HOGAR INFANTIL
LOS COLORES DE MANDALAY

COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN Y SIGE	HOGAR INFANTIL LOS COLORES DE MANDALAY	ACTA GENERAL FECHA: 23/02/2024

Objetivo: Prevenir las enfermedades por medio de la socialización del protocolo de enfermedades prevalentes de la infancia, prevención y signos de alarma.
Socializar la minuta y ciclo de menús y del Sistema Integrado de Gestión (SIGE).

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD

Se realiza la capacitación el con el talento humano en las instalaciones del HI, brindando la siguiente información:

ENFERMEDADES PREVALENTES DE LA INFANCIA

Objetivo: Prevenir la transmisión de enfermedades prevalentes de la infancia y promover la vacunación en la población.

Se definen las principales características de las enfermedades prevalentes en la infancia.

- Se conocen como enfermedades prevalentes de la infancia un conjunto de enfermedades, la mayoría de ellas leves, muy habituales y típicas de la primera infancia.
- Dado que se trata de enfermedades de causa, o desencadenante, infeccioso, **son contagiosas en su grupo de edad**. Por eso son más frecuentes en niños que asisten a guardería y en niños con hermanos mayores.
- La aparición de múltiples episodios de este tipo de enfermedades en niños sanos y con un crecimiento de peso, talla y perímetro cefálico dentro de la normalidad, **no sugiere que presenten ninguna enfermedad ni que estén "bajos de defensas"**. Simplemente refleja la exposición a un ambiente infeccioso de una persona que, por su corta edad no había tenido contacto previo con él.
- **En nuestro medio las más frecuentes son las infecciones respiratorias agudas y las gastroenteritis agudas.**

Prevención de la EDA:

- El agua para consumir, cocinar o bañarse debe ser segura, por tanto, se recomienda hervirla antes de consumirla.
- Picar los alimentos sobre tablas de plástico, nylon o polietileno.
- No utilizar el mismo cuchillo y tabla donde se cortó carne cruda sin antes haberlos lavado con agua y jabón.
- Mantener la higiene en la preparación de alimentos.
- Utilizar alimentos frescos, limpios, bien cocinados y recientemente preparados.
- Lavar las frutas y las verduras.
- No reutilizar agua para el lavado en la preparación de alimentos.
- Consumir leche y derivados lácteos que estén pasteurizados.
- Evitar la automedicación.
- No bañar los niños y niñas en aguas contaminadas.
- Lavar las manos después de ir al baño y antes de cada comida.

- Los cuidadores deben lavarse las manos frecuentemente, especialmente después del contacto directo o indirecto con heces, antes de preparar alimentos, antes de comer y antes de alimentar a un niño o niña.
- Realizar limpieza frecuente de los inodoros.
- Recoger las heces fecales de los animales, en caso de que se cuente con ellos.
- Lavar y desinfectar, al menos dos veces al año, el tanque de almacenamiento del agua.
- Mantener las basuras tapadas o en bolsa cerrada.
- No permitir que los niños jueguen en los baños, especialmente en los inodoros.
- Evitar que los niños y niñas caminen descalzos.

Signos de deshidratación:

- Persistencia de sed
- No hay orina o es escasa
- Está apático o débil. Inconsciente o no es posible despertarlo.
- Signo de pliegue (la piel no retorna a su estado natural rápido)

Prevención de la EDA:

- Lavado de manos.
- Eliminación adecuada de secreciones nasales.
- Esquemas completos de vacunación.
- Mantener una adecuada hidratación con líquidos orales.
- Llevar una dieta que incluya alimentos nutritivos y calóricos.
- En los lactantes, favorecer la lactancia materna.
- Adecuada higiene personal, doméstica e institucional.
- Proteger la nariz y la boca del niño o niña cuando se va a exponer a cambios de temperatura.
- No abrigar demasiado al niño o niña mientras permanece en recintos cerrados.
- Evitar que el niño o niña visite personas enfermas.
- Si el niño o niña tiene gripa, evitar que asista a lugares concurridos.
- Limpiar el polvo y barrer con trapo húmedo.
- Lavar y desinfectar con frecuencia los juguetes.
- Evitar el uso de almohadas, cobijas y ropa que suelten motas o plumas.
- Sacudir los tendidos de cama lejos de los niños y cambiarlos con frecuencia por ropa de cama limpia.
- Evitar la acumulación de ropa, juguetes y muebles, ya que recogen polvo.
- Si la casa o jardín se encuentra cerca de calles sin pavimentar o en mal estado, mantener las ventanas cerradas y rociar permanentemente con agua para evitar el polvo.
- Revisar las filtraciones y signos de humedad con el fin de realizar las reparaciones necesarias.
- Evitar cocinar con leña o con otro material vegetal dentro de la casa; si los padres fuman, deben hacerlo lejos de todos los niños y niñas, no sólo de sus hijos.
- Mantener alejados de las habitaciones, fogones, estufas, braseros y calentadores que utilicen leña o carbón y que produzca ceniza y humo.
- No fume dentro de la vivienda.
- Evite cambios bruscos de temperatura

Evitar el contagio:
Evite el contacto con personas con gripe y tos: La gripa de un adulto contagia a los niños fácilmente, puede producirles neumonía. Las siguientes prácticas ayudan a evitar su contagio:

- Tápese la boca al estornudar o toser.
- Hable tosa o estornude lejos de las otras personas, especialmente de los niños.
- Procure permanecer y dormir alejado, especialmente de los niños.
- Lave con frecuencia los pañuelos que utilice así como los utensilios de comida.
- Lávese las manos con frecuencia.

- Evite arrojar y escupir secreciones al piso.

Se indican los signos de dificultad respiratoria, para asistir a urgencias.

Se hace énfasis en el aislamiento de la población con esta sintomatología y uso de tapabocas en población mayor de 2 años con sintomatología respiratoria.

MINUTA Y CICLO DE MENÚS

Se socializan los conceptos relacionados con la temática.

- Minuta Patrón: Patrón de alimentos por grupos, en medidas, cantidades y frecuencias, para consumir en uno o varios tiempos de comida, que se ajusta a los requerimientos calóricos y de nutrientes de una población determinada de acuerdo con el ciclo vital en que se encuentre.
  Es una herramienta que permite planear en forma racional la alimentación de una población objetivo y se considera como el punto de partida para la programación de los ciclos de menús.

- Ciclo de menús: Conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo. Debe ser publicado en el área de consumo de alimentos, para conocimiento de los beneficiarios

Tipos de raciones

- Ración preparada: Consiste en el suministro de una alimentación que se prepara en un sitio especifico determinado por el tipo de programa, que puede ser una cocina familiar (ej.: hogares comunitarios, hogares sustitutos) o institucional (ej.: instituciones de protección), entre otros.
- Ración para preparar: Consiste en la alimentación que se entrega a un beneficiario o su familia, en forma de alimentos crudos, para que sean preparados en su hogar; los alimentos deben cumplir las especificaciones definidas en fichas técnicas. Este paquete es el que se entrega en otras modalidades y fue usado en el 2002 y 2021.

Se inicia mostrando la minuta patrón de la modalidad institucional y revisando los grupos de alimentos que componen cada uno de los tres tiempos de comida. Teniendo en cuenta los grupos etarios a atender, se emplean dos tipos de gramajes así: de 1 a 3 años 11 meses y para mayores de 4 años.

Con los utensilios del servicio de alimentación, se revisan los que son adecuados para servir las porciones de cada alimento. Es importante hacer uso de la gramera para verificar el aporte adecuado y el plato modelo es útil. Aunado a lo anterior, se explica que es necesario hacer todos los días el plato modelo, pues por ejemplo las verduras de acuerdo con el tipo de preparación pueden cambiar el peso vs volumen de manera significativa. Se hace el ejercicio de verificar el gramaje de algunos alimentos que están disponibles en el momento (ensalada, arroz, fruta picada) y con los utensilios de realiza el pesaje para cada grupo etario. Es importante este ejercicio para garantizar servir la porción indicada.

