los formatos establecidos.

La Nutricionista del CIAI grupo 3, pregunta ¿qué se debe hacer cuando una persona está hospitalizada y no se puede realizar la toma de medidas antropométricas? Se aclara que en la matriz de clasificación nutricional donde se registran los datos mensualmente se debe dejar en blanco y en la casilla de observaciones realizar la aclaración de la hospitalización, si se encuentra en medio familiar, suspendido etc. Y si es en el informe individual no se registrará esa medida pues no se tiene, pero se describirá la razón por la cual no fue lograda la toma en el espacio definido para tal fin.

En revisión de fechas de presentación de seguimientos se da la claridad que, según los cortes o frecuencias de tomas de medidas antropométricas de cada centro, los grupos internos 6, 7, y 9 deberán realizarlos en el mes del corte bien sea julio o junio. El grupo interno 5 no realizará este seguimiento teniendo en cuenta los hallazgos de múltiples errores evidenciados en las matrices de este grupo y el ingreso de la nueva nutricionista quien esta conociendo la línea técnica.

Para los Centros Integrarte Atención Externa que iniciaron nuevos convenios y a quienes se les compartió la información del componente de Alimentación y Nutrición de los convenios finalizados, deben dar continuidad a la frecuencia de los seguimientos acorde al ultimo reportado en convenio finalizado con el objetivo de dar continuidad al proceso de vigilancia del estado nutricional de los participantes.

3. Socialización actualización línea técnica Componente Alimentación y Nutrición.



Frente a la línea técnica del Subcomponente de promoción en estilos de vida saludable se aclara que no hay actualizaciones en la línea técnica, pero en su operación para los

convenios que inicien nuevos se deberá aplicar acorde a lo establecido en el mapa de procesos de la SDIS.

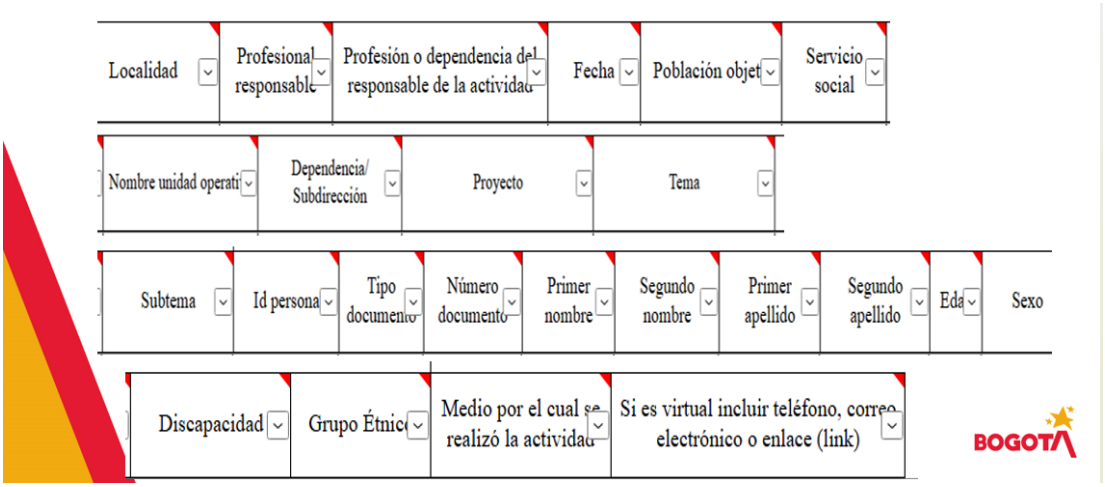
Consideraciones: Se aplicará el formato construcción estrategias IEC, tanto para presentar el plan de promoción general como para cada actividad planteada dentro del plan de forma mensual, el plan debe contar con el cronograma y enviarse a la referente técnica acorde a lo establecido en anexos técnicos para su aval. Para la elaboración del plan general de la vigencia del convenio se debe aplicar la encuesta de necesidades, la cual será ajustada acorde al grupo de edad de la población en atención en cada centro y si el nutricionista lo considera será complementada acorde al criterio del Nutricionista, se reitera que se cuenta de igual forma con la caracterización de la población y se debe revisar las estrategias IEC realizadas con los participantes en convenios anteriores para no caer en repeticiones sin impacto o cambio esperado.

