Tabla de contenido

1. Objetivo general 2
2. Objetivos específicos 2
3. Alcance 2
4. Vigencia 2
5. Marco conceptual 3
6. Marco normativo 9
   6.1. Internacional 9
   6.2. Nacional 12
   6.3. Distrital 15
7. Desarrollo del lineamiento 17
   7.1. Gobernanza en la seguridad alimentaria y nutricional y ciudadanía alimentaria 17
   7.2. Alimentación saludable y sostenible 19
   7.3. Vigilancia nutricional 31
   7.4. Educación alimentaria y nutricional para la promoción de hábitos en estilos de vida saludable: alimentación, nutrición y actividad física 39
8. Evaluación del lineamiento o política interna 43
9. Responsabilidades y competencias 45
10. Administración del lineamiento 45
11. Aprobación del documento 45

1. Objetivo general

Brindar un marco de referencia a través de orientaciones técnicas y metodológicas para el desarrollo de las acciones asociadas a la alimentación y nutrición de los servicios sociales que ofrecen apoyo alimentario de la Secretaría Distrital de Integración Social, con el fin de proveer una alimentación saludable y de calidad a los beneficiarios

2. Objetivos específicos

- Establecer la importancia del suministro de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social, los cuales aportan a la mitigación de la inseguridad alimentaria y nutricional de la población de Bogotá.
- Identificar las acciones para la planificación alimentaria, abastecimiento y garantía de la inocuidad de los alimentos como aporte técnico a los servicios sociales que brindan un apoyo alimentario a los participantes de los mismos.
- Implementar acciones de educación alimentaria y nutricional como parte integral para la promoción del consumo de una alimentación saludable y sostenible a través del suministro de apoyos alimentarios en los servicios sociales.
- Brindar orientaciones para la vigilancia nutricional como acción para el seguimiento del cumplimiento del objetivo del suministro de apoyos alimentarios en los servicios sociales.

3. Alcance

Con base en los Objetivos de Desarrollo Sostenibles (ODS), específicamente el ODS 1 relacionado con “Fin de la Pobreza” y el ODS 2 “Hambre Cero” y aportando al objetivo del Conpes 09 de 2019 - Política de seguridad alimentaria y nutricional: construyendo ciudadanía alimentaria, que proyecta superar de manera progresiva la inseguridad alimentaria y la malnutrición en los habitantes de Distrito Capital al 2031; el presente lineamiento busca establecer un marco de referencia técnico en el componente de alimentación y nutrición para los servicios sociales que brindan apoyo alimentario de la Secretaría Distrital de Integración Social, a través de la consolidación de orientaciones técnicas y articulando el componente de suministro de apoyos alimentarios como aporte a una alimentación saludable y sostenible.

Este lineamiento permite articular las acciones que se contemplan en los servicios sociales con componente alimentario y mostrar la importancia de éstos como aporte de la garantía de la seguridad alimentaria y nutricional, la ciudadanía alimentaria y el derecho humano a la alimentación.

4. Vigencia

El lineamiento tiene una vigencia articulada con el Conpes 09 de 2019 - Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional: construyendo ciudadanía alimentaria 2019-2031

5. Marco conceptual

Este capítulo compila los fundamentos conceptuales en los cuales se basa las acciones establecidas en los servicios sociales con componente alimentario, los cuales se presentan a continuación:

- Alimentación saludable y de calidad: de acuerdo con el Ministerio de Salud y Protección Social, la alimentación saludable es "aquella que satisface las necesidades de energía y nutrientes en todas las etapas de la vida considerando su estado fisiológico y velocidad de crecimiento"; busca mantener el buen funcionamiento del organismo, conservar o restablecer la salud, minimizar el riesgo de enfermedades, garantizar la reproducción, gestación, lactancia, desarrollo y crecimiento adecuado[1]. Es importante tener en cuenta la característica de calidad, es decir que los alimentos cumplan con la inocuidad y que aporten a la protección de la salud de la población.

- Apoyo alimentario: para la Secretaría Distrital de Integración Social, el apoyo alimentario hace referencia a los alimentos que son entregados a los participantes de los servicios sociales, de acuerdo con la planeación de la minuta de alimentos definida por la Secretaría, por grupo de edad y servicio social. Este apoyo alimentario puede contribuir a la seguridad alimentaria favoreciendo el acceso y su consumo por parte de la población.

- Apoyo alimentario tipo ración servida: tiempo de comida caliente para consumo en sitio, brindado a beneficiarios de diferentes momentos del curso de vida, por lo cual se realiza una planificación alimentaria específica para cada uno. Para su ejecución se debe contar con un espacio físico que cumplan con las condiciones adecuadas para la preparación, servido e implementación de actividades complementarias relacionadas con vigilancia nutricional, promoción de estilos de vida saludable e inclusión social.

- Bono de alimentos: entrega de un beneficio económico condicionado al canje por alimentos, a hogares con la posibilidad de desplazamiento a los puntos de canje, red de apoyo para realizarlo y que cuenten con un lugar o espacio definido para preparar los alimentos. Se brinda una guía de opciones de alimentos saludables para la autonomía de los participantes en la selección de estos.

- Canastas alimentarias: apoyo alimentario para hogares de acuerdo con el número de integrantes y grupo poblacional atendido; tiene en cuenta como, eje central de la atención, el enfoque diferencial étnico y territorial. Se conforma con diferentes grupos de alimentos perecederos y no perecederos, con el fin de brindar una alimentación variada y saludable. Se establece para servicios sin una infraestructura específica.

- Ciudadanía alimentaria*:* la política de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) para Bogotá trae como referencial a la ciudadanía alimentaria que se entiende como la práctica de participación en comportamientos relacionados con los alimentos que apoyan que buscan la

[1] Ministerio de Salud y Protección Social. ¿Qué es una alimentación saludable? Disponible en https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/HS/Paginas/que-es-alimentacion-saludable.aspx

sostenibilidad, en lugar de amenazar y agredir el medio ambiente, la cual promueve "ciudadanos alimentarios" para construir una alimentación sana, suficiente y de calidad, sostenible y justa[2]. El concepto de ciudadanía alimentaria trae consigo seis puntos claves que permiten entender este referencial[3]:

- Consiste en el reconocimiento del derecho social a una alimentación suficiente, saludable y de calidad
- Implica la pre-condición de la autonomía y capacidad del ciudadano para definir y ejercer sus preferencias alimentarias. Lo cual implica, a su vez, el derecho a una información veraz, suficiente y comprensible para un ciudadano medianamente informado sobre los alimentos
- Es una cuestión de responsabilidades, de deberes u obligaciones y tiene que ver con la justicia y la equidad
- Los sujetos de la ciudadanía son todos los ciudadanos. La ciudadanía alimentaria debe constituirse en un movimiento de ciudadanos en el que convergen consumidores, productores de distintos niveles y los distribuidores comprometidos con un modelo alimentario sostenible en todos los sentidos: económico, social y ambiental
- Se manifiesta tanto en el ámbito privado como en el público, en el ámbito individual como en el colectivo
- Requiere e implica el derecho a participar en la gobernanza de los asuntos relacionados con la alimentación y en el diseño de las políticas alimentarias y busca la incorporación de la alimentación a la agenda política pública

- Derecho humano a la alimentación: el Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (DESC) de Naciones Unidas[4] refiere que el derecho a la alimentación este se "ejerce cuando todo hombre, mujer o niño, ya sea sólo o en común con otros, tiene acceso físico y económico, en todo momento, a la alimentación adecuada o a medios para obtenerla". Este derecho cuenta con tres componentes[5]:
  - Disponibilidad: el suministro de alimentos adecuados debe obtenerse en el marco de sistemas alimentarios sostenibles desde el punto de vista ambiental y económico. Todas las personas deben poder obtener alimentos ya sea por medio del mercado o contando con los medios para producirlos. El alimento debe estar disponible en cantidades suficientes para satisfacer las necesidades físicas de todas las personas.
  - Accesibilidad: Hace referencia al hecho específico de poder "alcanzar" los alimentos, el acceso a los alimentos debe ser estable tanto en el ámbito físico como en el económico, y no debe dificultar el goce de otros derechos. El precio de los alimentos debe ser tal que no represente una carga desproporcionada para los ingresos y que no impida el goce de otros derechos. La accesibilidad física significa que todos deben tener acceso a los alimentos, particularmente los grupos vulnerables como los niños, las personas con discapacidad, población étnica y los adultos mayores.

[2] Gómez-Benito, C., & Lozano, C. (2014). ¿Consumidores o ciudadanos? Reflexiones sobre el concepto de ciudadanía alimentaria. Panorama Social, 77-90. Obtenido de https://www.funcas.es/wp-content/uploads/Migracion/Articulos/FUNCAS_PS/019art07.pdf
[3] Gómez-Benito, C., & Lozano, C. (2014). Construyendo ciudadanía Alimentaria. Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED). Obtenido de https://www.fes-sociologia.com/uploads/public/Construyendo%20la%20ciudania%20alimentria_GOMEZ%20BENITO%20ET%20AL%20%20(FER,%202015).pdf
[4] ONU. (1999). Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales. Naciones Unidas.
[5] Morales González, J. C. (2015). La exigibilidad del Derecho Humano a la Alimentación. Qué es y cómo hacerla. Colombia: FIAN.

- Adecuación: la alimentación resulta adecuada cuando satisface tres requisitos: consumo de alimentos en cantidad y calidad nutricional suficientes para satisfacer las necesidades alimentarias de los individuos; inocuidad de los alimentos para el consumo humano; aceptabilidad de los alimentos según la cultura de una población determinada.
- Sostenibilidad: hace referencia la necesidad de acciones a implementar para proteger los sistemas alimentarios a fin de asegurar la posibilidad de una mayor producción sostenible de alimentos para las generaciones presentes y futuras.

- Educación alimentaria y nutricional: de acuerdo con el Plan Distrital de Educación Alimentaria y Nutricional para Bogotá, la Educación Alimentaria y Nutricional es una combinación de estrategias o acciones educativas, las cuales son implementadas para facilitar la adopción voluntaria de comportamientos, hábitos y conductas adecuadas en alimentación, nutrición y actividad física; estas estrategias incentivan a mantener o incorporar nuevos estilos de vida saludable, para mejorar la salud y el bienestar[6].

  Así mismo, el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) refiere que estas estrategias deben procurar ser coherentes y complementarias con acciones de política pública, y con el ambiente alimentario de los individuos, familias y sus comunidades para lograr mejorar de por vida la alimentación y conductas alimentarias, por tanto, el fortalecimiento en el desarrollo de la capacidad de cambiar, adaptarse y promover el cambio[7].

  Dentro de los principales conceptos a tener encuentra en el marco de la Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) se encuentran[8]:
  - Cambio de comportamiento: capacidad que tiene cualquier ser humano de transformar conductas y prácticas a partir de la toma consciente de decisiones. Supone la transformación de conductas, prácticas y acciones al mismo tiempo; es un proceso que toma tiempo y requiere de apoyo y acompañamiento continuo y se considera exitoso.
  - Hábitos y estilos de vida saludables: Hacen referencias a las prácticas y actividades que se relacionan con el bienestar, dentro de ellos se encuentran la alimentación saludable, evitar tabaco, alcohol y sustancias psicoactivas, realizar ejercicio físico de manera regular, relaciones sociales, equilibrio mental, evitar contaminación ambiental y mantener una adecuada higiene.

- Gobernanza: un elemento clave para la garantía de la SAN y de la ciudadanía alimentaria, es la gobernanza, que según la FAO se refiere a un mecanismo que facilitará la comunicación, la convergencia de opiniones y la coordinación de las actividades con el fin de mejorar la SAN a escala mundial pero también regional y nacional. Para lograr la gobernanza en SAN se necesita del reconocimiento de la alimentación como derecho y potencializar la participación activa como pilar central en los asuntos públicos relacionados con la alimentación, abriendo espacios para el debate público y construyendo mecanismos para velar por su garantía y tomar decisiones.

- Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana (GABA): son un

[6] Contento, J. B. (2015). Nutrition Education Linking. Jones & Bartlett Publishers.
[7] ICBF, FAO. (2019). Estrategia de Información, Educación y Comunicación en Seguridad Alimentaria y Nutricional para el fomento de prácticas de alimentación saludable. Bogotá: Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.
[8] Ibid.

conjunto de planteamientos que brindan orientación a la población sobre el consumo de alimentos, con el fin de promover un completo bienestar nutricional. Esta herramienta busca educar a la población y guiar las políticas nacionales de alimentación y nutrición, además, sirven de base para intervenciones a nivel de las personas y las comunidades, a través de Educación Alimentaria y Nutricional, e intervenciones del ambiente, influyendo en las políticas gubernamentales, la industria de alimentos y los medios de comunicación[9]. El objetivo de las GABA es contribuir al fomento de estilos de vida saludables, al control de deficiencias o excesos en el consumo de alimentos y a la reducción del riesgo de enfermedades relacionadas con la alimentación, a través de mensajes comprensibles, y buscan orientar a familias, educadores, asociaciones de consumidores, medios de comunicación e industria de alimentos, entre otros actores sociales[10].

