ACTUALIZACIÓN DOCUMENTAL LÍNEA TÉCNICA COMPONENTE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN.

A

Amanda Lucia Montaña Garcia

Para: CIAIGRUPO1SUESCA <ciai1suesca@gmail.com>; **y 19 más**

Vie 23/08/2024 10:39 AM

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

Buenos días,
De manera atenta les informo la actualización de los siguientes documentos que hacen parte de la línea técnica del Componente Alimentación y Nutrición, compartida al inicio de los convenios de asociación suscritos y enviada a los correos de los Centros Integrarte Atención Interna y Externa.

- **Formato Reporte de asistencia beneficiarios para preparación de alimentos.**
- **Formato Autorización cambio de preparaciones / alimentos.**

Lo anterior para su conocimiento y fines de socialización e implementación.
Quedo atenta a sus observaciones

Cordialmente.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ

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

SOLICITUD INTERCAMBIO DE MENUS

I1

INTEGRARTE GRUPO 1<ciaegrupo1@gmail.com>

Para: Amanda Lucia Montaña Garcia; bsanchez@sdis.gov.co; **y 5 más**

Mié 7/08/2024 11:46 AM

CC: Laura Lucia Barrera Fontecha <llbarreraf@gmail.com>; **y 1 más**

Muy buen dia
Amanda Lucia Montaña
Referente técnica
Servicios Centros Integrantes

Cordial saludo.

Por este medio nos informar y solicitar el aval, para realizar los siguientes cambios de menús por salidas de inclusión que se realizarán con los participantes los días 9 y 16 de agosto para facilitar el transporte de los alimentos.

Semana 2 modificación del almuerzo de menú 10 por almuerzo menú 7
Semana 2 modificación de las onces del menú 10 por las onces del menú 9 e intercambio de la fruta banano por manzana
Semana 3 modificación del almuerzo de menú 15 por almuerzo menú 14
Semana 3 modificación de las onces del menú 15 por las onces del menú 14

Adicional queríamos solicitar autorización para intercambio de fruta fresa debido a que el proveedor informó de la no disponibilidad de producto en las cantidades solicitadas, ya que ha bajado la producción de la misma y se tiene incluidas en los siguientes menus:
Menú 9 nueves reforzadas fresas por banano
Menú 10 onces fresas por papaya
Menú 13 almuerzo ingrediente secundario de la ensalada de espinaca, mango,cambio de fresa por papaya
menú 13 onces ensalada de frutas cambio de fresa por mango
Menú 14 onces sorbete cambio de fresa por mango

Como siempre agradecemos su atención a la solicitud.

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

SOLICITUD INTERCAMBIO DE MENUS

A

Amanda Lucia Montaña Garcia

Para: INTEGRARTE GRUPO 1 <ciaegrupo1@gmail.com>; bsanchez@sdis.gov.co; **y 5 más**

Mié 7/08/2024 8:17 PM

CC: Laura Lucia Barrera Fontecha <llbarreraf@gmail.com>; **y 1 más**

Buenas noches,
Una vez revisados los cambios de menús propuestos por el Centro Integrarte Atención Externa grupo 1, se realizan las siguientes observaciones:

1. En relación a los cambios de menús por salidas extramurales, estos deben estar contenidos en los formatos establecidos para tal fin y deben ser avalados por cada salida a los eventos propuestos.
2. Sólo se avalarán los intercambios de frutas y verduras que están contenidos en anexos técnicos por las razones expuestas:

Intercambio de Alimentos:

Teniendo en cuenta que los alimentos como frutas, verduras y tubérculos, no se encuentran en períodos de cosecha durante todo el año, la Secretaría autoriza al asociado a realizar máximo un (1) intercambio de estos productos al día, y solamente se pueden realizar dos (2) intercambios a la semana. De igual manera se aclara,que los cambios se deben realizar entre el mismo grupo de alimentos, es decir no se puede cambiar tubérculo por fruta o verdura o viceversa. En la Tabla, se relacionan los intercambios permitidos de tubérculos, verduray frutas.

ALIMENTO	INTERCAMBIO
Tubérculo	Papa criolla, papa común, yuca, plátano, arracacha
Verduras	De cosecha, siempre y cuando se garantice la preparación y el aderezo establecido.
Frutas	Guayaba, tomate de árbol, mango, papaya, mandarina, naranja, mora, curuba,lulo, fresa, maracuyá, piña, feijoa, guanábana y banano.

El asociado deberá mantener el "formato autorización cambio de preparaciones", diligenciado y firmado por elprofesional Nutricionista Dietista del Centro Integrarte, donde se justifique la razón de la implementación del cambio, el cual deberá mantener a disposición del equipo de Supervisión del proyecto.

Quedo atenta a sus observaciones
Cordialmente,

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

SOLICITUD INTERCAMBIO DE MENUS

II

INTEGRARTE GRUPO 1<ciaegrupo1@gmail.com>

Para: Amanda Lucia Montaña Garcia

Jue 8/08/2024 12:32 PM

CC: angelabocachica@gmail.com; Bibiana Paola Cortes Diaz; **y 6 más**

Buenos días
Equipo técnico y apoyo a la supervisión.

Acorde con la observaciones realizadas se solicita autorización de los siguientes intercambios en preparaciones de la minuta para los protocolos de salida debido a que se han observado mejores condiciones de transporte, y aprovechar las preparaciones ya establecidas en el ciclo de menús, para evitar el uso de alimentos industrializados y dar cumplimiento a la minuta establecida. Adicional para dar claridad en caso de visitas del área de supervisión del cambio de las preparaciones.

Semana 2 salida 9 de agosto festival de verano, ese día 9 participantes estarán realizando en el centro atención al cliente y 41 participantes estarán en la salida, a todos se les suministrarán los cambios propuestos.

