ACTIVIDAD	ACTIVIDAD LUDICO RECREATIVA
DÍA:	21 DE SEPTIEMBRE 2023
LUGAR	**JAIME DUQUE EN TIERRA DEL SOL**
HORARIO	10:00 am a 5:00 pm

OBJETIVO:

Facilitar el bienestar y la independencia de las personas mayores con dependencia funcional severa a través de actividades lúdicas recreativas y sensoriales en la unidad operativa, promoviendo el mantenimiento y potenciación de sus capacidades físicas y mentales.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Identificar las necesidades y preferencias individuales de las personas mayores con dependencia funcional severa, a través de evaluaciones y observaciones, para adaptar las actividades sensoriales según sus capacidades y gustos.

- Diseñar y ejecutar actividades recreativas adaptadas a las necesidades individuales de las personas mayores con dependencia funcional severa, con el fin de fortalecer sus capacidades motoras y mentales.

- Fomentar la participación activa de las personas mayores en las actividades sensoriales, proporcionando un entorno seguro y agradable que les permita disfrutar de experiencias novedosas y significativas.

- Promover la participación activa de las personas mayores con dependencia funcional severa en las actividades sensoriales, fomentando el disfrute y el bienestar emocional en un ambiente inclusivo y respetuoso.

- Evaluar periódicamente el progreso de cada persona mayor en relación con su independencia y bienestar, ajustando las actividades según sus avances y necesidades específicas.

- Brindar apoyo y asistencia personalizada durante las actividades sensoriales, asegurando que las personas mayores con dependencia funcional severa puedan participar plenamente y sentirse cómodas y seguras en todo momento.

JUSTIFICACIÓN

Considerando la importancia de las actividades para las personas mayores como una herramienta fundamental en la ocupación sana del tiempo libre, el reconocimiento de nuevos entornos y la interacción con espacios seguros que ofrecen recorridos sensoriales dentro de la Comunidad de Cuidado Tierra del Sol, se han diseñado acciones enmarcadas en un enfoque diferencial y de derechos para el desarrollo de la dimensión "Vivir bien en la vejez" de la Política Pública Social de Envejecimiento y Vejez (PPSEV). Estas acciones están dirigidas al goce y disfrute de servicios culturales y recreativos, teniendo en cuenta las diversas condiciones y diversidades presentes en nuestras personas mayores.

Se destaca la importancia de las actividades recreativas como una valiosa herramienta para que las personas mayores ocupen su tiempo libre de manera saludable. Nuestra prioridad es ofrecer actividades recreativas que promuevan la concienciación y se adapten a las necesidades, motivaciones e intereses de los residentes.

Hemos comprobado que nuestro programa cumple con estos objetivos. Nuestras actividades recreativas se diseñan considerando el nivel de funcionalidad de cada individuo y sus preferencias personales, asegurando que las actividades sean atractivas y apropiadas para ellos.

Nuestra jornada incluye actividades lúdico-recreativas diseñadas específicamente para cada persona mayor, teniendo en cuenta su nivel de funcionalidad y sus intereses individuales. El objetivo es proporcionarles experiencias sensoriales en un entorno seguro y enriquecedor. Abordamos estas actividades desde un enfoque diferencial y basado en derechos, reconociendo la diversidad de las personas mayores y garantizando que se ajusten a sus capacidades y preferencias.

Para asegurar el bienestar y la seguridad de los participantes, se implementará un estricto instructivo de bioseguridad que abarque la prevención, promoción y conservación de la salud, incluyendo medidas específicas para la prevención de infecciones respiratorias, como las originadas por la covid-19.

La modalidad de comunidad de cuidado permitirá que cada persona mayor pueda contar con el apoyo y la asistencia personalizada necesaria durante la actividad, asegurando su comodidad y bienestar en todo momento.