Colombia cuenta con las GABA para mujeres gestantes, madres en período de lactancia y niños y niñas menores de 2 años[11] cuyo propósito es Promover la salud de las mujeres durante la gestación y el periodo de lactancia y de los niños y niñas menores de 2 años, para la prevención de la malnutrición y enfermedades no transmisibles relacionadas con la alimentación, mediante la adopción de prácticas alimentarias saludables, según los contextos político, social, económico y cultural de esta población. Así mismo, las GABA para la población colombiana mayor de 2 años que busca promover la salud, prevenir la malnutrición y contribuir a la reducción del riesgo de ECNT relacionadas con la alimentación y la actividad física, teniendo en cuenta el entorno físico y ecológico y los factores sociales, económicos y culturales de la población colombiana mayor de 2 años.

- Inocuidad alimentaria: se define como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud[12]. Es decir, todos aquellos riesgos asociados a la alimentación que pueden incidir en la salud de las personas, tanto riesgos naturales, como originados por contaminaciones, por incidencia de patógenos[13]. Una de las acciones para garantizar la inocuidad es la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura, que son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, esto con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción[14].

- Paquete de alimentos: apoyo alimentario para personas (individuos) con aporte nutricional de acuerdo con el momento de curso de vida, se conforma con diferentes grupos de

[9] ICBF. (2020). Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana mayor de 2 años - Documento técnico. Bogotá: Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.
[10] Ibid.
[11] ICBF. (2020). Guías Alimentarias basadas en Alimentos para mujeres gestantes, madres en período de lactancia y niños y niñas menores de 2 años para Colombia. Bogotá: Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.
[12] MSPS. (S.F). Calidad e inocuidad de alimentos. Obtenido de Ministerio de Salud y Protección Social: https://www.minsalud.gov.co/salud/Paginas/inocuidad-alimentos.aspx#:~:text=%E2%80%8B%E2%80%8BLa%20inocuidad%20de,un%20riesgo%20para%20la%20salud.
[13] FAO. (2023). Conceptos Básicos. Obtenido de Programa Especial para la Seguridad Alimentaria (PESA) Centroamérica: https://www.fao.org/in-action/pesa-centroamerica/temas/conceptos-basicos/es/
[14] Secretaría Distrital de Integración Social. (2023). Anexo técnico estándares transversales de calidad de los servicios sociales - Procedimiento diseño, actualización y aplicación de estándares técnicos transversales de calidad. Bogotá: Secretaría Distrital de Integración Social.

alimentos con el fin de brindar una alimentación saludable y variada.

- Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA): son la disminución de la masa de alimentos disponible que debió ser destinada para consumo humano independientemente de la causa y en todas las fases de la cadena alimentaria[15]. Las pérdidas son disminución de alimentos disponibles que ocurre en cualquiera de los eslabones de producción, postcosecha, almacenamiento, procesamiento y distribución al por mayor. En cuanto al desperdicios son alimentos que son descartados en los últimos eslabones de la cadena alimentaria, es decir, en la distribución minorista y el consumo

  Existe una distinción entre desperdicios evitables y no evitables. “Los desperdicios evitables, son los alimentos y bebidas desechados que fueron o pudieron ser comestibles en algún momento, ya que tuvieron un proceso de cocción, preparación o servido en los hogares. Este desperdicio pudo causarse por preparación de una gran cantidad de comida, por inadecuadas prácticas en el proceso de manipulación, por descarte de consumo de alimentos o partes que aún presentan calidad organoléptica y nutricional adecuada (ejemplo: corteza del pan, o partes comestibles que pueden ser incluidas como las cáscaras de las papas). Por otra parte, los desperdicios no evitables son los generados a partir de la transformación de alimentos, y se consideran como la parte no comestible de los mismos (ejemplo: huesos de carne, cáscara de huevo, bolsas de té)”[16].

- Recomendaciones de ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN): “son una estimación de la cantidad de las calorías y de los nutrientes que se deben ingerir para alcanzar un estado óptimo de salud y bienestar a partir de las características de los individuos como el sexo, la edad, la actividad física y/o un estado fisiológico específico como el crecimiento, la gestación o la lactancia”[17]. Las RIEN para la población colombiana están conformadas por el requerimiento de energía y por un grupo de cuatro valores de referencia o formas de expresión de la recomendación de ingesta de un nutriente en lugar de un solo valor[18]:
  - Requerimiento promedio estimado (Estimated Average Requirement, EAR): Es la cantidad de ingesta promedio diario de un nutriente que es igual al requerimiento según un criterio de adecuación específico, se considera que cubre las necesidades del 50 % de las personas que conforman un grupo de población saludable con características similares. Se utiliza para la evaluación dietética con individuos. Permite estimar la probabilidad de que la ingesta usual de un nutriente sea inadecuada con un nivel de confianza determinado por un criterio estadístico. De igual forma, se utiliza para evaluar la ingesta usual de un grupo de población, se utiliza este valor de referencia ya que permite estimar la prevalencia de ingestas inadecuadas dentro de un grupo de personas. Solo se utiliza el EAR en la planeación de dietas a nivel poblacional teniendo en cuenta la estimación de la varianza de la ingesta.
  - Aporte dietético recomendado (Recommended Dietary Allowance, RDA): Es el valor de ingesta que cubre el requerimiento de casi todos los individuos sanos que pertenecen a

[15] HLPE. (2014). Las pérdidas y el desperdicio de alimentos en el contexto de sistemas alimentarios sostenibles: Informe del Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Grupo de Seguridad Alimentaria Mundial. Roma: High Level Panel of Experts.
[16] Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. (2022). Decreto 375 de 2022. Política para la prevención de pérdida y desperdicios de alimentos.
[17] MSPS. (2016). Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) para la población colombiana. Generalidades, usos y razones para su implementación - Documento Resumen. Bogotá: Ministerio de Salud y Protección Social.
[18] Ídem

un grupo poblacional (97-98%), se define a partir de la determinación de la variabilidad entre las personas que comparten características similares como el sexo y la edad, se obtiene adicionando 2 desviaciones estándar (DE) al valor del EAR. Se utiliza en la planeación de dietas para individuos estableciéndose como la meta de in- gesta diaria de un nutriente en particular ya que, con este nivel de ingesta, se asegura que el individuo cubra o exceda sus necesidades.