Modificación de todo el *almuerzo* del menú 10 por el almuerzo del menú 7, debido a que es más fácil el transporte de leguminosas que de la sopa para evitar derrames de alimento, se cumplirá con la presencia de alimentos de ese tiempo de comida

Menú día 10	**Menú día 7 (menú propuesto para la salida)**
Hígado encebollado con cilantro	Carne molida
Arroz con ajonjolí	Arroz con cilantro
Ensalada de tomate, pepino y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria
Plátano maduro en moneditas	Papa cocida sin cascara
Sopa de verduras	Cazuela de lentejas
Jugo de lulo	Jugo de maracuyá

Modificación de todos los componentes de las *onces* debido a que en el menú 10 día de la salida se tiene helado y para evitar que se descongele, se cambia por menú 9 y cambió de fruta para la salida de banano por manzana, ya que el banano considera una fruta que por su consistencia es susceptible a golpes y maduraciones prematuras

Menu 10	**Menú 9 propuesto para la salida**
Helado	Kumis
Galleta wafer	Galletas integrales
Fresas	Banano(Manzana)

Semana 3 salida suba cometas donde asistirán los 50 participantes del centro, se realiza el intercambio del menú debido a mayor facilidad del transporte de las leguminosas, para evitar uso de alimentos industrializados.
Modificación del almuerzo de menú 15 por almuerzo menú 14, se garantizará la presencia de todos los alimentos que establece la minuta

Menú 14 (menú propuesto para la salida)	Menú 15
Garbanzos en cazuela	Pechuga de pollo al limón
Carne en bistec	
Arroz blanco	Arroz al perejil
Ensalada de pepino, tomate y lechuga	Ensalada de remolacha, zanahoria y mayonesa
Papa cocida con cascara	Tajada de plátano
Sin sopa	Sopa de conchitas
Jugo de tomate de árbol	Jugo de mango

Semana 3 modificación de las onces del menú 15 por las onces del menú 14, para favorecer condiciones de transporte, conservación de temperatura.

Menú 14 (menú propuesto para la salida)	Menú 15
Sorbete de fresa	Arroz con leche
Mantecada	
En el sorbete	

Laura Lucia Barrera Fontecha
Nutricionista-Dietista

SOLICITUD INTERCAMBIO DE MENUS

A

Amanda Lucia Montaña Garcia

Para: INTEGRARTE GRUPO 1 <ciaegrupo1@gmail.com>

Jue 8/08/2024 7:27 PM

CC: angelabocachica@gmail.com; Bibiana Paola Cortes Diaz; **y 6 más**

Buenas noches,
Una vez revisados los intercambios de menús propuestos por el Centro Integrarte Atención Externa grupo 1, se da aval.
Cordialmente,

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ

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

Análisis formato de descomide y estrategias CIAE grupo 1

I1 INTEGRARTE GRUPO 1<ciaegrupo1@gmail.com>

Para: Amanda Lucia Montaña Garcia

Vie 16/08/2024 7:17 PM

Estrategias minuta Centro Int...
731 KB

Muy buena noche, Amanda comparto el documento de descomide acorde con lo solicitado a las Nutricionistas, estamos atentos a cualquier inquietud .
Enviado desde mi iPhone

Inicio del mensaje reenviado:

De: Laura Lucia Barrera Fontecha <llbarreraf@gmail.com>
Fecha: 16 de agosto de 2024, 6:52:32 p. m. COT
Para: ciaegrupo1@gmail.com
Asunto: Análisis formato de descomide y estrategias CIAE grupo 1

Buenas noches envío la presentación del formato de descomide del Centro con las estrategias planteadas para mejorar ingesta y aceptabilidad.

Análisis formato de descomide y estrategias CIAE grupo 1

A Amanda Lucia Montaña Garcia

Para: INTEGRARTE GRUPO 1 <ciaegrupo1@gmail.com>

Vie 16/08/2024 7:19 PM

CC: besanchezgrass@gmail.com

Buenas tardes,
Acorde al compromiso establecido en reunión de equipo del mes de Julio, se evidencia el envío por parte del Centro Integrarte Atención Externa grupo 1, de la presentación con el análisis de pérdidas y desperdicios de alimentos socializado el día 15 de agosto en asesoría técnica.
Cordialmente,

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

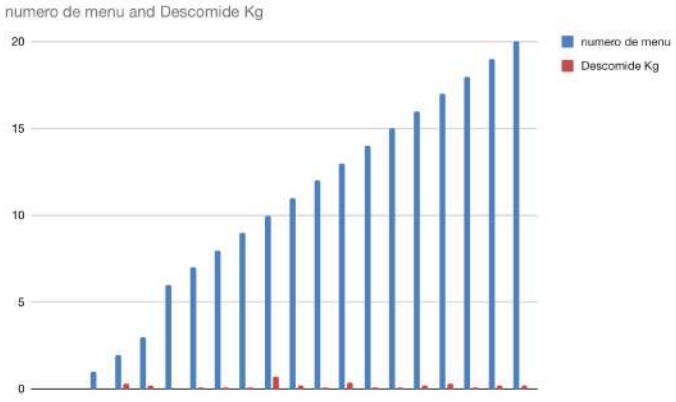
Análisis del formato de descomide y Estrategias consumo de alimentos

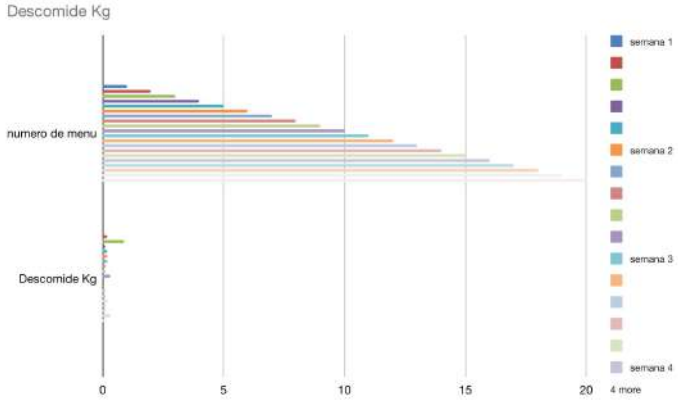
CIAE grupo 1



Se realizó análisis del formato de registro, medición y control de descomide de la Secretaría de Integración Social para determinar las modificaciones necesarias con el fin de disminuir las cifras de descomide y analizar la aceptación por parte de los participantes a la minuta propuesta.

