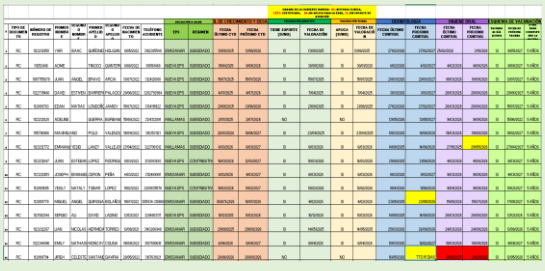
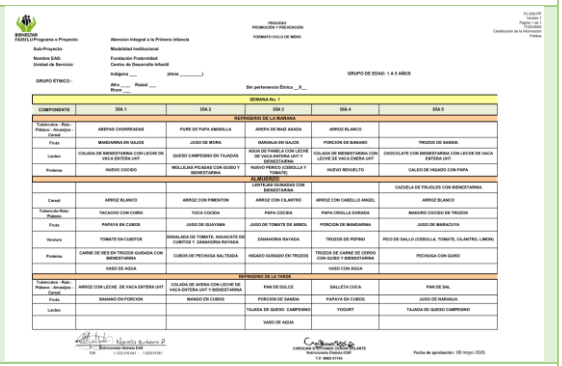
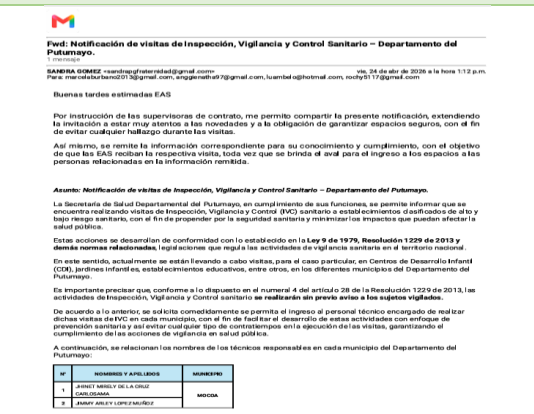
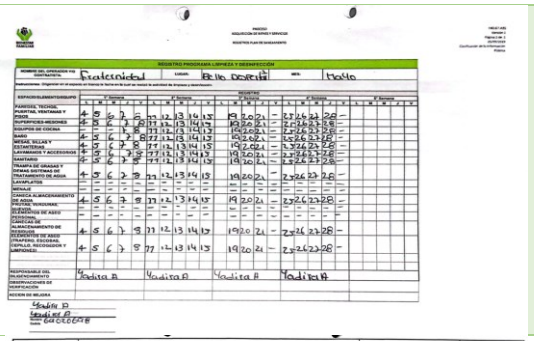
INFORME EJECUTIVO DE COMPONENTES MODALIDAD FAMILIAR E INSTITUCIONAL

CONDICIONES DE CALIDAD DEL COMPONENTES SALUD Y NUTRICIÓN		
ESTANDAR	**ACTIVIDADES DESARROLLADAS**	**EVIDENCIA**
Estándar 8: Verifica la existencia del soporte de afiliación de las niñas y los niños y las mujeres gestantes al Sistema General de Seguridad Social en Salud (SGSSS).	En el mes de Mayo se cuenta con el soporte de afiliación al SGSSS del 100% de los participantes, información la cual reposa en las carpetas individuales de cada participante y el sistema de información Cuéntame. Se tiene en cuenta la verificación y actualización del soporte de afiliación a salud en la carpeta de cada beneficiario con el fin de verificar su estado activo al sistema de salud, esta verificación se realizará cada 3 meses, donde se evidencie estado activo y tener vigencia no superior a seis (6) meses. Por otra parte, se destacan que los 10 participantes de nacionalidad extranjera (6 ecuatorianos, 1 chileno, 1 español, 1 uruguayo y 1 venezolano) quienes cuentan con servicios de salud activos en el municipio de Puerto Asís.	
ESTANDAR 9: Implementa estrategias para la promoción de la práctica de la lactancia materna, en forma exclusiva para niñas y niños menores de seis meses de edad y en forma complementaria de los seis meses a los dos años y más, con el talento humano de la modalidad, las familias o cuidadores y mujeres en gestación.	En el mes de Mayo se continúa la ejecución del plan de educación alimentaria y nutricional promoviendo la lactancia materna mediante la sensibilización a las familias de cada una de las UDS a través de carteleras informativas y dinámicas con las familias sobre la protección de la lactancia humana.	