Con este enfoque diferencial y de derechos, se busca que las personas mayores participantes encuentren en esta actividad lúdico-recreativa una experiencia enriquecedora y significativa, que les permita fortalecer sus lazos sociales, disfrutar de servicios culturales y recreativos, y vivir plenamente su proceso de envejecimiento en entornos saludables y seguros.

METODOLOGÍA:

Se programa una jornada LUDICO RECREATIVA enmarcada en la temática del parque Jaime Duque en Comunidad de Cuidado Tierra del Sol creando nuevos espacios de apropiación territorial. Para ello, se decora la unidad operativa con temática de Zoológico, creando con materiales reutilizables animales de la selva, tales como: Leones, Elefantes, Tigres, Cebras, Cocodrilos e Hipopótamos, entre otros, los cuales estarán pegados en las paredes de las áreas comunes (mural). Se dispondrá de una consola y televisor para ambientar el espacio con sonidos y videos de dichos animales.

Cómo se realizó la selección de la población para esta actividad: desde el área de servicios primarios se generó criterio para la estadía de las 17 personas mayores dentro de Comunidad de Cuidado Tierra del Sol teniendo en cuenta la adherencia al tratamiento farmacológico, funcionabilidad, estado de salud compensado con reporte de constantes vitales. Así mismo el área de fisioterapia y psicología validaron que las 17 personas mayores deberán permanecer en la unidad operativa con un acompañamiento continuo por parte del talento humano convocado para apoyar y asistirlas.

Listado de personas mayores participantes de la actividad lúdico recreativa en Comunidad de Cuidado Tierra del Sol:

LISTADO DE PERSONAS MAYORES:

1. MANUEL RAMIREZ
2. MARIA MELBA ALZATE AGUDELO
3. ALICIA BARREIRO PEÑA
4. TRANSITO MUÑOZ
5. ALEJANDRINA CARLIER RICO
6. MARIA HERACLITA TORRES SUESCUN
7. MARIA INES GONZALEZ DE TORO
8. BELISARIO MEDINA TORRES
9. VIRGINIA ROJAS CASTRO
10. ROSA INES POLANIA
11. CLARETH REINA ROMERO
12. JAIME GARZÓN
13. ABRAHAM ALARCÓN

14. ISMAEL VARGAS GIL
15. JORGE TORRES
16. JAIRO DUARTE
17. MARIA ABIGAIL GUTIERREZ -

Nota: Comunidad de Cuidado Tierra del Sol cuenta con un cupo de 77 personas , 2 personas mayores hospitalizadas, quienes en caso de ser dadas de alta permanecerán en la unidad operativa bajo observación de un auxiliar de enfermería y el profesional en enfermería, también tenemos un listado de personas mayores que por situación de salud no es posible realicen la salida a la granja, 2 personas hospitalizadas y 15 que requieren atención contínua y descanso de quienes se adjuntan epicrisis con diagnósticos, situación evidenciada en la salida anterior de la cual regresaron bastante delicados de salud , para ellos se programarán las actividades específicas con el mismo enfoque de la salida extramural.

TALENTO HUMANO A CARGO:

Edison Duque	Enfermero jefe
Mariam Ledesma	Doctora
2 operarios de servicio de alimentos	Apoyo seguimiento acompañamiento y lúdica
Equipo servicios primarios: 4 auxiliares de enfermería	Auxiliar Enfermería acompañamiento seguimiento asistencia en salud

Materiales y recursos físicos para el desarrollo de la actividad: bloqueador solar, aceites de aromas, humificador, sillas de ruedas, gorras, parlantes, luces, video beam, computador.

Instituciones cercanas de red de apoyo en situaciones de emergencia:

- Cai verbenal 16730111
- Bomberos 6013 822 500
- Línea de emergencias 123
- Defensa civil línea 153
- Alcaldía Usaquén (601) 6195088
- Hospital Simón Bolívar 4431790
- Hospital Cardio Infantil Toberin (601) 6672720.

CRONOGRAMA:

6:00 a 8:00 am: Arreglo personal de las personas mayores.

