ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONSTRUCCIÓN ESTRATEGIAS DE INFORMACIÓN, EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN PARA LA PROMOCIÓN DE PRÁCTICAS SALUDABLES DE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA - PPSANAF

1. DATOS GENERALES	
Fecha	01/04/ 2025
Nombre del proyecto	Subdirección para la discapacidad
Servicio social/unidad operativa	Centro Integrarte Atención Interna Grupo 1
Localidad	Teusaquillo
Personas asignadas para la construcción de la estrategia de Información, Educación y Comunicación -IEC	Nathaly Stefany Fandiño Remolina
2. DETERMINACIÓN DE LAS PRÁCTICAS	
Diagnóstico de las necesidades en promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física	Teniendo en cuenta el inicio de la prestación del servicio Centro Inegrarte Atención Interna Grupo 1, es neces personal del servicio de alimentos teniendo en cuenta los aspectos básicos de la población a atentder
Grupo/s interactivo/s	Personal de operación del servicio de alimentos, cuyo rango de edad está entre 18 y 65 años. Nivel de escolaridad
Identificación participativa de la necesidad	Se evidenció que dentro de los principales intereses identificados con el personal del servicio de alimentos fue la pre manipuladoras ya habían trabajado en los servicios sociales de la SDIS, razón por la cual ya reconocían la docume
Entornos	Individual ___, Familiar ___, Institucional, X Comunitario ___
Prácticas o temas que se van a abordar con la estrategia	Inducción - operación al personal del servicio de alimentos

3. ESTRUCTURACIÓN METODOLÓGICA	
Objetivo general:	Realizar el proceso de inducción del personal del servicio de alimentos
Duración de la estrategia:	1 hora
Cantidad total de sesiones que contiene la estrategia	1 sesión
Práctica/ tema o prácticas/ temas de alimentación, nutrición y actividad física que se abordarán en cada sesión.	Sesión 1: Inducción al personal del servicio de alimentos, enfocada en dietas

FICHA TÉCNICA PARA LA PLANEACIÓN DE SESIONES Y HERRAMIENTA/S PEDAGÓGICAS (**)	
Sesión No.	Sesión 1
Práctica (s) o tema (s)	Inducción al personal del servicio de alimentos - Dietas
Mensaje	De nuestros integrantes depende la alimentación y el bienestar de nuestros participantes
Objetivo IEC	Los participantes comprenderán las bases del funcionamiento del servicio de alimentos, enfocándose en las dietas a suministrar en el servicio de alimentos del Centro Integrarte Atención Interna Grupo 1
Marco de referencia	. Ciclo de menús Centros Integrarte Atención Interna . Minuta patrón Centros Integrarte Atención Interna . Análisis nutricional Centros Integrarte Atención Interna . Manual de dietas Centros Integrarte Atención Interna Disponible en: https://drive.google.com/drive/u/0/folders/156bQ-nrf_GpOFo30xHiSLVLU8ilXRqU-
Metodología para el desarrollo de la sesión Actividades en información, educación, comunicación	1. Aplicación de Pre test con las siguientes preguntas: - Mencione los tipos de consistencia - Mencione los tipos de dieta según aporte calórico - Mencione las dietas según las dietas especiales - ¿Qué es una gastrostomía? 2. Desarrollo de capacitación: a. Presentación de ciclo de menús b. Presentación de minuta patrón c. Presentación de análisis nutricional d. Presentación de dietas a aplicar en la unidad operativa 3. Aplicación de postest con las preguntas del pre test
No. de participantes por sesión	5 personas
Herramienta pedagógica	Video sonda de gastrostomía / yeyunostomía https://www.youtube.com/watch?v=zrWCPVO-Z8U
Recursos	. Documentación impresa . Equipo para reproducir video . Esferos . Hojas de test
Registro fotográfico del material	    