Se procedió analizar las cifras reportadas en el formato de descomide, el cual tiene implementación por parte del tecnólogo de alimentos durante los meses que se llevan de ejecución del convenio Junio y Julio.





En gráficas se puede evidenciar que el peso del descomide comparando los meses de ejecución del convenio junio y julio, no ha sido superior a 1 kilogramo, se evidencia casos muy específicos de gustos de algunos de los participantes que impactan en la selección de alimentos y el posterior descomide, pero no es muy representativo.

Estrategias empleadas en el centro para disminución de descomide y mejoramiento de la ingesta

- Acompañamiento en los tiempos de alimentación por parte de la nutricionista para observar ingesta de los participantes
- Realizar intervención individual en los casos d e baja ingesta con el referente familiar o participante para conocer si existe alguna recomendación médica que establezca que el participante no puede consumir los alimentos o si se trata de gustos específicos donde se establecerán acuerdos para mejoramiento de consumo
- Revisar junto con el tecnólogo de alimentos el servido de los alimentos la presentación del plato para estimular consumo.
- Se sugiere a la línea técnica la revisión de fruta fresa en la minuta, ya que aunque no ha mostrado aumento del descomide si se repite en varias preparaciones de la minuta para lograr mayor variedad.

PROTOCOLO PARA AVAL AGOSTO

I1 INTEGRARTE GRUPO 1 <ciaegrupo1@gmail.com>

Para: Bibiana Paola Cortes Diaz; angelabocachica@gmail.com; **y 6 más** Lun 5/08/2024 9:24 AM

CC: Laura Lucia Barrera Fontecha <llbarreraf@gmail.com>

PROTOCOLO FERIA DE EMPR... 118 KB

PROTOCOLO RECONOCIMIE... 116 KB

Mostrar los 11 datos adjuntos (3 MB) Guardar todo en OneDrive - sdis.gov.co Descargar todo

Muy buen dia
Equipo Técnico y de apoyo a la supervisión
Convenio 7489 de 2024

Cordial saludo.

Me permito allegar los protocolos de actividades pedagógicas y salidas de inclusión social del mes de agosto, para su respectivo conocimiento y aval, agradezco como siempre su gestión.

Cordialmente,

--

MARIA ERLEY CORONADO
Coordinadora Integrarte Externo
Grupo 1
Fundación Cenainco

PROTOCOLO PARA AVAL AGOSTO

A Amanda Lucia Montaña Garcia

Para: INTEGRARTE GRUPO 1 <ciaegrupo1@gmail.com>; Bibiana Paola Cortes Diaz; **y 6 más** Lun 5/08/2024 4:12 PM

CC: Laura Lucia Barrera Fontecha <llbarreraf@gmail.com>

Buenas tardes,
Una vez revisados los protocolos de salida extramural que cursan con cambio de menú, propuestos por el Centro Integrarte Atención Externa grupo 1, se da aval.
Cordialmente,

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ

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

ACTUALIZACIÓN DOCUMENTAL LÍNEA TÉCNICA COMPONENTE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN.

A

Amanda Lucia Montaña Garcia

Para: CIAIGRUPO1SUESCA <ciai1suesca@gmail.com>; **y 19 más**

Vie 23/08/2024 10:39 AM

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

Buenos días,
De manera atenta les informo la actualización de los siguientes documentos que hacen parte de la línea técnica del Componente Alimentación y Nutrición, compartida al inicio de los convenios de asociación suscritos y enviada a los correos de los Centros Integrarte Atención Interna y Externa.

- **Formato Reporte de asistencia beneficiarios para preparación de alimentos.**
- **Formato Autorización cambio de preparaciones / alimentos.**

Lo anterior para su conocimiento y fines de socialización e implementación.
Quedo atenta a sus observaciones

Cordialmente.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ

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

PROGRAMACIÓN ASESORÍA TÉCNICA CIAI Y CIAE COMPONENTE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN [... +

Seguimiento

Este evento ocurrió el **Hace 1 semana** (Jue 15/08/2024, 'de' 10:00 AM a 3:00 PM)

Evento presencial

Carrera 17 No. 52-58

Aceptados: 8, 15 sin respuesta

Mensajes Detalles de la reunión

Amanda Lucia Montaña Garcia

Para: ciai1suesca@gmail.com; integrarteinternog2@gmail.com; **y 20 más**

Dom 11/08/2024 6:50 PM

Buenas tardes,
Remito citación a asesoría técnica del componente Alimentación Y nutrición, a los profesionales en Nutrición de los centros Integrarte Atención Interna y Externa, con el objetivo de trabajar en las actualizaciones de los subcomponentes Aporte alimentario nutricional, Vigilancia del estado Nutricional y Promoción en estilos de vida saludable.
Si por alguna razón el profesional en Nutrición no puede asistir la Coordinación del centro asistirá o a quien ella delegue.
Quedo atenta a su puntual asistencia
Cordialmente,
Amanda Montaña
Referente técnica
Componente Alimentación y Nutrición SDIS

PROGRAMACIÓN ASESORÍA TÉCNICA CIAI Y CIAE COMPONENTE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN [... +

Seguimiento

Este evento ocurrió el **Hace 1 semana** (Jue 15/08/2024, 'de' 10:00 AM a 3:00 PM)

Evento presencial

Carrera 17 No. 52-58

Aceptados: 8, 15 sin respuesta

Mensajes Detalles de la reunión

Amanda Lucia Montaña Garcia

Para: ciai1suesca@gmail.com; integrarteinternog2@gmail.com; **y 20 más**

Sáb 17/08/2024 3:37 PM

ACTA CIAI Y CIAE ASESORÍA ...
2 MB

Buenas tardes,
Remito acta de jornada de asesoría técnica del Componente Alimentación y Nutrición, realizada el día 15 de agosto de 2024, con el equipo de apoyo a la supervisión y Nutricionistas de los Centros Integrarte Atención Interna y Externa.
Quedo atenta a sus observaciones
Cordialmente,

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ

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

ACTA N°63

FECHA: Bogotá, agosto, 15 de 2024.