8:00 – 8:30 am: Desayuno - menú especial.

8:30- 9:00 a.m: Lavado de dientes, actividades de pañaleo, aplicación de bloqueador.

9:00 a.m.: Se convoca a las personas mayores que de manera voluntaria deseen participar en la actividad física liderada por el equipo de servicios primarios en la zona verde de la unidad operativa, se dispone de una consola de sonido para ambientar con música bailable de interés para los participantes a quienes se invita a realizar ejercicios de estiramiento y movimientos rítmicos activando articulaciones y músculos.

10:00 – 10:30 am: medias nueves – menú especial

10:30 a.m: Se realizarán las siguientes actividades a las personas mayores que permanecerán en la unidad operativa.

Se da inicio a la actividad lúdico-recreativa con un emocionante recorrido por las diferentes áreas del servicio, lo que permite a los participantes contemplar la cuidadosa decoración que hemos preparado para esta ocasión especial. Además, enriquecemos la experiencia al contar con la presencia de talentosos artistas formadores de Idartes, quienes acompañarán y guiarán a los participantes a lo largo de este viaje único.
El recorrido se divide en tres estaciones distintas, cada una diseñada para ofrecer una experiencia única y enriquecedora.

- La primera estación se encuentra en una acogedora sala, donde se proyecta un inspirador video que muestra diversas actividades realizadas en la selva y zoológicos. Durante esta proyección, los participantes aprenderán sobre la importancia del cuidado de los animales que se encuentran en vía de extinción, promoviendo así la concienciación y el aprecio por la vida silvestre. Estos videos corresponden a videos del parque Jaime Duque y se encuentran en los siguientes links:

https://youtu.be/n8QkmAPR71c?si=v7qXJdmmck6_4K5t
https://youtu.be/d5cULKIgGaA?si=sqV8AFnG1WbGNCee
https://youtube.com/@FundacionParqueJaimeDuque?si=XO9ALfuj4KJ4zeX_

- La segunda estación se encuentra estratégicamente ubicada en el pasillo principal, donde una experiencia auditiva única espera a nuestros participantes. Aquí, se reproducirá un cautivador audio que captura los sonidos auténticos de diversos animales. Invitamos a las

personas mayores a cerrar los ojos y sumergirse en este sonoro viaje, desafiándolos a adivinar el nombre de cada animal en base a sus distintos sonidos. Esta actividad no solo estimula sus sentidos de la audición y la imaginación, sino que también fomenta la participación activa y el intercambio de conocimientos entre los participantes, creando un ambiente enriquecedor y divertido.

12:00 p.m - 1:30 p.m: Toma de almuerzo, menú especial (revisar cuadro de nutrición)

2:00 – 3:00 p.m. :

- Continuando con nuestro emocionante recorrido, llegamos a la tercera estación, donde una talentosa artista formadora de IDARTES tomará la batuta. En esta etapa, los participantes se embarcarán en un apasionante proceso creativo guiado por esta experta. La idea es que las personas mayores exploren su creatividad a través de la pintura y plasmen en lienzo lo que han aprendido y compartido sobre el hermoso parque Jaime Duque.
  Este taller no se trata solo de la expresión artística, sino también de una experiencia sensorial profunda. La artista adaptará el proceso a las necesidades y características de nuestra población en la unidad operativa, asegurando que todos puedan participar y disfrutar de la actividad al máximo. Una vez finalizado el taller, las obras de arte resultantes se exhibirán, permitiendo a todos apreciar y celebrar la creatividad y el esfuerzo de nuestros participantes.