Estándar 10: Verifica la asistencia de las niñas, los niños a la consulta de valoración integral en salud (control de crecimiento y desarrollo) y de las mujeres en gestación a la atención para el cuidado prenatal (controles prenatales).	Se realiza verificación de la asistencia a valoración integral de los 789 niños y niñas vinculados, con el fin de orientar a las familias a actualizar dicho documento en caso de estar desactualizado o no contar con el mismo de acuerdo a la edad, cabe destacar que esta valoración integral al desarrollo de acuerdo a la resolución 3280 de 20218 estipula la valoración tanto del desarrollo físico mediante medidas antropométricas, como escalas del desarrollo, salud bucal e higiene oral, nutrición y suplementación de nutrientes, tamizajes visuales y auditivos, los cuales están inmersos en la atención y en los soportes documentales (Historias clínicas), los cuales cuentan con su respectiva autorización de uso aprobado por el Centro Zonal, disponibles en las carpetas individuales de los participantes. Se orienta al talento humano y se resalta la importancia de realizar revisiones periódicas a la documentación, en caso de contar con los soportes de las atenciones priorizadas correspondientes y enfatizando sobre la importancia de acudir oportunamente.	
Estándar 11: Implementa acciones para la promoción de la vacunación de las niñas, niños y mujeres en gestación y verifica periódicamente el soporte de vacunación de acuerdo con la edad. En los casos en los que el esquema se encuentre incompleto orienta y hace seguimiento a la familia, cuidadores, mujeres en gestación y adelanta acciones ante la	En el mes de Mayo se llevó a cabo la revisión de las carpetas individuales de los participantes, donde se evidenció que el 100% de los participantes cuentan con el esquema de vacunación completo. Además, se realiza la sensibilización al Talento Humano sobre la importancia del esquema de vacunación completo y realizar la vacunación de manera oportuna. En los casos en que los usuarios no cuentan con el esquema de vacunación actualizado, se realizó la respectiva sensibilización y orientación a las familias sobre la importancia de la aplicación	

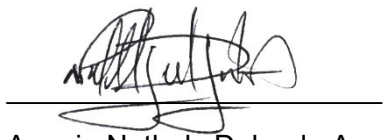
autoridad competente, según corresponda.	oportuna del esquema de vacunación, como también el seguimiento al cumplimiento de estas, como también se realizó el seguimiento a la aplicación a vacunación contra la fiebre amarilla y refuerzo contra influenza.	
Estándar 12: Identifica y reporta de forma oportuna los casos de brotes de enfermedades inmunoprevenibles, prevalentes y transmitidas por alimentos (ETA).	Durante el mes de Mayo no se identificaron brotes de enfermedades inmunoprevenibles ni ETAS, sin embargo, se realizó socialización en torno al tema y protocolos de atención con las familias de los participantes.	
Estándar 13: En caso de brindar alimentación directamente o a través de un tercero, garantiza la aplicación de una minuta patrón.	Durante el mes de Mayo se garantizó el suministro de los tres tiempos de alimentación de acuerdo a cada grupo de edad teniendo en cuenta la minuta patrón y ciclos de menú aprobados por la nutricionista del centro Zonal Puerto Asís.	
Estándar 14: En caso de brindar servicio de alimentación directa o a través de un tercero, elabora y cumple con el ciclo de menús y análisis nutricional de acuerdo con la minuta patrón, teniendo en cuenta las prácticas culturales de alimentación y de consumo.	Durante el mes de Mayo se dió cumplimiento al ciclo de menús y minuta patrón para la entrega de los 3 tiempos de alimentación diarios aprobados por ICBF. En este aspecto se tiene presente ciclo de menús y guía de preparaciones aprobadas por el CZ Puerto Asís.	