HORA: 10:00 a.m. - 03:30 p.m.

LUGAR: Carrera 17 No. 52 - 58

TEMA: Asesoría técnica Componente Alimentación y Nutrición

ASISTENTES: Se anexa planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Realizar asesoría técnica frente al componente de Alimentación y Nutrición a los Nutricionistas de los Centros integrarte Atención Interna y Externa que operan en convenios de asociación con la SDIS..



DESARROLLO:

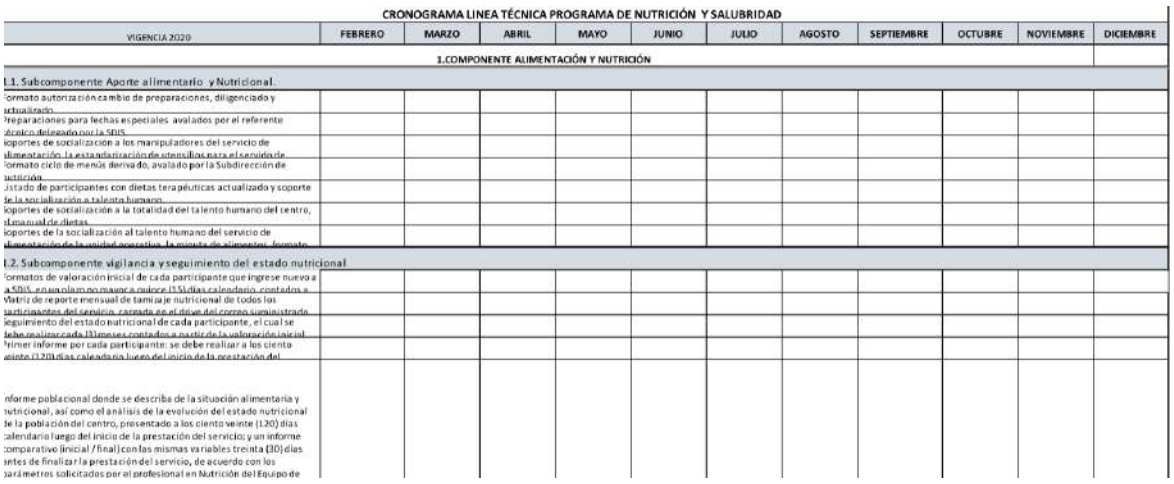
1. Se realiza la alerta a los Nutricionistas frete al diligenciamiento del cronograma de actividades del Programa Alimentación, Nutrición y Salubridad, ya que este se convierte en la hoja de ruta a seguir por parte de los profesionales, coordinadores y equipo de apoyo a la supervisión, en el manejo de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

Para su diligenciamiento se sugiere colocar las fechas de entrega de cada evidenciable acorde a la temporalidad establecida frente cada actividad.

De igual forma se debe revisar los ítems establecidos los cuales deben estar acorde a los anexos técnicos suscritos.

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

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



CRONOGRAMA LINEA TÉCNICA PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

VIGENCIA 2020	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
1.COMPONENTE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN											
1.1. Subcomponente Aporte alimentario y Nutricional.											
Formato autorización cambio de preparaciones, diligenciado y actualizado.											
Preparaciones para fechas especiales avalados por el referente técnico delegado por la SDIS											
Soportes de socialización a los manipuladores del servicio de alimentación, la estandarización de utensilios para el servicio de											
Formato ciclo de menús derivado, avalado por la Subdirección de nutrición											
Listado de participantes con dietas terapéuticas actualizado y soporte de la socialización a talento humano.											
Soportes de socialización a la totalidad del talento humano del centro,											
manual de dietas											
Soportes de la socialización al talento humano del servicio de											
alimentación de la unidad operativa, la minuta de alimentos, formato											
1.2. Subcomponente vigilancia y seguimiento del estado nutricional											
Formatos de valoración inicial de cada participante que ingrese nuevo a											
a SDIS, en un plazo no mayor a quince (15) días calendario, contados a											
Matriz de reporte mensual de tamizaje nutricional de todos los											
participantes del servicio, cargada en el drive del correo suministrado											
seguimiento del estado nutricional de cada participante, el cual se											
debe realizar cada (3) meses contados a partir de la valoración inicial											
primer informe por cada participante; se debe realizar a los ciento											
veinte (120) días calendario luego del inicio de la prestación del											
informe poblacional donde se describa de la situación alimentaria y nutricional, así como el análisis de la evolución del estado nutricional de la población del centro, presentado a los ciento veinte (120) días calendario luego del inicio de la prestación del servicio; y un informe comparativo (inicial / final) con las mismas variables treinta (30) días antes de finalizar la prestación del servicio, de acuerdo con los parámetros solicitados por el profesional en Nutrición del Equipo de											

El equipo de Nutricionistas se compromete a realizar la revisión del cronograma acorde a las observaciones realizadas y subirlo a la carpeta de evidenciables establecida.

Socialización actualización línea técnica Componente Alimentación y Nutrición.
Importancia de contar con el cronograma de actividades como hoja de ruta del convenio suscrito.

1. Subcomponente Aporte Alimentario Nutricional



Se indaga a los profesionales en Nutrición sobre los formatos controlados y no contralados establecidos en el Subcomponente de Aporte Alimentario Nutricional, evidenciándose su manejo.