3:00 – 5:00 pm: toma de refrigerio. (revisar cuadro de Nutrición)

- Degustación sensorial de alimentos: Esta actividad se centra en estimular los sentidos del gusto y el olfato a través de la degustación de alimentos. Se organiza una sesión de degustación de alimentos con una variedad de texturas, sabores y olores. Se ofrecerán frutas frescas, como manzanas, naranjas y uvas, junto con alimentos suaves como yogurt o gelatina. Además, incluye alimentos con diferentes temperaturas. Se anima a los participantes a explorar los alimentos con todos sus sentidos, alentándolos a tocar, oler y saborear cada bocado. También vamos a proporcionar pañuelos aromáticos con diferentes olores para que los participantes los huelan antes de probar cada alimento.

5:30 pm: Se brinda la cena establecida enmarcado en el menú especial, preparada en la unidad operativa.

Cierre de la actividad: Como cierre de la actividad, se recogerán evidencias de las personas mayores participando en la experiencia, las cuales serán parte integral del proceso de evaluación llevado a cabo de manera interdisciplinaria. Durante la cena, se llevará a cabo una reunión de equipo para proporcionar retroalimentación, teniendo en cuenta los logros alcanzados, el cumplimiento de los objetivos, las dificultades enfrentadas y los aspectos a considerar para mejorar este tipo de actividades.

BIOSEGURIDAD
Qué recomendaciones y aspectos deben tener presente los que van a acompañar la actividad: no presentar sintomatología respiratoria, llevarán su equipo de bioseguridad como tapabocas quirúrgico, llevara 4 para cambio si se llega a requerir, cada uno llevará un frasco individual de supragel.

Observaciones: Los recursos económicos para la realización de esta actividad están a cargo del asociado la Corporación Social para el Desarrollo de los Grupos Étnicos y Culturales Multietnias.

ESPECIFICACIONES DE LOS ALIMENTOS A SUMINISTRAR EN LA SALIDA 21 DE SEPTIEMBRE 2023

El desayuno y la cena se suministrará en el centro de comunidad de cuidado Tierra del Sol, mientras que el almuerzo, las nueves y onces serán suministrados en las instalaciones del lugar de destino en las horas establecidas y acorde con la minuta propuesta y previamente avalada para este día. Las preparaciones del almuerzo se van a preparar en las instalaciones del centro de comunidad de cuidado, y se garantizarán las porciones con el gramaje estipulado en la minuta, la inocuidad en la preparación de los alimentos y el manejo de las temperaturas en transporte de los mismos, mediante el uso de cavas de de refrigeración, garantizando las buenas prácticas de manufactura (BPM) en la producción y distribución de los alimentos.
Las personas mayores que se quedan en el centro se le suministrará el menú especial programado.
Todas las bebidas lácteas estarán empacadas en tetra pack y bolsa UHT, permitiendo que los alimentos líquidos se puedan envasar y guardar en condiciones de temperatura ambiente, conservando la inocuidad y calidad del producto hasta el momento del consumo. Los derivados de cereal se entregarán debidamente empacados y de forma individual, asegurando sus condiciones organolépticas y sanitarias. Las frutas se lavarán y desinfectaran de acuerdo

con los protocolos establecidos, una vez secas, en bolsa individual se empacará la bebida láctea, el derivado de cereal y la fruta. Los alimentos no perecederos se transportarán en canastillas del centro debidamente vinipeladas asegurando la hermeticidad.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-245
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO AUTORIZACION CAMBIO DE PREPARACIONES	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: _____Usaquén_____ **SERVICIO SOCIAL: Cominidad de cuidado**

UNIDAD OPERATIVA: _____Centro comunidad de cuidado Tierra Del Sol_____ **COORDINADOR O RESPONSABLE:** _____RAQUEL PINTO_____

