DIRECCION DE NUTRICION
REGIONAL ATLÁNTICO
SERVICIO INTEGRADO DE ATENCIÓN Y PREVENCIÓN DE LA DESNUTRICIÓN
CONTRATO No XXX DE 2025

ESE HOSPITAL DE BARANOA **PLAN INTEGRAL DE ATENCIÓN NUTRICIÓN**								
MES	**TEMÁTICA**	**OBJETIVO**	**METODOLOGÍA**	**RECURSOS**	**RESPONSABLE**	**LUGAR Y FECHA**	**INTENSIDAD HORARIA**	**PERIODICIDAD**
JULIO	**CLASES Y SIGNOS FÍSICOS DE LA DESNUTRICIÓN Y RUTA DE ATENCIÓN PARA EL MANEJO DE LA DNT AGUDA MODERADA Y SEVERA. RESOLUCIÓN 2350 DE 2020**	Aportar al equipo de trabajo, asistentes y padres de familia el módulo conceptos y conocimientos elementales sobre desnutrición, para contribuir a la prevención de la mortalidad infantil por malnutrición por déficit, mediante estrategias I.E.C y la resolución 2350 del 2020.	Presentación del profesional a cargo de la actividad y de los asistentes al evento. - Desarrollo de la capacitación, con la presentación del tema - Conversatorio grupal, donde participara la mayor parte de los asistentes - Los participantes se aportaran sus conocimientos o preguntas a través de lluvia de idas. - Conclusión del tema. - Compromisos del mismo para su implementación.	**HUMANOS** Profesional **FISICO** - Video Beam - Diapositivas. - Computador - Registro de asistencia. - Lapicero, planillas de registro, fotografías, lapicero.	Nutricionista de la UDS en la primera planeación del mes	A talento humano De la UDS y Beneficiarios Lugar: Casa a casa o encuentros individuales, encuentro grupales a los padres responsables de los usuarios. Fecha: Mes de Julio de 2025	40 Minutos	Mensual

AGOSTO	**GENERALIDADES Y RECOMENDACIONES DE CONSUMO DE LA RFPP Y AAVN.**	Promover el consumo adecuado de los alimentos contenidos en la RFPP y el AAVN en las familias, dando a conocer el alto contenido nutricional de los mismos por su alto valor nutricional y disponibilidad de nutrientes enseñando las diversas preparaciones alimentarias con ingredientes disponibles en el hogar. De esta forma se pretende contribuir al aprovechamiento de este complemento para el mejoramiento del estado nutricional del consumidor (usuario y familia)	Se llevará a cabo la capacitación al talento humano, donde se socializará de la importancia de cada alimento propuesto en el RFPP y la bienestarina. Conferencia Conversatorio grupal.	HUMANOS • Profesional en salud y nutrición. • Equipo institucional • Beneficiarios. FISICO • Computador • Lapiceros • Formatos de actas y asistencias.	Talento Humano en cabeza de la Nutricionista.	Lugar: Sitio del encuentro grupal Fecha: Durante el mes de Agosto	40 Minutos	Mensual

	LACTANCIA MATERNA Y ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA	Socializar e Intruir a los padres de familia y/o acudientes de los beneficiarios en cuanto a la importancia de establecer de manera correcta la lactancia materna y como comenzar una alimentación complementaria en el tiempo adecuado garantizando una buena alimentación desde sus 6 meses de vida.	A través de una socialización y ronda de preguntas se abordará la temática partiendo de los conocimientos previos y compartiendo los puntos clave para una buena aliemntación durante la niñez	HUMANOS • Profesional en salud y nutrición. • Equipo institucional • Beneficiarios. FISICO • Computador • Diapositivas • Lapiceros • Formatos de actas y asistencias.	Nutricionista de la UDS.	A talento humano De la UDS y Beneficiarios Fecha: Agosto 2025 Lugar: Casa a casa o encuentro grupales durante la entrega de los RFPP a los padres responsables de los usuarios.	40 Minutos	Mensual