1. Subcomponente Aporte Alimentario Nutricional

1.1 Socialización del análisis de pérdidas y desperdicios realizado en cada unidad operativa. Envío de presentación con resultados del análisis, dos diapositivas por cada centro. Acordar fecha.

1.2 Revisión ley 2232 de 2022 "Por la cual se establecen medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso y se dicta ns otras disposiciones"

1.3. Organización para revisión de ciclos de menús CIAI y CIAE

1.4 Definición manejo de la operación del ciclo de menús, cíclico o fijo acorde a calendario. Estandarizar para todos los centros.

1.5 Trabajo en equipo con tecnólogos de alimentos (BPM y sus implicaciones).

1.6. Socialización del ciclo de menús diario a participantes, ajustes razonables.

1.7. Intercambio de alimentos. Reportar a la referente técnica para su aval y dejar en formato establecido.

1.8. Consideraciones técnicas y operativas frente a la derivación dietaría propuesta.

1.9. Consideraciones de implementación de formatos suministro diario de dietas.

1.10 Autorización como capacitador particular de manipuladores de alimentos Gobernación de Cundinamarca.

1.1 Cada Nutricionista presenta el resultado del análisis realizado frente al descomide en cada unidad operativa y las estrategias establecidas para su disminución.

Se evidencia la constante en el aumento del descomide de algunos alimentos, como el hígado, carne molida, acelga, calabacín, pepino cohombro, manzana, fresa, es por tanto que se deben establecer medidas frente a la preparación de estos alimentos en garantía de su consumo con el objetivo de garantizar los requerimientos de ingesta de energía y nutrientes para la población beneficiaria.

Los profesionales en Nutrición de cada centro enviarán la presentación del análisis del descomide y las estrategias establecidas para su disminución, al correo de la referente técnica del Componente Alimentación y Nutrición, el día 16 de agosto de 2024.

1.2 Con el objetivo de realizar la revisión de la ley 2232 de 2022 “Por la cual se establecen medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso y se dicta otras disposiciones “, se establece realizar un mapa conceptual, el cual se enviará desde el correo de cada centro a la referente técnica, el día 20 de agosto de 2024.

1.3 Se propone al equipo de Nutricionistas tanto de atención Interna como Externa, realizar una mesa técnica en el mes de septiembre (25 de septiembre de 2024) con el objetivo de realizar el ajuste de los ciclos de menús y sus análisis nutricionales acorde a las necesidades evidenciadas en la operación de dichos ciclos.

1.4 Se acuerda con el equipo de Nutricionistas de los Centros Integrarte Atención Interna que el ciclo de menús se llevará de forma fija en todos los centros, acorde a calendario con el objetivo de facilitar su operación. Y para los Centros Integrarte Atención Externa se llevará de forma cíclica acorde a su operación actual.

1.5 Desde el equipo de apoyo a la supervisión y la referencia técnica del programa, se resalta la importancia del trabajo en equipo con los tecnólogos de alimentos, ya que la operación del servicio de alimentos es la base de todo el programa, y si la base falla, esto impacta directamente en la operación de todos los subcomponentes que integran.

Desde la refencia técnica del Componente Alimentación y Nutrición, se llevarán a cabo mesas técnicas con el referente de salubridad, para establecer estrategias y consolidar el trabajo realizado en los centros frente al programa de Alimentación, Nutrición y Salubridad, subsanando las falencias evidenciadas por parte dele quipo de apoyo a la supervisión.

1.6 Se recuerda a los profesionales en Nutrición de los Centros, llevar a cabo la socialización del ciclo de menús diariamente a los participantes, teniendo en cuenta los

ajustes razonables y las diversas estrategias para su implantación esto debe estar acorde al sistema de apoyo requerido por la población en atención en cada centro.

1.7 En el anexo técnico se encuentra la descripción de los Intercambio de alimentos permitidos

Intercambio de Alimentos:

Teniendo en cuenta que los alimentos como frutas, verduras y tubérculos, no se encuentran en períodos de cosecha durante todo el año, la Secretaría autoriza al asociado a realizar máximo un (1) intercambio de estos productos al día, y solamente se pueden realizar dos (2) intercambios a la semana. De igual manera se aclara,que los cambios se deben realizar entre el mismo grupo de alimentos, es decir no se puede cambiar tubérculo por fruta o verdura o viceversa. En la Tabla, se relacionan los intercambios permitidos de tubérculos, verduray frutas.

ALIMENTO	INTERCAMBIO
Tubérculo	Papa criolla, papa común, yuca, plátano, arracacha
Verduras	De cosecha, siempre y cuando se garantice la preparación y el aderezo establecido.
Frutas	Guayaba, tomate de árbol, mango, papaya, mandarina, naranja, mora, curuba,lulo, fresa, maracuyá, piña, feijoa, guanábana y banano.

El asociado deberá mantener el "formato autorización cambio de preparaciones", diligenciado y firmado por elprofesional Nutricionista Dietista del Centro Integrarte, donde se justifique la razón de la implementación del cambio, el cual deberá mantener a disposición del equipo de Supervisión del proyecto.

Se debe tener en cuenta que si es requerido un cambio definitivo al ciclo de menús, debe ser sustentado ampliamente y enviado para su aval a la referente técnica para su aval, de igual forma en este caso y una vez avalado el cambio, se ajustará el ciclo de menús y la derivación dietaría propuesta.
En el caso de los cambios de menús fortuitos realizados por las diferentes situaciones presentadas en el servicio de alimentos, estos deben ser realizados por el Nutricionista ya que, cualquier cambio tiene un impacto directo sobre los aportes nutricionales brindados.

