INFORME DE ACTIVIDADES
PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN
NUTRICIÓN –SEMESTRE II 2025

El siguiente documento tiene como fin presentar los procesos desarrollados para la territorialización de la complementación alimentaria, teniendo en cuenta los hábitos, las costumbres y cultura alimentarias de las familias usuarias del servicio Integrado de Atención y prevención de la Desnutrición que opera en los municipios de COMBITA, CUCAITA, SORA, SAMACA, VENTAQUEMADA, TUNJA, CHITARAQUE, SANTA SOFIA, TOGUI, MONIQUIRA, BUSBANZA, DUITAMA, PAIPA, TIBASOSA y SOGAMOSO, bajo el convenio número 15004372025 del 30 del mes agosto de 2025, celebrado entre la Regional ICBF BOYACA y el responsable de la operación SASLUD SOGAMOSO ESE.

Adicionalmente, se aclara que el presente documento relaciona información que permite soportar el cumplimiento de algunos aspectos del componente de complementación alimentaria de la Guía Operativa vigente (GO4.MT6.PP) y Manual Técnico de la Modalidad de Atención y Prevención de la Desnutrición (MT6.PP).

1. RECONOCIMIENTO DE LA CULTURA ALIMENTARIA, COSTUMBRES DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y PREPARACIONES TRADICIONALES

Una vez SALUD SOGAMOSO ESE inició las etapas de focalización y atención, en las diferentes visitas familiares tanto en sector urbano como rural pudo establecer los hábitos alimentarios, diferenciándose dos culturas alimentarias diferentes; los municipios de CHITARAQUE, SANTA SOFIA, TOGUI y MONIQUIRA están ubicados en tierras cálidas dónde la alimentación se basa en plátano, yuca y maíz; en tanto que los municipios de COMBITA, CUCAITA, SORA, SAMACA, VENTAQUEMADA, TUNJA, BUSBANZA, DUITAMA, PAIPA, TIBASOSA y SOGAMOSO son más fríos y sus alimentación esta basada en papa, frijol, haba y maíz.

En complementación de la información anterior y durante la operación del servicio, a continuación, se en lista por responsable de la operación el cumplimiento de aspectos necesarios para realizar el proceso de territorialización de la complementación alimentaria:

PÚBLICA

Tabla No. 1 Aspectos realizados durante el proceso de territorialización de la complementación alimentaria	
Aspecto	**Descripción resumida de la forma en la cual se cumplió este aspecto durante la operación de servicio y cómo se encuentra soportado***
1. Reconoció las características de la cultura alimentaria de los usuarios potenciales, para lo cual se debe indagar sobre los usos y costumbres para el consumo de alimentos en el territorio y de las preparaciones tradicionales.	SALUD SOGAMOSO ESE a través del Dinamizador de acciones del DHAA y los nutricionistas establecieron los hábitos alimenticios, destacando los alimentos de mayor consumo
2. Reconoció la producción local de alimentos, calendario agroecológico del territorio, la producción local y formas de comercialización.	SALUD SOGAMOSO ESE a través del Dinamizador de acciones del DHAA, en el poco tiempo no alcanzó a realizar esta observación y descripción; sí realizó visitas familiares, donde estableció los cultivos de mayor frecuencia.
3. Consideró tradiciones y rituales de los pueblos o comunidades en los territorios donde el servicio opera, en especial las relacionadas con alimentación y nutrición.	SALUD SOGAMOSO ESE a través del Dinamizador de acciones del DHAA, no tuvo la oportunidad de avanzar en estos aspectos; como supervisor considero, que faltó una asistencia técnica del nivel nacional.
4. Incluyó en la complementación alimentaria del servicio alimentos naturales, mínimamente procesados, y (cuando aplicó) sazonadores naturales, especias o hierbas.	SALUD SOGAMOSO ESE a través del Dinamizador de acciones del DHAA y los nutricionistas, en la oportunidad de juntamente con las familias beneficiarias, definieron las preparaciones para las ollas comunitarias, dentro de los alimentos aportados si utilizaron sazonadores naturales, la cebolla larga, la cebolla cabezona, el ajo, tomillo y laurel
5. Limitó o evitó la inclusión de productos bebibles y comestibles ultra procesados y	Después de concertar con las familias beneficiarias la inclusión de los alimentos sugeridos, los nutricionistas y el

PÚBLICA

con sellos de advertencia establecidos según las Resoluciones 810 de 2021 y 2492 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social, con excepción del queso y cuajada empacada. Nota: si fue necesario la entrega de estos productos, la misma no fue permanente y cuenta con el aval por el profesional de nutrición del nivel zonal y/o regional del ICBF.	dinamizador de acciones del DHA, excluyeron en la propuesta de la RFPP, la inclusión de alimentos ultra procesados; se incluyeron cuchucos, harina de maíz y pastas alimenticias. Se excluyeron los enlatados.
6. No se permitió la inclusión de fórmulas comerciales infantiles destinadas para la alimentación de las niñas y niños de 6 a 12 meses, ni preparaciones en polvo para lactantes.	Ni se sugirieron como tampoco se incluyeron formulas infantiles.

* Los soportes pueden ser: informes, actas, lista de asistencias, fotografías, diarios de campo, derivación de minutas aprobadas por el ICBF, entre otros, siempre y cuando cumplan con lo establecido en el Manual Técnico y Guía Operativa del servicio. De igual forma, los documentos aquí relacionados **hacen parte del presente informe y se incluyen como anexos**.

2. ANÁLISIS DEL EJERCICIO DE TERRITORIALIZACIÓN DE MINUTAS

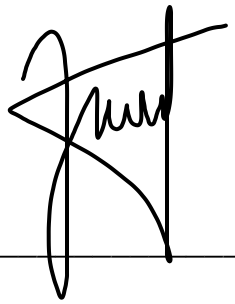
Se realizaron visitas domiciliarias por parte de SALUD SOGAMOSO ESE en los sectores urbano y rural.

Se diferenciaron las dos zonas climáticas y culturalmente diferentes en la alimentación, la zona de los municipios cercanos a Moniquirá y los restantes cercanos a la capital del Departamento, Duitama y Sogamoso.

PÚBLICA

Se realizó la promoción del Plato saludable y alrededor de este ejercicio, las familias beneficiarias fueron comentando sus hábitos alimentarios y principalmente, la alimentación complementaria brindada a los niños.

Fueron levantadas actas en diferentes municipios, las cuales se anexan.



Firma
JOAQUIN IGNACIO PEÑA VILLAMIL
Cargo Profesional Especializado – Supervisor del Convenio
Regional ICBF BOYACA.

Revisó:



Firma
MARY LUZ ANGEL GONZALEZ
Coordinador-a Grupo de Prevención
Regional ICBF BOYACA.

PÚBLICA