OPERADOR: _____Multietnias_____

FECHA (dd/mm/aaaa)	No MENU	ALIMENTO O PREPARACION PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROPUESTA	JUSTIFICACIÓN	RESPONSABLE Y CARGO	APROBACIÓN POR PROFESIONAL EN NUTRICIÓN ASIGNADO A LA UNIDAD OPERATIVA		NOMBRE PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
						SI # REGISTRO	NO RAZON	
21/09/23	4	COLADA HARINA DE PLATANO	MOCACCINO (CAFE EN LECHE CON COCOA)	SALIDA EXTRA MURAL PARQUE JAIME DUQUE	MARIO POVEDA TEC. GASTRÓNOMIA	X 01092023		MARTHA ARTETA
21/09/23	4	HUEVOS REVUELTOS	AREPA AMARILLA CON CARNE DESMECHADA	SALIDA EXTRA MURAL PARQUE JAIME DUQUE	MARIO POVEDA TEC. GASTRÓNOMIA	X 01092023		MARTHA ARTETA
21/09/23	4	PAN TAJADO INTEGRAL	AREPA AMARILLA CON CARNE DESMECHADA	SALIDA EXTRA MURAL PARQUE JAIME DUQUE	MARIO POVEDA TEC. GASTRÓNOMIA	X 01092023		MARTHA ARTETA
21/09/23	4	BANANO	FRESA Y MANGO CON CHIA	SALIDA EXTRA MURAL PARQUE JAIME DUQUE	MARIO POVEDA TEC. GASTRÓNOMIA	X 01092023		MARTHA ARTETA
21/09/23	4	SORBETE DE MORA	JUGO TIPO NECTAR DE FRUTA	SALIDA EXTRA MURAL PARQUE JAIME DUQUE	MARIO POVEDA TEC. GASTRÓNOMIA	X 01092023		MARTHA ARTETA
21/09/23	4	PAN DE QUESO	PALITO DE QUESO	SALIDA EXTRA MURAL PARQUE JAIME DUQUE	MARIO POVEDA TEC. GASTRÓNOMIA	X 01092023		MARTHA ARTETA
21/09/23	4	PETO MAIZ DULCE	LECHE SABORIZADA UHT	SALIDA EXTRA MURAL PARQUE JAIME DUQUE	MARIO POVEDA TEC. GASTRÓNOMIA	X 01092023		MARTHA ARTETA
21/09/23	4	PETO MAIZ DULCE (FARINACEO)	GALLETAS MARIA RELLENAS	SALIDA EXTRA MURAL PARQUE JAIME DUQUE	MARIO POVEDA TEC. GASTRÓNOMIA	X 01092023		MARTHA ARTETA
21/09/23	4	UVAS	DULCE DE PAPAYUELA	SALIDA EXTRA MURAL PARQUE JAIME DUQUE	MARIO POVEDA TEC. GASTRÓNOMIA	X 01092023		MARTHA ARTETA

*Para cambios de preparaciones en eventos fortuitos, de fuerza mayor o que se den por grado de maduración de un alimento, exceso de alimentos o por fecha próxima de vencimiento, el Responsable o Coordinador de la unidad operativa debe diligenciar el formato autorización cambio de preparación, el cual deberá ser enviado a la Profesional en Nutrición a cargo de la unidad operativa 24 horas antes de ofrecer la preparación, excepto en caso de fuerza mayor este tiempo podrá ser menor.
*Para los servicios de operación en asociación, los cambios se realizarán de acuerdo a lo establecido en los anexos técnicos.
*El formato se debe diligenciar en su totalidad, para estudiar la posibilidad de cambio. Este se debe entregar en medio físico o enviado vía correo electrónico con mínimo 24 horas de anticipación.
*Los cambios propuestos no deben superar el valor día establecido por la SDIS, de lo contrario el operador asumirá el costo adicional.

OBJETIVO

Registrar la solicitud de cambio de alimento o preparación programado en el ciclo de menos con el propósito de estudiar la propuesta y una vez validada contar con el número de consecutivo entregado por la nutricionista asignada a la unidad operativa.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del Servicio Social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribirá SDIS.

Fecha: día, mes y año (de/mm/aaaa) en la que se solicita el cambio.

No Menú: escriba el número que identifica el menú, en el ciclo de menús, que se verá afectado por el cambio.