- Ingesta adecuada (Adequate Intake, AI): Se establece cuando la evidencia científica disponible no es suficiente para determinar un requerimiento promedio estimado (EAR) como tampoco un aporte dietético recomendado (RDA). Los valores de la AI se utilizan en la evaluación y planeación de dietas a nivel individual ya que para algunos nutrientes son el único valor de referencia establecido y superan los valores del EAR y el RDA, también se pueden utilizar en la planeación de dietas a nivel grupal, pero considerando que la certeza de que se están cubriendo las necesidades es mucho más baja para un nutriente con AI que con RDA.
- Nivel de ingesta máximo tolerable (Tolerable Upper Intake Level, UL): No es una ingesta recomendada. Se define como una medida en salud pública debido a que previene la aparición de efectos adversos por ingestas excesivas de un nutriente. El UL es un nivel promedio de ingesta máximo tolerable por el organismo que no genera efectos adversos por su consumo. Si se supera este nivel de ingesta, existe mayor probabilidad de que aparezcan efectos adversos relacionados con ingestas crónicas excesivas. Este nivel de ingesta se utiliza en la evaluación y el planeamiento dietético en grupos e individuos para determinar la probabilidad de presentar ingestas de un nutriente por encima del UL que pueden generar efectos adversos para la salud, como también con el objetivo de ofrecer una dieta con baja probabilidad o prevalencia de ingesta excesiva.

- Refrigerio: alimentos que aportan a las necesidades de alimentación en el trascurso de las jornadas de atención o en actividades realizadas por las Subdirecciones Técnicas de la SDIS en las que evidencien la necesidad de su suministro. Los alimentos deben cumplir con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente y las relacionadas con alimentación y nutrición, además cumplir con buenas prácticas de manufactura y condiciones sanitarias requeridas para cada una de las áreas, de tal forma que permita garantizar su inocuidad.

- Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN)*:* “es la disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por parte de todas las personas, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa”[19].

  La política de seguridad alimentaria y nutricional para Bogotá toma el referencial la seguridad alimentaria genuina relacionada con la soberanía alimentaria que promueve la participación ciudadana, la posibilidad de decisión frente a la alimentación por parte de los sujetos de derechos e incorpora el aspecto cultural y en diálogo con la SAN. Además, permite el fortalecimiento de los productores de alimentos, al igual que a los consumidores y las consumidoras al lograr el control su alimentación y nutrición, da lugar a nuevas relaciones

[19] CONPES 113. (2008). CONPES 113. Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional. Consejo Nacional de Política Económica Social. Departamento Nacional de Planeación.

sociales libres de opresión y desigualdades entre hombres y mujeres, pueblos, grupos raciales, clases sociales y generaciones[20].

- Servicios sociales: son un conjunto de acciones integradas que buscan atender las necesidades sociales identificadas en las personas, hogares y comunidades que habitan en la ciudad de Bogotá, teniendo en cuenta los enfoques poblacional y diferencial. Estos servicios aportan progresivamente a la superación de condiciones de vulnerabilidad, ampliación de capacidades, generación de oportunidades y acciones de corresponsabilidad[21].

- Vigilancia nutricional: es el proceso sistemático y permanente de recolección, transmisión, análisis e interpretación de información que permite mantener un conocimiento actualizado de la situación nutricional[22]. De acuerdo con la Secretaría Distrital de Salud, esta vigilancia es necesaria dado que el estado nutricional es un indicador de calidad de vida de las poblaciones, pues lo que refleja el desarrollo físico, intelectual y emocional de los individuos, está íntimamente relacionado con su estado de salud y factores alimentarios, socioeconómicos, ambientales y culturales, entre otros[23].

6. Marco normativo

El marco normativo del presente lineamiento contiene disposiciones de carácter internacional, nacional y distrital con relación a seguridad alimentaria y nutricional como pilar central del objetivo de los servicios sociales con componente alimentario de la Secretaría Distrital de Integración Social.

A continuación, se presenta los principales ejes normativos aplicables al lineamiento, a través de las diferentes disposiciones legales y sus respectivos principios.

6.1. Internacional

- Declaración Universal de los Derechos Humanos 1948 - Artículo 25: Adoptado por Naciones Unidas como plan de acción global las garantizar las libertades y derechos que merecen protección universal para que todas las personas vivan su vida en libertad, igualdad y dignidad. Específicamente el articulo 25 estableció “Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la alimentación, el vestido, la vivienda, la asistencia médica y los servicios sociales necesarios; tiene asimismo derecho a los seguros en caso de desempleo, enfermedad, invalidez, viudez, vejez u otros casos de pérdida de sus medios de subsistencia por circunstancias independientes de su voluntad.”[24]

---

[20] Vía Campesina. (3 de Septiembre de 2003). Posición Sobre Soberanía Alimentaria De Los Pueblos. Recuperado el 2023, de Vía Campesina - Movimiento Internacional: https://viacampesina.org/es/posicion-sobre-soberania-alimentaria-de-los-pueblos/
[21] SDIS. (2023-1). Resolución No. 0218 de 8 febrero 2023. Bogotá: Secretaría Distrital de Integración Social.
[22] Procedimiento vigilancia nutricional
[23] Secretaría Distrital de Salud. (2023). Sistema de Vigilancia Nutricional SISVAN D.C. Obtenido de http://www.saludcapital.gov.co/DSP/Paginas/SISVAN.aspx
[24] Naciones Unidas. (1948). Declaración Universal de los Derechos Humanos. Obtenido de https://www.ohchr.org/sites/default/files/Documents/Publications/ABCannexessp.pdf

- Pacto Internacional sobre Derechos Económicos, Sociales y Culturales 1966: Instrumento del Sistema Universal de Protección de los Derechos Humanos, que regulan la protección de los derechos económicos, sociales y culturales (DESC) que se consideran derechos de igualdad material por medio de los cuales se pretende alcanzar la satisfacción de las necesidades básicas de las personas y el máximo nivel posible de vida digna. Específicamente el artículo 11 establece que los estados deben reconocer el "derecho de toda persona a un nivel de vida adecuado para sí y su familia, incluso alimentación, vestido y vivienda adecuados, y a una mejora continua de las condiciones de existencia. Los Estados Parte tomarán medidas apropiadas para asegurar la efectividad de este derecho, reconociendo a este efecto la importancia esencial de la cooperación internacional fundada en el libre consentimiento"[25].