Cada actividad realizada mensualmente contará con el formato de la estrategia IEC propuesta, planilla de asistencia de los participantes a los cuales va dirigida la estrategia, pretest y postest con su evaluación y análisis de la actividad.

Se aclara que así la estrategia sea realizada con el equipo profesional, equipo de enfermería etc., siempre se basa en las necesidades de la población con discapacidad en atención en los centros y por tanto son quienes deben ser reportados en las listas de asistencia.

3. 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 lectura de cada variable del formato, ya que se evidencian errores en el envío del reporte a meta del II trimestre correspondiente a los meses de abril, mayo y junio de 2024.

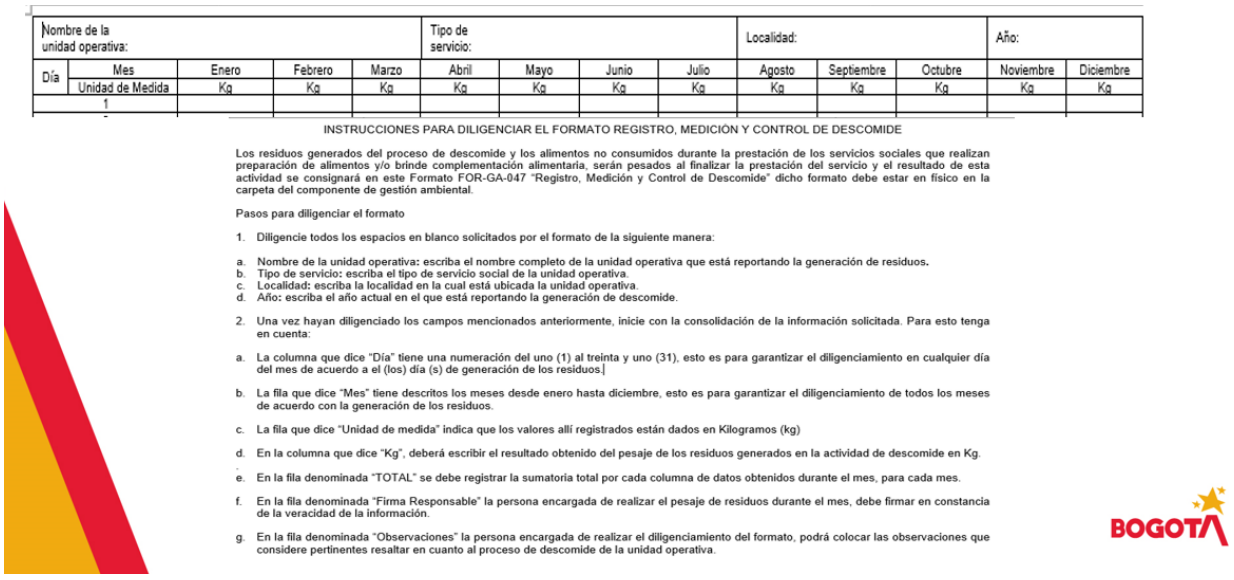


La localidad debe ser la de ubicación del centro, para los centros fuera de Bogotá se colocará la localidad de nivel central es decir la localidad de Santa fe, el profesional responsable se colocará el nombre de quien lidera la estrategia reportada en letras minúsculas, mayúsculas solo al inicio de nombre y apellido, en ningún caso se colocará equipo o centro, la fecha debe estar dentro de los meses a reportar, es así como el equipo de Nutricionistas se compromete a establecer la fecha de promoción del último mes del trimestre a reportar antes del día 20 para que sea posible su ingreso al reporte ya que esta información se solicita anticipadamente, en cuanto a las demás variables se solicita revisar muy bien antes de su cargue en el drive para evitar reprocesos.

Se debe tener en cuenta que cada participante solo se reportara una vez en el trimestre teniendo en cuenta la base ID de SIRBE enviada para el reporte.

La Nutricionista del CIAI grupo 3 refiere que algunos desplegables no funcionan, a lo cual los demás compañeros aducen que se copiará la variable solicitada sin dificultad.

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, MEDICIÓN 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.