Alimento programado: alimento o preparación programada en el ciclo de menús que se desea cambiar, si se solicita el cambio de todo el menú, debe diligenciarse preparación por

Alimento propuesto: alimento o preparación que desean realizar, si se cambia de preparación preferiblemente debe usar los mismos ingredientes, en el caso de cambio de alimentos, el operador en asociación debe asegurarse de no afectar su presupuesto.

Justificación: describa brevemente la razón del cambio, por el cual no se ofrece el alimento programado.

Responsable y cargo: escriba el nombre de la persona que solicita autorización del cambio y cargo.

Aprobación por profesional en Nutrición asignado a la Unidad Operativa: DILIGENCIARA LA NUTRICIONISTA A CARGO DE LA UNIDAD OPERATIVA:
SI # Registro: si el profesional en nutrición considera viable el cambio, debe diligenciar esta casilla con un número consecutivo, el cual debe iniciarse así: el primer número corresponderá al número de la localidad, el segundo número al orden consecutivo del cambio y el tercer número al año, ejemplo 7-001-2018
NO, RAZON: si el profesional en nutrición no considera viable el cambio diligenciará esta casilla con las razones por las cuales no está de acuerdo con el cambio y puede ofrecer la

Nutricionista : .Nombres y apellidos en letra legible, firma y cargo del profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos asignado a la unidad operativa.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-245
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO AUTORIZACION CAMBIO DE PREPARACIONES	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: Usaquén
SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado
UNIDAD OPERATIVA: Centro comunidad de cuidado Tierra Del Sol
COORDINADOR O RESPONSABLE: RAQUEL PINTO
OPERADOR: Multietnias

FECHA (dd/mm/aaaa)	No MENU	ALIMENTO O PREPARACION PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROPUESTA	JUSTIFICACIÓN	RESPONSABLE Y CARGO	APROBACIÓN POR PROFESIONAL EN NUTRICIÓN ASIGNADO A LA UNIDAD OPERATIVA		NOMBRE PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
						SI # REGISTRO	NO RAZON	
21/09/23	4	POLLO EN SALSA BBQ	WRAP DE POLLO APANADO FRIO	SALIDA EXTRA MURAL PARQUE JAIME DUQUE	MARIO POVEDA TEC. GASTRÓNOMIA	X 01092023		MARTHA ARTETA
21/09/23	4	ARROZ AL CILANTRO	WRAP DE POLLO APANADO FRIO (TORTILLA)	SALIDA EXTRA MURAL PARQUE JAIME DUQUE	MARIO POVEDA TEC. GASTRÓNOMIA	X 01092023		MARTHA ARTETA
21/09/23	4	CUBIOS GUISADOS	WRAP DE POLLO (ZANAHORIA, MAIZ, APIO Y AGUACATE)	SALIDA EXTRA MURAL PARQUE JAIME DUQUE	MARIO POVEDA TEC. GASTRÓNOMIA	X 01092023		MARTHA ARTETA
21/09/23	4	CHIPS DE ARRACACHA	CROQUETAS DE YUCA	SALIDA EXTRA MURAL PARQUE JAIME DUQUE	MARIO POVEDA TEC. GASTRÓNOMIA	X 01092023		MARTHA ARTETA
21/09/23	4	SOPA DE VERDURAS	ENSALADA DE FRUTAS (PAPAYA, MELÓN, MANGO, UVAS Y DURAZNO)	SALIDA EXTRA MURAL PARQUE JAIME DUQUE	MARIO POVEDA TEC. GASTRÓNOMIA	X 01092023		MARTHA ARTETA
21/09/23	4	JUGO DE GUANABANA	JUGO TIPO NECTAR DE FRUTA	SALIDA EXTRA MURAL PARQUE JAIME DUQUE	MARIO POVEDA TEC. GASTRÓNOMIA	X 01092023		MARTHA ARTETA
21/09/23	4	TERNERA GUISADA	TERNERA MOLIDA EN SALSA BOLOGNESA	SALIDA EXTRA MURAL PARQUE JAIME DUQUE	MARIO POVEDA TEC. GASTRÓNOMIA	X 01092023		MARTHA ARTETA
21/09/23	4	VERDURA MIX (ARVEJA, HABICHUELA Y PIMENTON)	PASTA EN TORNILLOS CON SALSA POMODORO Y ALBAHACA	SALIDA EXTRA MURAL PARQUE JAIME DUQUE	MARIO POVEDA TEC. GASTRÓNOMIA	X 01092023		MARTHA ARTETA
21/09/23	4	ARROZ CON ZANAHORIA	BASTONES DE ZANAHORIA	SALIDA EXTRA MURAL PARQUE JAIME DUQUE	MARIO POVEDA TEC. GASTRÓNOMIA	X 01092023		MARTHA ARTETA
21/09/23	4	TE EN LECHE	TE DE LIMONARIA	SALIDA EXTRA MURAL PARQUE JAIME DUQUE	MARIO POVEDA TEC. GASTRÓNOMIA	X 01092023		MARTHA ARTETA