- Declaración de Copenhague sobre Desarrollo Social y Programa de Acción de la Cumbre Mundial sobre Desarrollo Social 1995: Presenta un consenso sobre tres objetivos centrales del desarrollo social: la erradicación de la pobreza, la promoción del empleo pleno y productivo y el fomento de la inclusión social. Así mismo, estable la necesidad de un enfoque holístico a través de la articulación de sectores sociales con iniciativas en las cuales las personas estén en el centro del desarrollo garantizando la plena participación que permitan el avance del progreso social y una mejor calidad de vida y bienestar para todos. Adicionalmente, alienta a los estados a promover "el acceso asequible y equitativo a los servicios básicos programas que promuevan la igualdad y la inclusión afirmando la dignidad fundamental de la persona humana, y la atención sanitaria, en particular acelerando la transición hacia el acceso equitativo a la cobertura sanitaria universal, así como el acceso a la vivienda, la nutrición y la alimentación a precios asequibles, y el acceso al empleo y el trabajo decente…"[26]

- Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial, 1996: definieron las bases para lograr un objetivo común: la seguridad alimentaria a nivel individual, familiar, nacional, regional y mundial. Estableció la necesidad que se adoptaran estrategias para dar soluciones colectivas a los problemas la seguridad alimentaria, además estableció como uno de sus objetivos "Hacer posible que los hogares, las familias y las personas expuestas a la inseguridad alimentaria satisfagan sus necesidades alimentarias y nutricionales, y tratar de prestar asistencia a quienes no estén en condiciones de hacerlo" y de igual forma "garantizar que los alimentos suministrados sean inocuos, física y económicamente asequibles, apropiados y suficientes para satisfacer las necesidades de energía y nutrientes de la población[27].

- Objetivos de Desarrollo Sostenible: En 2015 los Estados Miembros de las Naciones Unidas adoptaron la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, la cual estableció las acciones globales para erradicar la pobreza en el mundo, proteger el planeta y asegurar la prosperidad para todos. Dentro de los objetivos planteados a 2030 se encuentran[28]:

[25] ONU. (1999). COMITÉ DE DERECHOS ECONÓMICOS, SOCIALES Y CULTURALES. NACIONES UNIDAS.
[26] Naciones Unidas. (1995). Declaración de Copenhague sobre Desarrollo Social y Programa de Acción de la Cumbre Mundial sobre Desarrollo Social. Copenhague, Dinamarca.
[27] FAO. (1996). Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial. Italia, Roma: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). Obtenido de https://acortar.link/uFuyK9
[28] Naciones Unidas. (2015). Objetivos de Desarrollo Sostenible. Obtenido de https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/

- ODS 1. Fin de la pobreza: tiene como objetivo erradicar la pobreza en todas sus formas y en todo el mundo. Esto implica asegurar que todas las personas, especialmente las más vulnerables, tengan acceso a los recursos necesarios para vivir una vida digna, incluyendo alimentos, vivienda, educación y atención médica.
- ODS 2. Hambre cero: establece como metas poner fin al hambre y asegurar una alimentación sana, nutritiva y suficiente, terminar con todas las formas de desnutrición, duplicar la productividad agrícola y los ingresos de productores de alimentos a menor escala, asegurar los sistemas de producción sostenibles e implementar prácticas agrícolas resilientes
- ODS 10. Reducción de las desigualdades: se centra en reducir las desigualdades económicas, sociales y políticas tanto dentro de los países como entre ellos. El objetivo es promover la inclusión social, económica y política de todos los grupos de la sociedad, especialmente los más marginados, para lograr un mundo más equitativo.
- ODS 12. Producción y consumo responsables: aborda la necesidad de producir y consumir de manera más sostenible y responsable. Esto implica reducir el desperdicio de recursos, promover la eficiencia en el uso de materiales y energía, y fomentar prácticas de producción y consumo que no dañen el medio ambiente ni agoten los recursos naturales

- Segunda conferencia internacional sobre nutrición 2014: esta conferencia reafirmó el derecho de todas las personas a tener acceso a alimentos sanos y nutritivos suficientes, en consonancia con el derecho a una alimentación adecuada y con el derecho fundamental de toda persona a no padecer hambre de conformidad con el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales y otros instrumentos pertinentes de las Naciones Unidas Documento Declaración final de Roma sobre la Nutrición. Para esto se precisó la necesidad de políticas que promuevan una alimentación diversificada, equilibrada y saludable en todas las etapas de la vida[29].

- Directrices voluntarias sobre los sistemas alimentarios y la nutrición: Instrumento que tienen por objeto promover la coherencia de las políticas y reducir la fragmentación de estas entre sectores pertinentes como la salud, la agricultura, la educación, el medio ambiente, el género, la protección social, el comercio y el empleo, dado su influencia en el funcionamiento de los sistemas alimentarios sostenibles y por ende de la nutrición. Sus recomendaciones se agrupan en siete esferas prioritarias: 1) Gobernanza transparente, democrática y responsable. 2) Cadenas de suministro alimentario sostenibles para lograr dietas saludables en el contexto de la sostenibilidad económica, social y medioambiental, así como del cambio climático. 3) Acceso igualitario y equitativo a dietas saludables a través de sistemas alimentarios sostenibles. 4) Inocuidad alimentaria en el conjunto de los sistemas alimentarios sostenibles. 5) Conocimientos, educación e información nutricionales centrados en las personas. 6) Igualdad de género y empoderamiento de la mujer en el conjunto de los sistemas alimentarios. 7) Sistemas alimentarios resilientes en contextos humanitarios[30].

[29] FAO. (2014). Documento final de la Segunda Conferencia: Declaración de Roma sobre la Nutrición. Roma: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). Obtenido de https://www.fao.org/3/ml542s/ml542s.pdf
[30] ONU Nutrición. (2021). Directrices voluntarias del CSA sobre los sistemas alimentarios y la nutrición. Obtenido de https://www.unnutrition.org/wp-content/uploads/CFS-Voluntary-Guidelines-on-Food-Systems-and-Nutrition-ES.pdf

6.2. Nacional

- Constitución Política de Colombia 1991: En su artículo 44, establece que "Son derechos fundamentales de los niños: la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada, su nombre y nacionalidad, tener una familia y no ser separados de ella, el cuidado y amor, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión…"[31]

- Ley 1098 de 2006, Código de Infancia y Adolescencia: tiene por finalidad garantizar a los niños, a las niñas y a los adolescentes su pleno y armonioso desarrollo para que crezcan en el seno de la familia y de la comunidad, en un ambiente de felicidad, amor y comprensión. Para la garantía de sus derechos y su protección será obligación de la familia, la sociedad y el Estado. Específicamente, en sus artículos 17, 27 y 29 define los derechos a los alimentos, la salud, la educación, al desarrollo integral en la primera infancia, la recreación, la participación en la vida cultural y en las artes respectivamente. Además, en su artículo 41 entre las obligaciones del estado incluye, "atender las necesidades educativas específicas de los niños, las niñas y los adolescentes" y fomentar el deporte, la recreación y las actividades de supervivencia, facilitando los materiales y útiles necesarios para su práctica regular y continuada[32].