Estándar 15: Realiza periódicamente la toma de medidas antropométricas a cada niña, niño y mujer gestante y hace seguimiento a los resultados.	Dando cumplimiento al Sistema de Seguimiento Nutricional, en el mes de Mayo se cuenta con el 100% de los datos antropométricos de los niños y niñas vinculados en la modalidad Institucional, como también se realizó la respectiva notificación masiva y seguimientos periódico a los participantes identificados con malnutrición tanto por déficit como por exceso.	
Estándar 16: Cuenta con el concepto higiénico sanitario favorable, emitido por la autoridad sanitaria competente.	Se cuenta con concepto higiénico sanitario vigente, sin embargo, se realizó la solicitud de renovación de este a la secretaria de salud Departamental, por tanto, se está a la espera de la visita de inspección y verificación para la respectiva emisión de concepto higiénico sanitario favorable.	 **Fwd: Notificación de visitas de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario – Departamento del Putumayo.** SANDRA GOMEZ <sandrapgfraternidad@gmail.com> vie, 24 de abr de 2026 a la hora 1:12 p.m. Para: marcelaburbano2013@gmail.com, engglenath97@gmail.com, luambel@hotmail.com, rocly5117@gmail.com Buenas tardes estimadas EAS Por instrucción de las supervisoras de contrato, me permito compartir la presente notificación, extendiendo la invitación a estar muy atentos a las novedades y a la obligación de garantizar espacios seguros, con el fin de evitar cualquier hallazgo durante las visitas. Así mismo, se remite la información correspondiente para su conocimiento y cumplimiento, con el objetivo de que las EAS reciban la respectiva visita, toda vez que se brinda el aval para el ingreso a los espacios a las personas relacionadas en la información remitida. *Asunto: Notificación de visitas de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario – Departamento del Putumayo.* La Secretaría de Salud Departamental del Putumayo, en cumplimiento de sus funciones, se permite informar que se encuentra realizando visitas de Inspección, Vigilancia y Control (IVC) sanitario a establecimientos clasificados de alto y bajo riesgo sanitario, con el fin de propender por la seguridad sanitaria y minimizar los impactos que puedan afectar la salud pública. Estas acciones se desarrollan de conformidad con lo establecido en la **Ley 9 de 1979, Resolución 1229 de 2013 y demás normas relacionadas**, legislaciones que regula las actividades de vigilancia sanitaria en el territorio nacional. En este sentido, actualmente se están llevando a cabo visitas, para el caso particular, en Centros de Desarrollo Infantil (CDI), jardines infantiles, establecimientos educativos, entre otros, en los diferentes municipios del Departamento del Putumayo. Es importante precisar que, conforme a lo dispuesto en el numeral 4 del artículo 28 de la Resolución 1229 de 2013, las actividades de Inspección, Vigilancia y Control sanitario **se realizarán sin previo aviso a los sujetos vigilados.** De acuerdo a lo anterior, se solicita comedidamente se permita el ingreso al personal técnico encargado de realizar dichas visitas de IVC en cada municipio, con el fin de facilitar el desarrollo de estas actividades con enfoque de prevención sanitaria y así evitar cualquier tipo de contratiempos en la ejecución de las visitas, garantizando el cumplimiento de las acciones de vigilancia en salud pública. A continuación, se relacionan los nombres de los técnicos responsables en cada municipio del Departamento del Putumayo:
Estándar 17: La unidad de servicio cuenta con Plan de Saneamiento Básico que contiene los programas y los formatos de verificación o control.	Para el mes de Mayo se ejecuta el Plan de saneamiento básico aprobado por el Centro zonal Puerto Asís, y se continúa implementado lo estipulado y el adecuado diligenciamiento de cada uno de los formatos referentes a PSB.	
Estándar 18: Documenta las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM	En el mes de Mayo se cuenta con aprobación de Manual de Buenas por el Centro Zonal Puerto Asís, se implementan las BPM en cada CDI de la modalidad brindando un servicio de calidad.	 PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA FS.OB.PP 28/01/2026 Versión 3 Página 1 de 1 Clasificación de la Información: Pública SERVICIO: cocina UNIDAD DE SERVICIO: HBD 7 CENTRO ZONAL: Pto Asis Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frío entre 1°C y 4°C o Congelacion -18°C ALIMENTO: Mixto MES: Mayo AÑO: 2026 DIA / HORA / °C / RESPONSABLE (x2) ¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

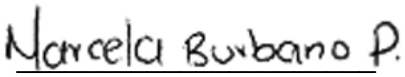
Estándar 19: Aplica Buenas Prácticas de Manufactura en el almacenamiento de alimentos.	En el mes de Mayo desde el componente de salud y nutrición se realiza acompañamiento y seguimiento a la aplicación de buenas prácticas de en el almacenamiento de alimentos para garantizar la calidad e inocuidad de los mismos y condiciones básicas de higiene para el suministro en el servicio de alimentación.	
Estándar 20: Aplica Buenas Prácticas de Manufactura en la preparación de alimentos.	En el mes de Mayo se llevó a cabo la verificación y acompañamiento de la aplicación de buenas prácticas de manufactura por las gestoras de alimentos en el servicio de alimentación en el proceso de preparación de alimentos.	
Estándar 21: Aplica Buenas Prácticas de Manufactura en el servido y distribución de alimentos.	Desde el componente de salud y nutrición realiza acompañamiento y seguimiento a la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en el servido y distribución de los alimentos en el servicio de alimentación, teniendo en cuenta el proceso de limpieza y desinfección tanto de los menajes, mesas, sillas paredes y techos, además del uso adecuado de los elementos de protección personal en el servido y distribución de los alimentos.	
Estándar 22: El personal manipulador de alimentos aplica Buenas Prácticas de Manufactura.	Desde el componente de salud y nutrición realiza acompañamiento, seguimiento y fortalecimiento a la ejecución y aplicación de las BPM, con el fin de garantizar la calidad e inocuidad en los alimentos y las condiciones básicas de higiene, adicionalmente se establecen las acciones por fortalecer durante la aplicación de los procesos recepción, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos para garantizar	

	que se aplique lo aprendido en los espacios de formación al talento humano.	

Realizado por:



Anggie Nathaly Delgado Acosta
Nutricionista



Marcela Burbano
Nutricionista