Tomando el ciclo de menús y la minuta patrón, se hace un repaso de la frecuencia del suministro de alimentos. Se hace énfasis en la importancia de ofrecer los alimentos como están estipulados en el ciclo de menús.

Guía de preparaciones: se explica como esta dispuesto este documento, preparación, gramaje y paso a paso de la preparación. Se expone que la importancia de la guía de preparación es garantizar que la preparación se elabore y se ofrezca como fue planeada, con el fin de ofrecer la misma preparación independiente de la persona que la prepare. Se hace el ejercicio de revisar algunas ensaladas, que pueden prepararse de diversas maneras.

Lista de intercambios: teniendo en cuenta que por disponibilidad del producto, madurez, daño del mismo u otro factor previamente conocido, es posible que no se pueda ofrecer el alimento que esta especificado en el ciclo de menús, ante lo cual se ofrecerá otro alimento. Para seleccionar el alimento que va a reemplazar a otro, se deben tener en cuenta aspectos como el grupo de alimentos, el aporte nutricional. Para esto, se cuenta con una lista de intercambios (se hace revisión de la lista actual) que especifica que opciones de pueden ofrecer ante la ausencia de algún alimento. Es necesario que para realizar un cambio se tenga en cuenta esta lista y que aunque se cambie un alimento la preparación de mantenga, por ejemplo: papa frita por plátano frito, pero no se podrá cambiar la fritura por un alimento cocido. Finalmente, estos intercambios siempre deben ser justificados y avalados previamente por la nutricionista del HI.

Durante el espacio se va dando respuesta a las preguntas que surgen por parte de la manipuladora.

Al finalizar para facilitar la adherencia, se hacen preguntas respecto a los intercambios posibles a realizar.

CONCLUSIONES: Se exponen las medidas para prevenir y manejar las enfermedades prevalentes de la infancia y los cambios en el esquema de vacunación y suministrar una alimentación completa a la población.

Eje de seguridad de la información

a. Certificar el cumplimiento, seguimiento y revisión de los asuntos correspondientes a seguridad de la información b. Suscribir un documento de compromiso de confidencialidad

c. Informar al supervisor, en el momento que ocurran incidentes de seguridad
d. Realizar la devolución de los elementos entregados por el ICBF para la ejecución del contrato
e. Garantizar la inducción al equipo de trabajo que se empleará durante la ejecución del contrato en materia de seguridad de la información.
f. Prever el plan de recuperación y contingencia del servicio contratado ante los eventos que puedan afectar el cumplimiento de la ejecución.

Eje de seguridad y salud en el trabajo

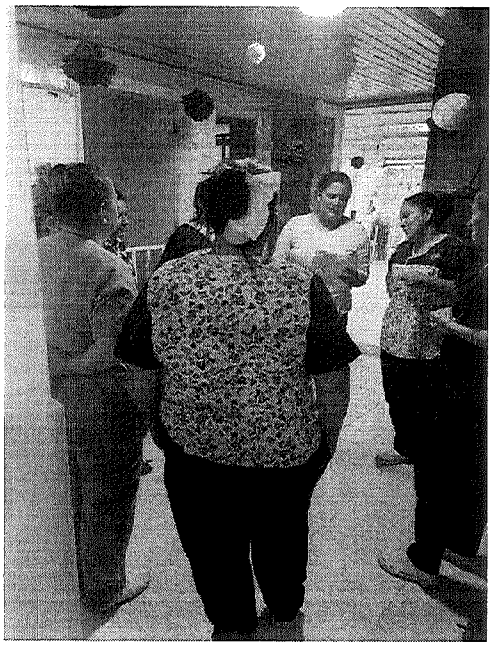
a. Socializar la política de salud y seguridad en el trabajo del ICBF