- Ley 1804 del 2016. Por la cual se establece la política de estado para el desarrollo integral de la primera infancia de cero a siempre y se dictan otras disposiciones. Establece acciones para promover y garantizar el desarrollo infantil de las niñas y los niños de primera infancia (desde la gestación hasta los 5 años 11 meses), esto a través de un trabajo unificado e intersectorial, que articula y promueve el desarrollo de planes, programas, proyectos y acciones para la atención integral a cada niña y niño. Así mismo, aborda la responsabilidad frente a la promoción en estilos de vida saludables en el Artículo 4, al definir Seguridad Alimentaria y Nutricional como, "el conjunto de acciones articuladas que busca aportar a la realización de los derechos asociados a la alimentación y a la adecuada nutrición de los niños y niñas. Estas acciones buscan promover en las familias hábitos alimentarios y estilos de vida saludables que permitan mejorar el consumo de los alimentos y la nutrición, aportando al mejoramiento de la salud a la prevención de enfermedades ligadas a la alimentación mediante el reconocimiento, valoración e identificación de los haberes y prácticas culinarias"[33]

- Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PNSAN) - CONPES 113 de 2008: tiene como objetivo "Garantizar que toda la población colombiana disponga, acceda y consuma alimentos de manera permanente y oportuna, en suficiente cantidad, variedad, calidad e inocuidad". La Política está dirigida a toda la población colombiana, y requiere de la realización de acciones que permitan contribuir a la disminución de las desigualdades sociales y económicas, asociadas a la inseguridad alimentaria y nutricional, en los grupos de población en condiciones de vulnerabilidad. Entre estas acciones refiere crear condiciones para que la población colombiana, en particular los grupos de población en condiciones de

[31] Asamblea Nacional Constituyente. (1991). Constitución Política de Colombia 1991. Bogotá D.C.
[32] ICBF. (2006). Ley 1098 de 2006, Código de Infancia y Adolescencia. Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. Obtenido de https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/codigoinfancialey1098.pdf
[33] Congreso de la República. (2016). Ley 1804 del 2016. Por la cual se establece la política de Estado para el Desarrollo Integral de la Primera Infancia de Cero a Siempre y se dictan otras disposiciones.

vulnerabilidad, tenga acceso como mínimo a los alimentos de la canasta básica, que le permita satisfacer las necesidades alimentarias y nutricionales y garantizar a la población colombiana, en situación de inseguridad alimentaria y nutricional, el acceso físico a los alimentos, o los medios para acceder a ellos[34].

- Política Nacional de infancia y adolescencia 2018-2030, por medio de la cual se proyectan acciones que generen condiciones de bienestar, acceso a oportunidades con equidad e incidencia de las niñas, los niños y los adolescentes en la transformación del país. Dentro de las realizaciones en las que se basa esta política establece que "cada niño, niña y adolescente disfruta del nivel más alto posible de salud, vive y asume modos, estilos y condiciones de vida saludables y cuenta con óptimas condiciones de alimentación y nutrición"[35]

- Ley 2046 de 2020: Su objetivo es establecer condiciones e instrumentos de abastecimiento alimentario para que todos los programas públicos de suministro y distribución de alimentos promuevan la participación de pequeños productores locales y productores locales agropecuarios cuyos sistemas productivos pertenezcan a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones legalmente constituidas. En sus artículos 3 y 7 refieren que entidades públicas del nivel nacional, departamental, distrital, municipal, sociedades de economía mixta, y entidades privadas que manejen recursos públicos y operen en el territorio nacional, que demanden de forma directa o a través de interpuesta persona, alimentos para el abastecimiento están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comuni-taria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada enti-dad destinados a la compra de alimentos"[36]

- Ley 2120 de 2021: tiene como objetivo ley adopta medidas efectivas que promueven entornos alimentarios saludables, garantizando el derecho fundamental a la salud, especialmente de las niñas, niños y adolescentes, con el fin de prevenir la aparición de Enfermedades No Transmisibles, mediante el acceso a información clara, veraz, oportuna, visible, idónea y suficiente, sobre componentes de los alimentos a efectos de fomentar hábitos alimentarios saludables[37]

- Política para la prevención y disminución de las pérdidas y los desperdicios de alimentos (Decreto 375 del 14 de marzo de 2022): tiene como objetivo "Prevenir y reducir las pérdidas y los desperdicios de alimentos derivados de las deficientes prácticas de producción agropecuaria y agroindustrial y de la industria de alimentos, la insuficiente infraestructura de logística, la inadecuada gestión de alimentos para su comercialización y los hábitos inadecuados de consumo a nivel nacional y territorial; entre sus líneas busca incentivar la creación de hábitos de preparación, consumo y aprovechamiento de alimentos por parte de

[34] CONPES 113. (2008). CONPES 113. Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional. Consejo Nacional de Política Económica Social. Departamento Nacional de Planeación.
[35] ICBF. (2018). Política Nacional de infancia y adolescencia 2018-2030. Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.
[36] Congreso de Colombia. (2020). Ley 2046 de 2020. por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos. Bogotá.
[37] Congreso de la República. (2021). Ley 2120 de 2021. Por medio de la cual se adoptan medidas para fomentar entornos alimentarios saludables y prevenir enfermedades no transmisibles y se adoptan otras disposiciones.

los establecimientos gastronómicos en las regiones, hogares y comunidades y evitar el desperdicio de alimentos en el marco de los programas sociales de alimentación[38].

- Plan Decenal de Lactancia Materna y Alimentación Complementaria 2021-2030: es un instrumento de política pública que orienta las intervenciones de protección de las niñas y los niños desde la gestación hasta los dos años de vida, por medio de un conjunto de líneas estratégicas, productos y acciones, orientados a la mejor nutrición disponible basada en la adecuada práctica de lactancia materna y en una alimentación complementaria natural, saludable y culturalmente pertinente. (DAPRE, 2021)
- Plan Decenal de Salud Pública 2022-2031: adoptado mediante resolución 1035 de 2022 del MSPS; Plantea que el país a 2031 habrá avanzado en la garantía del derecho fundamental a la salud y la mejora del bienestar y calidad de vida de los habitantes del territorio colombiano, mediante la incidencia sobre los determinantes sociales de la salud a través de la acción intersectorial, territorial, institucional y social de forma articulada, diferencial y sostenible. Dentro de sus líneas de acción busca la gestión para la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación mediante la gestión de acciones que favorezcan la sostenibilidad de los sistemas de producción de alimentos con prácticas agrícolas sostenibles; la disponibilidad, accesibilidad física y económica de los alimentos en los entornos cercanos a los sujetos y la adecuación desde una perspectiva sostenible que responda a las necesidades de energía y nutrientes de la población. Así mismo, la promoción de condiciones que garanticen una alimentación saludable que satisfaga las necesidades de energía y nutrientes en todos los momentos del curso de la vida y en los distintos entornos y ámbitos[39].