1.8 En relación a las consideraciones técnicas y operativas frente a la derivación dietaría propuesta, se resalta la importancia de revisar las propuestas en relación a los alimentos que no se brindan, ejemplo los lácteos, ya que si se suprimen, este cambio conllevaría un déficit en el aporte de calcio en dichos participantes.
De igual forma es necesario contar con los soportes médicos para los cambios requeridos y si es necesario, realizar intervenciones individuales y acta de corresponsabilidad en los casos donde se deban allegar alimentos a los centros por dichas razones. Ya que el ingreso de alimentos no es permitido en las unidades operativas. .

1.9 Consideraciones de implementación de formatos suministro diario de dietas.

Teniendo en cuenta la revisión realizada a este formato en la reunión de equipo del mes de Julio, se aclara que el tiempo de comida de refrigerio nocturno, se coloca como opción pues hay algunos Nutricionistas que lo incluyen dentro de las derivaciones dietarías propuestas, pero NO está contenido en el ciclo de menús y de igual forma esto no implica una obligatoriedad. Se acuerda con el equipo de Nutricionista que si este tiempo de comida no se brinda se elimine del formato a diligenciar para no causar confusiones.
De igual forma el equipo de apoyo a la supervisión sugiere implementar semaforización del formato acorde a las necesidades de cada centro.

1.10 Se socializa el grupo las indicaciones para obtener la **Autorización como capacitador particular de manipuladores de alimentos Gobernación de Cundinamarca**:

Requisitos:

1. Solicitud de autorización firmada por el profesional solicitante, dirigida al Dr. Luis Efrain Fernández Otálora (O a quien en su momento ejerza el cargo) secretaria de salud Calle 26 No. 51 – 53 Torre Salud Piso 6. Bogotá-Cundinamarca.
2. Copia del documento de 9identidad del solcitante.
3. Formulario del registro único tributario ERUT debidamente inscrito de persona natural.
4. Hoja de vida del capacitador, anexarndo copia del título profesional, y tarjeta profesional en los casos qaue aplique, acreditar como mínimo un año de experiencia laboral relacionada que permitan demostrar su idoneidad técnica y científica
   Enviar la documentación pertinente debidamente nombrada para la creación del expediente de cada profesional .
   Correo: capacitacionalimentos@cundinamarca.gov.co
   Asunto: Solicitud autorización para capacitador de curso de manipulación de alimentos.



2. Subcomponente Vigilancia del estado Nutricional

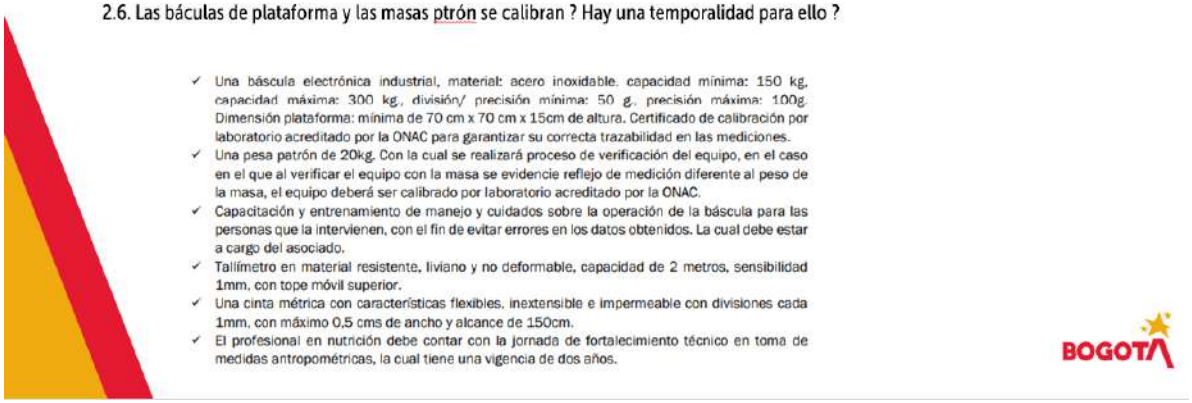
2.2 Jornada TNADIS, socialización de fecha y lugar y dinámica de la estrategia.

2.3. Uso de las carpetas de evidenciables de convenios anteriores enviadas a los centros.

2.4. Temporalidades de los seguimientos.

2.5.Énfasis en realizar el examen físico a los participantes, dejar registro en valoraciones de seguimiento.

2.6. Las básculas de plataforma y las masas ptrón se calibran ? Hay una temporalidad para ello ?



2.2 La jornada TANDIS queda programada para el mes de septiembre (13 de septiembre de 2024) teniendo en cuenta las observaciones realizadas por el equipo de Nutrición en rteunión del mes de julio.

2.3 Se hace énfasis en la correcta utilización de las carpetas del programa de Alimentación, Nutrición y Salubridad enviadas a los centros que inician convenios nuevos, con otro operador, ya que sirven como guía para dar continuidad a la operación de los diferentes subcomponentes y frente a la vigilancia nutricional teniendo en cutna las matrices allí contenidas.

2.4. Se acuerda con los Nutricionistas las fechas de presentación de evidenciables, teniendo en cuenta las fechas de inicio de los convenios:

CIAI: 01 de agosto de 2024.

CIAE: 04 de junio de 2024. Excepto grupo 2: 29 de abril 2024 y grupo 4: 30 de abril de 2024.

Seguimientos trimestrales: Teniendo en cuenta que la mayoría de los centros realizaron los seguimientos en el mes de Junio, se ajusta para todos los centros el seguimiento para presentarlo el 16 de septiembre y 16 de diciembre de 2024.

Informes individuales: El primer informe se presentará el 15 de octubre de 2024 y según tiempos de adición a realizar, se deja tentativamente el último informe para para febrero de 2025.

Informe descripción de la Situación Alimentaria Nutricional: Para el primer informe acorde al inicio de los convenio,s se definen las siguientes fechas para su presentación:

CIAI: 31 de octubre de 2024.

CIAE 04 de septiembre de 2024

CIAE grupo 2 y 4: estos centros presentaron su informe en el mes de Julio 2024.