Se resalta la importancia del análisis de la información contenida en este formato por parte de los Nutricionistas a cargo de cada centro, ya que, dependiendo de este, se tomarán las medidas correctivas necesarias de cambio de preparación o ajustes al ciclo de menús según sea el caso para la disminución de desperdicios por descomide en cada centro.

Se reportará la cantidad diario de descomide en KG teniendo en cuenta que usualmente siempre se presenta y se debe estar atento a la variabilidad para la toma de decisiones.

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: integrarteinternog2@gmail.com; CIAI G 1 <centrointegrarteg1@gmail.com>; **y 18 más** Dom 16/06/2024 9:59 PM

CC: Manuel fernando Santamaría tellez <manuel.f.tellez@gmail.com>; **y 3 más**

Buenas noches,
Reciban un cordial saludo, solicito amablemente me sea confirmado el reporte requerido por este medio, y de igual forma el envío del Formato diligenciado 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, acorde al inicio de la operación de cada servicio social. Esta información se requiere **a más tardar el 03 de Julio del año en curso**."
Quedo atenta a su confirmación en la fecha establecida.
Cordialmente,

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ

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

Se aclara que el envío del formato escaneado debe ser reportado a mas tardar el 03 de Julio de 2024, para su consolidación y envío a la subdirección de Nutrición.

4. CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 18 de julio de 2024, en el Centro Integrarte Atención Externa grupo 9.

Anexos: Se anexa planilla de asistencia.

Elaboró: Amanda Montaña – Referente técnica SDIS – 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 2

1. Tema: Asesoría Lactancia Materna 2. Lugar: Carrera 3 No. 74-32 3. Fecha y hora: 24 junio 2024 6:30 – 12:00 m.

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	Paola Viviana Ariza Avila	32755372	CIAI GRUPO 2	Nutricionista	No aplica	nutricionista2804@gmail.com	3148700333	
2	Nataly Fandiño	1019473515	CIAI Grupo 8	Nutricionista	No aplica	nsfandinor@uni.	3103088101	
3	Asunción Escalona	1129523604	CIAI Grupo 10	Nutricionista	No Aplica	nutricionistaasesoria@gmail.com	3015444966	
4	Luz Dary Diaz Quijano	51999486	SDIS	Apoyo a la supervisión	Contratista	luzd.diaz9040@gmail.com	3108189046	
5	Isabella Arboleda	1007477045	CIAI Grupo 5	nutricionista	No aplica	belaleon1920@[illegible]	3229057687	Isabella
6	Kimberly Ortega Rojas	1095815372	CIAC Grupo 2 y 8	Nutricionista	No aplica	doc.nutricionista.kimberly@gmail.com	3173049103	
7	Juan Dario Cabrera	1012409003	Centro Integrado de Atención Integral	Nutricionista	No aplica	idcardo14@gmail.com	3142891193	Juan Cabrera
8	Martha Isabel Valdiront	63501170	CIAI Grupo 4	Nutricionista	No aplica	Miguelvaldiront@hotmail.com	3124010660	
9	Victor E Camago	41787555	CIAI Grupo 6 y 9	Nutricionista	no aplica	camago.victor@gmail.com	3174482098	
10	Reynaldo Gonzalez S	14225900	CIAI 63	Nutricionista	No aplica	reinyjos@hotmail.com	3134073087	
11	Martha C Arteta A	32875126	CIAI 65	Nutricionista	No aplica	martha.arteta23@gmail.com	3004731426	
12	Jimena Cabrera Arias	59826769	Centro Integrado Atención Infantil 69	Nutricionista	No aplica	cabrerayimina99@gmail.com	3164969443	
13	Laura Lucia Baez	1000091445	CIAI 61	Nutricionista	No Aplica	lbaezr@[illegible]	3225098116	
14	Alba Lucia Ardila A.	63.360.712	CIAI Grupo 3	Nutricionista	N/A	alardila1904@gmail	3205821214	
15	Cesar David Vargas Pacheco	1033771977	CIAI 64/CIAI 4	Nutricionista	No aplica	cdvargas@[illegible]	3133870971	
16	Angela Leiton M	52328774	Secretaría Distrital	Apoyo Técnico	Contratista	angela925@[illegible]	3105774877	
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