- Lineamientos para la adquisición y preparación de alimentos saludables en los programas del Estado: tiene como objetivo realizar recomendaciones para promover una alimentación saludable en los programas de entrega de alimentos a cargo del Estado, a través de todas las etapas del proceso con énfasis en su adquisición y elaboración[40].

El presente documento también se enmarca en las siguientes resoluciones de orden nacional:

- Resolución 3803 de 2016: Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) para la población colombiana y se dictan otras disposiciones, encaminadas a promover una dieta equilibrada que aporte la cantidad y calidad necesaria de energía y nutrientes.
- Resolución 2465 de 2016: Por la cual se adoptan los indicadores antropométricos, patrones de referencia y puntos de corte para la clasificación antropométrica del estado nutricional de niñas, niños y adolescentes menores de 18 años de edad, adultos de 18 a 64 años de edad y gestantes adultas y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 3803 de 2016: Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana y se dictan otras disposiciones
- Resolución 2674 de 2013: Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias

[38] Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. (2022). Decreto 375 de 2022. Política para la prevención de pérdida y desperdicios de alimentos.
[39] Ministerio de Salud y Protección Social. (2022). Plan Decenal de Salud Pública 2022-2031. Resolución 1035 de 2022. Bogotá.
[40] MSPS. (2022). Lineamientos para la adquisición y preparación de alimentos saludables en los programas del Estado. Recomendaciones para su implementación. Bogotá: Ministerio de Salud y Protección Social.

primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

- Resolución 2350 de 2020: Por la cual se adopta el lineamiento técnico para el manejo integral de atención a la desnutrición aguda moderada y severa, en niños de cero (0) a 59 meses de edad, y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 810 de 2021: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.

6.3. Distrital

- Política de seguridad alimentaria y nutricional construyendo ciudadanía alimentaria (Conpes 09- 2019): Tiene como objetivo superar de manera progresiva la inseguridad alimentaria y la malnutrición en los habitantes de Distrito Capital al 2031. Esta política busca garantizar el derecho a la seguridad alimentaria y nutricional de las personas que habitan en el Distrito Capital, a través de la promoción y el fortalecimiento del ejercicio activo de una ciudadanía alimentaria y en el marco de un sistema sostenible e incluyente de abastecimiento y distribución de alimentos saludables y de agua para Bogotá – Región[41].

- Política pública de primera infancia, infancia y adolescencia (Conpes 27- 2023): tiene como objetivo garantizar el desarrollo integral de la primera infancia, la infancia y la adolescencia en Bogotá D.C. a partir del reconocimiento de sus capacidades, subjetividades y diversidades. Así mismo, pone a la alimentación y nutrición como uno de los elementos de las realizaciones o condiciones y estados que se materializan en la vida de cada niña, niño y adolescente, lo cuales hacen posible su desarrollo Integral[42].

- Política Pública de y para la Adultez (Decreto 544 de 2011 y Resolución 1045 de 2021): con el objetivo de “Promover, defender y garantizar progresivamente los derechos de los/as adultos/as urbanos/as y rurales que habitan en Bogotá, D.C., a través de la movilización social y la transformación de los conflictos, que impacten las condiciones socioeconómicas, políticas, culturales y ambientales de la población adulta hacia la construcción de una ciudad equitativa, pluralista e incluyente, que respete las diferencias y las diversidades para fortalecer el ejercicio pleno de la ciudadanía. Uno de sus objetivos específicos plantea el desarrollo de estrategias que permitan la garantía progresiva de los derechos sociales, entre estos la alimentación y nutrición[43].

- Política Pública Social para El Envejecimiento y la Vejez - 2010 a 2025 (Decreto 345 de 2010): su objetivo es Garantizar la promoción, protección, restablecimiento y ejercicio pleno de los derechos humanos de las personas mayores sin distingo alguno, que permita el desarrollo humano, social, económico, político, cultural y recreativo, promoviendo el envejecimiento activo para que las personas mayores de hoy y del futuro en el Distrito Capital vivan una vejez con dignidad, a partir de la responsabilidad que le compete al Estado en su conjunto y de acuerdo con los lineamientos nacionales e internacionales. Una de sus

[41] Secretaría Distrital de Desarrollo Económico. (2019). Política de seguridad alimentaria y nutricional - Conpes 09- 2019. Bogotá.
[42] Política Pública de primera infancia, infancia y adolescencia. Conpes 27 de 2023
[43] Alcaldía Mayor de Bogotá. (2011). Política Pública de y para la Adultez 2011-244. Bogotá.

dimensiones denominada “Vivir Bien en la Vejez” y su eje “Techo, Comida y Sustento”, contempla la línea de alimentación y nutrición, estableciendo las siguientes estrategias[44]:

- Accesibilidad a una alimentación suficiente, regular, inocua, balanceada y de calidad para las personas mayores, acorde a sus requerimientos nutricionales y valores culturales, disminuyendo los altos niveles de desnutrición y malnutrición.

- Promoción de hábitos saludables en el consumo y aprovechamiento de los alimentos por parte de las personas mayores, impactando su salud y su calidad de vida.

- Adecuación de las minutas nutricionales para personas mayores en los comedores comunitarios y demás servicios que brinden alimentos, con una atención diferenciada a personas con enfermedades crónicas que requieren una dieta especial.

- Política Pública para las Familias 2011-2025 (Decreto 545 del 2011): Esta política tiene como objetivo garantizar los derechos de las familias, en el marco del Estado Social de Derecho, a través del reconocimiento de su diversidad, la transformación de patrones culturales hegemónicos y excluyentes, la promoción de relaciones democráticas y el diseño de estrategias que contribuyan a su seguridad económica y social, para la construcción de una sociedad justa y equitativa. Una de las metas de esta política en su línea de acción “Protección, económica y social de las familias” es “A 2025, el 100% de las familias del Distrito Capital tienen los Derechos a la salud, la educación y la alimentación y nutrición plenamente garantizados”, la cual se proyecta cumplir a través la promoción de la seguridad y convivencia frente a la vulneración de los derechos sociales y económicos[45].

- Ruta Integral de Atenciones a la Primera Infancia – RIAPI – Distrital: con el fin de abordar las necesidades de desarrollo, salud, educación y bienestar de la primera infancia, se establecieron 28 atenciones con acciones que deben implementarse de forma coordinada entre estas se encuentra: 6. Las familias gestantes participan en procesos educación alimentaria y nutricional, 15. Las niñas y los niños alimentados con leche materna. 16. Los niños y las niñas cuentan con valoración y seguimiento al crecimiento y al desarrollo integral y 18. Los niños y las niñas con suministro alimentario y atención oportuna en situación de riesgo nutricional.