Para el último informe se tendrá en cuenta el tiempo de adición y se concertará la fecha de entrega con los Nutricionistas de los centros.

2.5. Se enfatiza al equipo de Nutricionistas en realizar el examen físico a los participantes y dejar registro en valoraciones de seguimiento. Pues se ha evidenciado que no se realiza de forma asertiva es así como en la jornada TANDOIS se realizará refuerzo al terma. Se sugiere a los nutricionistas de los centros Internos realizar el examen físico al momento del baño de los participantes y trabajar de forma conjunta con los auxiliares de enfermería.

2.6. Las básculas de plataforma y las masas patrón se calibran ? ¿Hay una temporalidad para ello?

- ✓ Una báscula electrónica industrial, material: acero inoxidable. capacidad mínima: 150 kg, capacidad máxima: 300 kg., división/ precisión mínima: 50 g., precisión máxima: 100g. Dimensión plataforma: mínima de 70 cm x 70 cm x 15cm de altura. Certificado de calibración por laboratorio acreditado por la ONAC para garantizar su correcta trazabilidad en las mediciones.
- ✓ Una pesa patrón de 20kg. Con la cual se realizará proceso de verificación del equipo, en el caso en el que al verificar el equipo con la masa se evidencie reflejo de medición diferente al peso de la masa, el equipo deberá ser calibrado por laboratorio acreditado por la ONAC.
- ✓ Capacitación y entrenamiento de manejo y cuidados sobre la operación de la báscula para las personas que la intervienen, con el fin de evitar errores en los datos obtenidos. La cual debe estar a cargo del asociado.
- ✓ Tallímetro en material resistente, liviano y no deformable, capacidad de 2 metros, sensibilidad 1mm, con tope móvil superior.
- ✓ Una cinta métrica con características flexibles, inextensible e impermeable con divisiones cada 1mm, con máximo 0,5 cms de ancho y alcance de 150cm.
- ✓ El profesional en nutrición debe contar con la jornada de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, la cual tiene una vigencia de dos años.

Se aclaran las preguntas en relación a la calibración de los equipos antropométricos, los cuales se verifican con las masas patrón y si presentan diferencias, debe ser calibrado tanto el equipo como la masa patrón para establecer cual de los dos está descalibrado.



3. Subcomponente Promoción en estilos de vida saludable

3.1 Socialización del análisis de pérdidas y desperdicios realizado en cada unidad operativa. Envío de presentación con resultados del análisis, dos diapositivas por cada centro. Acordar fecha.

3.2. Implementación estrategia disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos, innovando en las estrategias IEC propuestas. Dirigido a tecnólogos de alimentos, manipuladores de alimentos, servicios generales y auxiliares de enfermería.

3.3. Programar hasta el último mes de vigencia del convenio las estrategia IEC propuestas.

3.4. Feria de promoción en último mes de adición del convenio. Se realizará la revisión de la o las estrategias a presentar en la feria con el objetivo de revisar su base técnica y consolidar la información para subirlas a la línea técnica.

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

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

Para tal fin la unidad operativa debe realizar una presentación que, de cuenta de las acciones desarrolladas, así como los avances, logros y dificultades evidenciados.

BOGOTÁ

i

3.1 Socialización del análisis de pérdidas y desperdicios realizado en cada unidad operativa. Envío de presentación con resultados del análisis, dos diapositivas por cada centro. Acordar fecha.

Este punto se socializó en el Subcomponente de aporte Alimentario Nutricional, de igual forma tiene un impacto importante frente a las estrategias IEC que se generen para la disminución de descomide por parte del quipo profesional.

3.2. La Implementación de la estrategia disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos, innovando en las estrategias IEC propuestas, dirigido a tecnólogos de alimentos, manipuladores de alimentos, servicios generales y auxiliares de enfermería, se hace necesaria en vista que sobre estos perfiles recae la responsabilidad del suministro de los alimentos en los centros con calidad y efectividad en pro de la seguridad alimentaria nutricional.

Las estrategias propuestas para dicha socialización deben ser acopladas al grupo al ucla va dirigido, haciendo énfasis del aprender haciendo, que permite la apropiación de los conceptos brindados.

3.3. Programar hasta el último mes de vigencia del convenio las estrategias IEC propuestas. Se aclara que como es usual en la operación de los convenios casi siempre se cursan adiciones, frente a lo cual se mantiene la programación de una estrategia mensual hacta el mes de diciembre.

3.4. Feria de promoción en último mes de adición del convenio. Se realizará la revisión de la o las estrategias a presentar en la feria con el objetivo de revisar su base técnica y consolidar la información para subirlas a la línea técnica. De igual forma se sugiere que como equipo de Nutrición se establezcan estrategias para aprender lengua de señas colombianas, con el objetivo de realizar la explicación en la feria propuesta para final del convenio de forma incluyente.

La referente técnica se compromete a buscar las diferentes opciones para facilitar dicho aprendizaje y compartirlo con el equipo de Nutricionistas de los servicios asociados.

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

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

Para tal fin la unidad operativa debe realizar una presentación que, de cuenta de las acciones desarrolladas, así como los avances, logros y dificultades evidenciados.

En las jornadas de socialización de promoción en estilos de vida saludable, se tendrá en cuenta la participación de los Coordinadores con profesionales del equipo profesional, ya que siempre esta responsabilidad reae sobre los Nutricionistas.

4. Varios:

4.1 Organización Gestión Documental Programa Alimentación, Nutrición y Salubridad.
4.2 Concertación fechas de reuniones técnicas, para abordaje en equipo del componente Alimentación y Nutrición.
4.3. Revisión evaluación sistema de apoyos

4.1. Se informa a los Nutricionistas que se han venido adelantando mesas técnicas con la gestora documental de la Subdirección para la Discapacidad quien en compañía del equipo del Programa Alimentación, Nutrición y Salubridad, viene revisando las mejores opciones para brindar línea frente a la organización documental.

