| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br><br>FORMATO REPORTE CUALITATIVO MENSUAL PROMOCIÓN PRÁCTICAS SALUDABLES DE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA | Código: FOR-PSS-300<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo I2024025727 - 12/09/2024<br>Página:1 de 1 |
|---|---|---|

SUBDIRECCIÓN TÉCNICA: DISCAPACIDAD PERIODO: MARZO 2026

PROFESIONAL(ES) RESPONSABLE(S): CESAR DANILO VARGAS MONTENEGRO

| LOGROS | DIFICULTADES | ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN |
|---|---|---|
| Se logró sensibilizar a las familias sobre la importancia de las adaptaciones de consistencia en la alimentación de las personas con discapacidad, evidenciando que los mismos alimentos pueden ofrecerse de forma segura y adecuada según las necesidades individuales.<br><br>Las personas con discapacidad mostraron interés, curiosidad y disposición frente a la observación de los alimentos en su estado natural, favoreciendo el reconocimiento de los componentes que hacen parte de su alimentación cotidiana.<br><br>Se promovió un espacio de interacción positiva entre participantes y familias, fortaleciendo el vínculo con la alimentación desde una perspectiva educativa y experiencial.<br><br>La actividad permitió relacionar los alimentos transformados con su materia prima de origen, facilitando procesos de aprendizaje sensorial y de reconocimiento de alimentos.<br><br>Se observó una participación activa y un adecuado nivel de aceptación de la estrategia por parte de los asistentes. | Las personas con discapacidad presentaron limitaciones para comprender de manera autónoma la relación entre los alimentos crudos y las preparaciones servidas, requiriendo acompañamiento y explicación constante por parte de familiares y profesionales. | Reforzar este tipo de actividades de manera periódica para favorecer el reconocimiento progresivo de los alimentos y la asociación entre los productos naturales y las preparaciones consumidas.<br><br>Implementar estrategias de estimulación multisensorial que permitan explorar los alimentos a través de la observación, el tacto, el olor y, cuando sea posible, el gusto, favoreciendo aprendizajes más significativos. |