Valoración de la sesión	Con la aplicación del pre test se evidención que solamente una manipuladora contestó la primera pregunta del test, en la que se menciona adecuadamente las consistencias (blanda, semiblnada y líquida completa). De acuerdo con lo anterior, se evidenció que el personal manipulador no cuenta con conocimientos previos suficientes para la prestación del servicio, además de la necesidad de profundizar las características de las dietas. Acto seguido se dio inicio a la capacitación. Se indicó a las personas presentes que el servicio se presta a personas con discapacidad con diferentes condiciones a nivel nutricional, de salud y funcional, por lo tanto, la alimentación debe ajustarse de acuerdo con las necesidades individuales de cada persona, es de este modo, que las dietas de las personas con discapacidad a atender pueden variar en cantidades de los diferentes grupos de alimentos, consistencias y restricciones cuando dé lugar a ellas, se resaltó que la población a recibir era de apoyo generalizado, por lo tanto, la población requiere cambios de consistencia en su mayoría, por lo tanto, se requerirá tener en cuenta los siguientes aspectos: -Valor calórico (hipocalórica (personas con requerimientos calóricos reducidos); normocalórica (personas con requerimientos nutricionales normales); hipercalórica, hipercalórica hiperproteica (personas con elevados requerimientos nutricionales) -Consistencia (normal, blanda, semiblanda, líquida completa) (se aclararon las características de cada una) -Hipograsa -Alta en fibra -Preparaciones con leche deslactosada -Cuchara pequeña Se aclaró que el servicio social se funciona de acuerdo a condiciones de calidad establecidas, por lo cual, es necesario aplicar las Buenas prácticas de Manufactura en el Servicio de alimentos, también se indició, que constantemente el lugar es supervisado por el equipo de acompañamiento al servicio de la Subdirección para la Discapacidad de la Secretaría Distrital de Integración Social. 3.Se presentaron los documentos base para la operación del servicio, los cuales son: Minuta patrón: instrumento para dar cumplimiento a todas las etapas de producción de la ración alimentaria (cantidades de alimentos adquiridos, proyección de materia prima a emplear en la preparación y cumplimiento de porción servida por grupo etario). Se aclaró que este formato principalmente se utiliza para guiarse en las porciones servidas, pues los datos para calcular las cantidades de alimentos a preparar son muy generalizados. -Análisis nutricional: indica las cantidades de las preparaciones a preparar, ingrediente por ingrediente, por lo tanto, este es el insumo base para realizar los pedidos y calcular las cantidades a preparar, adicionalmente refiere el aporte nutricional. -Ciclo de menús: indica las preparaciones a elaborar por cada día, se compone de 31 menús diferentes, que contienen 5 tiempos de comida (desayuno, nueves, almuerzo, onces y cena) Finalmente, se presentó el video que explica los aspectos generales de la alimentación a través de gastrostomía Para cerrar, se aplicó el pos test, evidenciándose un aprendizaje significativo, pues en la primera pregunta todos contestaron adecuadamente sobre las consistencias de las dietas, aporte calórico y dietas especiales; del mismo modo se identificó que ya se comprenden los aspectos generales de la alimentación a través de gastrostomía
Estas sesiones deben registrarse en el formato cronograma para la promoción de promoción de prácticas saludables con las fechas de implementación.	
(**) Elaborar una ficha por cada sesión con la correspondiente herramienta pedagógica que se requiera para el desarrollo de la estrategia.	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Inducción componente alimentación y nutrición 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAI Grupo 1 3. Fecha y hora: 01/04/2025

4. Nombre responsable: Nataly Pandiño 5. Dependencia responsable: Subdirección para discapacidad

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Jadiz Maria Zorbaleta Cogo	CC	50849770	CIAI Grupo1	Aux cocina	No Apl. co	bandiszabaleta@gmail.com	3115452069	Cadiz Zorb
2	ANA JAMPEI	CC	51980268	CA GRUPO1	AY COCINA	No Apl. co	SAMPOAN1@hotmail.com	3123467004	ANA JAMPEI
3	Clara Johanna Ruiz.	CC	52783733	CIAI Grupo1	Cocina	No Aplica	querolaclara0810@Gm.	3203238821	Clara Ruiz
4	Martha Baez J	CC	52825814	CIAI Grupo1	cocina	No Aplica	baezjimenezmarthalight	3203239078	Martha Baez J.
5	Daniel Ignacio Melgarejo	CC	10756558	CIAI Grupo1	Alimentos	No aplica	danscastrejo	3125055	
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales: "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Scanned with CamScanner