SEPTIEMBRE	**PRÁCTICAS DE ALIMENTACIÓN FAMILIAR Y COMUNITARIAS, SALUDABLE, SUSTENTABLE, CULTURALMENTE ACEPTADA Y ACORDE CON EL PATRIMONIO GASTRONÓMICO.**	Fomentar hábitos alimentarios adecuados mediante el reconocimiento y la valorización de la diversidad cultural, promoviendo el uso de alimentos locales, técnicas culinarias tradicionales y prácticas nutricionales sostenibles que contribuyan al bienestar nutricional de niños y niñas menores de cinco años y mujeres gestantes.	Inicialemnte se desarrollará un diagnóstico inicial en donde se recolecte las prácticas alimentarias actuales; posteriormente, se explicará las barreras nutricionales y culturales existentes, se explicará de manera didáctica los beneficios de ingerir variedad de alimentos desde la perspectiva cultural y nutricional.	HUMANOS • Profesional en salud y nutrición. • Equipo institucional • Beneficiarios. FISICO • Computador Diapositivas •Ilustraciones de recetas y/o alimentos • Lapiceros • Formatos de actas y asistencias.	Talento Humano en cabeza de la Nutricionista.	A talento humano De la UDS. y Beneficiarios. Fecha: Septiembre 2025 Lugar: Casa a casa o encuentro grupales durante la entrega de los RFPP a los padres responsables de los usuarios.	40 Minutos	Mensual
OCTUBRE	**GABAS: Guías Alimentarias para la Familia colombiana.** **DESESTIMULO AL CONSUMO DE PRODUCTOS BEBIBLES Y COMESTIBLES ULTRA PROCESADOS**	Socializar las generalidades de las GABAS para las familias colombianas enfatizando por grupo etario la importancia de la alimentación CESAVI como medida preventiva de aparición de enfermedades no transmisibles y la conservación de una buena calidad de vida en la diferentes etapas del ser humano con énfasis al desestímulo de consumo de productos bebibles y comestibles ultra procesados.	Desarrollo de la capacitación, con la presentación del tema Conversatorio grupal, donde participara la mayor parte de los asistentes los participantes se aportaran sus conocimientos o preguntas a través de lluvia de ideas. Conclusión del tema.	HUMANOS • Profesional en salud y nutrición. • Equipo institucional • Beneficiarios. FISICO • Computador • Lapiceros • Formatos de actas y asistencias. Cartulinas, recortes de alimentos.	Nutricionista de la UDS.	A talento humano De la UDS. y Beneficiarios Fecha: Octubre 2025 Lugar: Casa a casa o encuentro grupales durante la entrega de los RFPPa los padres responsables de los usuarios.	40 Minutos	Mensual

NOVIEMBRE	**PROGRAMA PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: AGUA SEGURA**	Aportar información de interés en cuanto al programa de agua segura del plan de saneamiento básico, socializando la importancia de la calidad del agua para su consumo como prevención de enfermedades transmitidas por el agua no tratadas o contaminada, explicar además los métodos de tratamiento del agua para su consumo seguro.	Se realizará una capacitación con información de interés en cuanto a los métodos de conservación del agua para disminuir riesgos de aparición de enfermedades relacionadas con el consumo de agua contaminada. Ronda de preguntas	HUMANOS • Profesional en salud y nutrición. • Equipo institucional • Beneficiarios. FISICO • Computador • Diapositivas • Videos • Lapiceros • Formatos de actas y asistencias.	Nutricionista de la UDS.	A talento humano De la UDS y Beneficiarios Fecha:Noviembre 2024 Lugar: Casa a casa o encuentro grupales durante la entrega de los RFPP a los padres responsables de los usuarios.	40 Minutos	Mensual
DICIEMBRE	**ENFERMEDADES PREVALENTES DE LA INFANCIA, INMUNOPREVENIBLES Y TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS) (La higiene y manipulación de alimentos)**	Difundir los síntomas, consecuencias, causas, mecanismos de prevención e identificación de la aparición de enfermedades prevalentes de la infancia, inmunoprevenibles y transmitidas por alimentos en la población, además de la ruta de actuación y manejo de estas por parte del talento humano en caso de la aparición o sospecha de algunas de ellas.	Se llevará a cabo la socialización de la temática a través de la participación general del talento humano y los padres de familia y/o acudientes, con ayuda de diapositivas y el desarrollo de actividad lúdica para la retroalimentación de lo abordado.	HUMANOS • Profesional en salud y nutrición. • Equipo institucional • Beneficiarios. FISICO • Computador • Diapositivas • Lapiceros • Formatos de actas y asistencias.	Nutricionista de la UDS.	A talento humano De la UDS y Beneficiarios Fecha: Diciembre 2025 Lugar: Casa a casa o encuentro grupales durante la entrega de los RFPP a los padres responsables de los usuarios.	40 Minutos	Mensual