Se programará reunión para la socialización de la organización documental del programa una vez sea revisado en su totalidad y avlado por sistema de gestión de la entidad.

4.2 Se acuerda la fechas de próxima mesa técnicas, para abordaje en equipo del componente Alimentación y Nutrición, con el objetivo de revisar el ciclo de menús y documentos soporte. 25 de septiembre de 2024.

4.3. Al evidenciar en los centros que no se cuenta con un buen manejo teórico frente a la evaluación sistema de apoyos, se propone al equipo la realización de mapa conceptual, con el objetivo de revisar el tema y tener manejo pleno de los conceptos establecidos, este debe ser enviado desde el correo de cada centro al correo de la referente tpécnica del componente Alimentación y Nutrición a mas tardar el día 20 de agosto de 2024.

4.4. El equipo de apoyo a la supervisión solicita al equipo de Nutricionistas realizar los informes de supervisión a conciencia y teniendo en cuenta las multiples jornadas de capacitación que se han venido brindando para evitar al máximo los errores presentados, ya que estos aumentan la tramitología y desgaste de todos los equipos y en últimas se traduce en demoras en los pagos al operador.

Se han evidenciado informes donde se vincula la carpeta de meses anteriores o no se evidencian los soportes mencionados.

De igual forma se solicita con carácter inmediato completar las evidencias del Programa de Alimentación, Nutrición y Salubridad, de los convenios finalizados. pues aún faltan documentos que son necesarios para cierre documental.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
1. Cargue de cronograma de actividades Programa Alimentación, Nutrición y Salubridad, en el drive, carpeta de evidenciables de cada centro.	Coordinador, Nutricionista y tecnólogo de alimentos de cada unidad operativa.	Inmediato
2. Envío análisis de reporte de descomide y estrategias para su disminución por cada centro.	Nutricionista de cada unidad operativa.	16 de agosto de 2024.
3. Envío mapa conceptual de la ley 2232 de 2022 “Por la cual se establecen medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso y se dicta otras disposiciones “,	Nutricionista de cada unidad operativa.	20 de agosto de 2024
4. Envío de mapa conceptual evaluación del sistema de apoyos subdirección para la Discapacidad.	Nutricionista de cada unidad operativa.	20 de agosto de 2024.
5. Completar carpeta de evidenciables componente Alimentación y Nutrición convenios finalizados.	Nutricionista de cada unidad operativa.	Inmediato

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 25 de septiembre de 2024.

Anexos: Planilla de asistencia

Elaboró: Amanda Montaña. Referente técnica Componente Alimentación y Nutrición.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo (20240189953 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Asesoría Técnica Componente Alimentario 2. Lugar o Localidad o Sede CL 17 Nº 52-58 3. Fecha y hora: 15-08/2024. 10:00am - 15:30 pm

4. Nombre responsable: Amparo Montaño. 5. Dependencia responsable: Subdirección para la Discapacidad

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Cesar Danilo Lugo Montenegro	CC.	1033771977	CIAI 61 CIAI 64.	Nutricionista	No aplica	cdlugom@unal.edu.co	3123874031.	
2	Luz Dary Díaz Quijano	CC	51.991.486	SDIS	Apoyo a Supervisión	Contratista	luzd.diaz9904@gmail.com	3108189046	
3	Barbara Sánchez	CC	52919280	SDIS SUB Discapacidad	Apoyo Supervisión	Contratista	barbarasanchezr@gmail.com	3015646692	
4	Juan Castañeda Ortega	CC	1012409093	Centro integral de atención a la [illegible]	Nutricionista	No aplica	jcastaneda1@gmail.com	3142811193	
5	Liliana Hernández Arroyo	CC	1143142522	Centro integral de atención integ 61	Nutricionista	No aplica	nutrililiana0h@gmail.com	3015647309	
6	Juliana León Rodríguez	CC	1072422768	CIAI G.13	Nutricionista	No aplica	julianaleon_8501@hotmail.com	3213677809	
7	Yonetty Viana Anillo	CC	32755312	CIAI 6247	Nutricionista	No aplica	nutricionista2808@gmail.com	3148700332	
8	Asunción Escorcia Julio	CC	1129523604	Centro integral de atención integ 61	Nutricionista	No Aplica	nutricionistasvescorcia@gmail.com	3015444406	
9	Viviana E Camargo	CC	1078875515	CIAI 66 E9	Nutricion	no aplica	camargoviv@gmail.com	3124482098	
10	Alba Lucia Ardila Almanza	CC	63.360.312	CIAI 63	NUTRICION	No Aplica	alardila1904@gmail.com	3205821214	
11	Martha Isabel Gordillo	CC	63500130	CIAI 64	Nutricionista	No aplica	miguatch@hotmail.com	3124010660	
12	Bernabé Gomez S.	CC	14225900	CIAE 63	Nutricionista	No aplica	bernyss@hotmail.com	3134073013	
13	Laura Lucia Buss	CC	1018009147	CIAE 61	Nutricionista	No Aplica	lbussuc@gmail.com	3225409816	
14	Martha C Arleth A	CC	32874126	CIAE 65	Nutricionista	No aplica	martha.arleth23@gmail.com	3007971426	
15	Jimena Cabrera Arcos	CC	59826769	CIAI G9	Nutricionista	No aplica	cabrerajimena99@gmail.com	3164969443	
16	Kimberly Arteaga Rojas	CC	1095815372	CIAE 624	Nutricionista	No aplica	dcarteagarojas.kimberly@gmail.com	3173049103	
17	Nataly Fandiño	CC	1018075725	CIAE Grupo	Nutricionista	No aplica	nfandinogarcia@unal.edu	3103098101	
18	Angela Valencia	CC	52378774	Bienestar Universidad	Practicante	Carrera	[illegible]	3105971[illegible]	
19									
20									

Tratamiento de datos personales "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación. Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

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

Powered by CamScanner