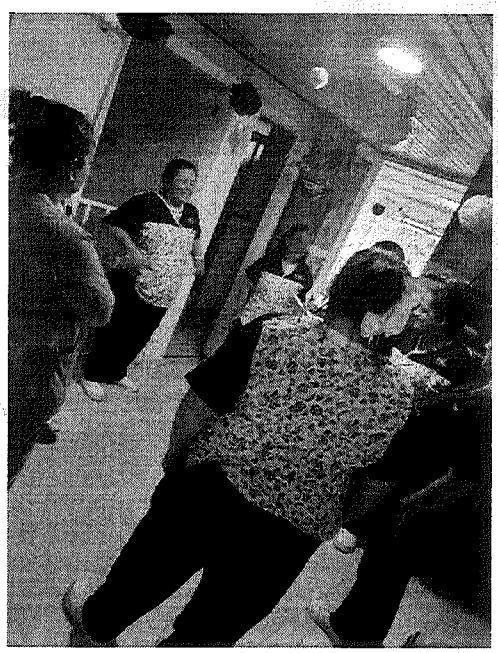
b. Designar por escrito un representante de seguridad y salud en el trabajo,(resolución 1111 de

2017 del Ministerio de Trabajo)
c. Garantizar la identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles, documentados
d. Garantizar que todos los colaboradores vinculados para la ejecución del contrato o convenio se encuentren afiliados al sistema de seguridad social
e. Realizar la inducción al equipo de trabajo
f. Garantizar que los colaboradores vinculados para la ejecución del contrato o convenio cuentan con los implementos de protección personal requerido para la realización de sus actividades. g. Realizar los exámenes médicos ocupacionales requeridos h. Formular e implementar el plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias.

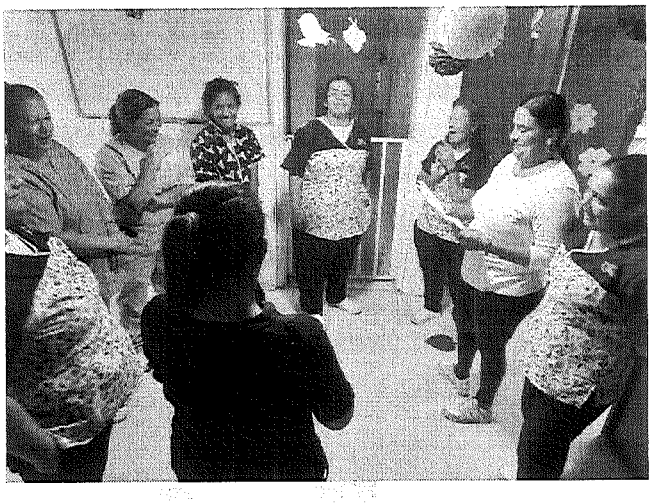
Se anexa listad de asistencia.

REGISTRO FOTOGRAFICO





HOGAR INFANTIL
LOS COLORES DE MANDALAY



EN CONSTANCIA FIRMAN:

MESA ORTIZ MARGARITA ALICIA	COORDINADORA	
ALVARADO MENDEZ LEIDY ROCIO	AUX. ADMINISTRATIVA	
URIBE NIEVES LILIANA	AGENTE EDUCATIVA	
LOMBANA RAMIREZ MARIA GUADALUPE	AGENTE EDUCATIVA	
ROMAN HERNANDEZ DANIELA	AGENTE EDUCATIVA	
MATIZ HERNANDEZ MILENA	AGENTE EDUCATIVA	
BERMUDEZ PALMA JULY ANDREA	AUXILIAR PEDAGOGICA	
ARIAS BARACALDO JULIETH STEFANNY	AUXILIAR PEDAGOGICA	
PEÑA ZIPA MARIA HELENA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	
RODRIGUEZ AMAYA LUZ ANGELA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	
DIANA MILENA MORA TORRES	SERVICIOS GENERALES	