*Para cambios de preparaciones en eventos fortuitos, de fuerza mayor o que se den por grado de maduración de un alimento, exceso de alimentos o por fecha próxima de vencimiento, el Responsable o Coordinador de la unidad operativa debe diligenciar el formato autorización cambio de preparación, el cual deberá ser enviado a la Profesional en Nutrición a cargo de la unidad operativa 24 horas antes de ofrecer la preparación, excepto en caso de fuerza mayor este tiempo podrá ser menor.
*Para los servicios de operación en asociación, los cambios se realizarán de acuerdo a lo establecido en los anexos técnicos.
*El formato se debe diligenciar en su totalidad, para estudiar la posibilidad de cambio. Este se debe entregar en medio físico o enviado vía correo electrónico con mínimo 24 horas de anticipación.
*Los cambios propuestos no deben superar el valor día establecido por la SDIS, de lo contrario el operador asumirá el costo adicional.

OBJETIVO

Registrar la solicitud de cambio de alimento o preparación programado en el ciclo de menos con el propósito de estudiar la propuesta y una vez validada contar con el número de consecutivo entregado por la nutricionista asignada a la unidad operativa.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.
Servicio Social : nombre del Servicio Social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa
Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribirá SDIS.
Fecha: día, mes y año (de/mm/aaaa) en la que se solicita el cambio.
No Menú: escriba el número que identifica el menú, en el ciclo de menús, que se verá afectado por el cambio.
Alimento programado: alimento o preparación programada en el ciclo de menús que se desea cambiar, si se solicita el cambio de todo el menú, debe diligenciarse preparación por
Alimento propuesto: alimento o preparación que desean realizar, si se cambia de preparación preferiblemente debe usar los mismos ingredientes, en el caso de cambio de alimentos, el operador en asociación debe asegurarse de no afectar su presupuesto.
Justificación: describa brevemente la razón del cambio, por el cual no se ofrece el alimento programado.
Responsable y cargo: escriba el nombre de la persona que solicita autorización del cambio y cargo.
Aprobación por profesional en Nutrición asignado a la Unidad Operativa: DILIGENCIARA LA NUTRICIONISTA A CARGO DE LA UNIDAD OPERATIVA:
SI # Registro: si el profesional en nutrición considera viable el cambio, debe diligenciar esta casilla con un número consecutivo, el cual debe iniciarse así: el primer número corresponderá al número de la localidad, el segundo número al orden consecutivo del cambio y el tercer número al año, ejemplo 7-001-2018
NO, RAZON: si el profesional en nutrición no considera viable el cambio diligenciará esta casilla con las razones por las cuales no está de acuerdo con el cambio y puede ofrecer la
Nutricionista : .Nombres y apellidos en letra legible, firma y cargo del profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos asignado a la unidad operativa.