- Comisión Intersectorial para la Seguridad Alimentaria y Nutricional del Distrito Capital - CISAN - (Decreto 546 de 2007): Por el cual se reglamentan las Comisiones Intersectoriales del Distrito Capital. La administración se propuso integrar todas las acciones que se desarrollaban con diferentes grupos de poblaciones. Para su cumplimiento, estructuró la gestión institucional en ocho ejes de trabajo, articulando otras entidades públicas y privadas con el fin de seguir construyendo el enfoque de la seguridad alimentaria en la ciudad. El Decreto establece la creación de las Unidades Técnicas de Apoyo (UTA), conformadas por personal técnico vinculado a las entidades integrantes de las Comisiones y designado por ellas.

[44] Alcaldía Mayor de Bogotá. (2010). Política Pública Social para El Envejecimiento y la Vejez - 2010 a 2025 (Decreto 345 de 2010. Bogotá.
[45] Secretaría de Integración Social. (2011). Política Pública para las Familias 2011-2025 (Decreto 545 del 2011). Bogotá.

- Acuerdo 498 del 2012: “Por medio del cual se establecen estrategias integrales de promoción de alimentación saludable y de actividad física, que mejoren la calidad de vida y salud de la población expuesta a/o con problemas de sobrepeso y obesidad del Distrito Capital”. La Secretaría Distrital de Salud, en coordinación con las Secretarías de Educación, Integración Social, Cultura, Recreación y Deporte, Gobierno, Desarrollo Económico y las Empresas Sociales del Distrito (ESES), adelantarán actividades educativas y acciones dirigidas a promover una alimentación balanceada y saludable de la población bogotana, en especial de niños, niñas, adolescentes y adultos mayores, haciendo énfasis en la generación de ambientes saludables y regulación del consumo de alimentos y bebidas con calidad nutricional.

- Plan Distrital de Educación Alimentaria y Nutricional para Bogotá (PDEANDC): tiene como objetivo Implementar estrategias metodológicas de información, educación y comunicación en alimentación y nutrición favorecedoras del ejercicio de la ciudadanía alimentaria, en armonía con la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación y en articulación con los entornos cuidadores, los diversos enfoques de los grupos poblacionales y la Política Pública Distrital de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá “Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019 – 2031”, mediante el ejercicio de saberes y acciones que promuevan comportamientos saludables en los habitantes de la ciudad de Bogotá[46].

7. Desarrollo del lineamiento

A continuación, se presentan las acciones técnicas que contribuyen a garantizar el derecho a la seguridad alimentaria y nutricional y al fortalecimiento de la ciudadanía alimentaria.

7.1. Gobernanza en la seguridad alimentaria y nutricional y ciudadanía alimentaria

La Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS) como la entidad a nivel distrital que apoya la formulación e implementación de políticas públicas poblacionales orientadas al ejercicio de derechos promoviendo de forma articulada, la inclusión social, el desarrollo de capacidades y la mejora en la calidad de vida de la población en condición de vulnerabilidad, la Subdirección de Nutrición como delegada de la SDIS participa en la Comisión Intersectorial para la Seguridad Alimentaria y Nutricional del Distrito Capital (CISAN) y en los comités locales de Seguridad Alimentaria y Nutricional, esto en el marco del decreto 508 del 2007.

Así mismo, se deben tener en cuenta las funciones de la CISAN en las cuales la SDIS debe aportar:

- Articular las acciones de las instancias colegiadas que tienen a su cargo asuntos relacionados con la seguridad alimentaria y nutricional, tales como: el Consejo Directivo del Plan Maestro de Abastecimiento de Alimentos y Seguridad Alimentaria para Bogotá, el Comité Distrital Intersectorial de Alimentación y Nutrición y los Comités Locales de Seguridad Alimentaria y Nutricional.
- Coordinar la implementación de la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Distrito Capital, con las entidades distritales en concordancia con las políticas de desarrollo

[46] Secretaría Distrital de Salud. (2023). Plan Distrital de Educación Alimentaria y Nutricional para Bogotá (PDEANDC). 2024-2031. Bogotá.

territorial, económico y social y de conformidad con el Plan de Desarrollo Económico y de Obras Públicas, el Plan de Ordenamiento Territorial, los Planes Maestros del Distrito Capital, los Planes Locales de Desarrollo y con la normatividad que establece los lineamientos de la política distrital de Seguridad Alimentaria en Bogotá D.C.

- Acordar los mecanismos de seguimiento a la implementación en las entidades distritales, de las decisiones adoptadas en la Comisión.
- Coordinar la ejecución de mecanismos para incentivar la corresponsabilidad en el reconocimiento, la protección y la promoción del derecho a la alimentación.
- Concertar mecanismos de fortalecimiento de los procesos de seguridad alimentaria y nutricional a cargo de las entidades distritales del Sector Central y Descentralizado y del Sector de las Localidades.
- Coordinar el desarrollo de estrategias y mecanismos definidos para el fomento a la asociatividad y a la democratización de la producción de bienes y la prestación de servicios relacionados con la seguridad alimentaria y nutricional.

Por otro lado, a nivel local los nutricionistas asociados al proyecto de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento deben participar mensualmente en los Comités Locales de Seguridad Alimentaria y Nutricional – CLSAN en los cuales se materializa la política pública, teniendo en cuenta las particularidades territoriales por lo cual se desarrollan los planes locales de seguridad alimentaria y nutricional con participación de diversos actores institucionales, comunitarios y de sociedad civil.

Dentro de las acciones que los nutricionistas locales asociados al proyecto de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento pueden aportar para el adecuado cumplimiento de la política de SAN y de los planes de acciones de los CLSAN son:

- Fortalecimiento técnico a las subdirecciones técnicas y locales de la SDIS, frente a la Seguridad Alimentaria y Nutricional y de la Ciudadanía Alimentaria, lo que genera la apropiación de la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá: “Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019-2031”. Se requiere reconocer y tener claridad frente a los siguientes referentes conceptuales: I. Derecho Humano a la Alimentación, II. Seguridad Alimentaria y Nutricional, III. Ciudadanía Alimentaria, IV. Participación social y comunitaria
- Participar en la formulación, implementación, seguimiento y evaluación de los planes de acción anuales de los CLSAN.
- Apoyar el reporte del plan de acción de la localidad, consolidando y actualizando la e información y presentarla a la Unidad Técnica de Apoyo de la Comisión Intersectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional
- Apoyar la articulación con los integrantes de la CISAN y de los CLSAN con el fin de generar intervenciones intersectoriales que incidan sobre la situación alimentaria y nutricional del territorio.
- Participar en la actualización de los diagnósticos de seguridad alimentaria y nutricional de la localidad o unidad de planeación local, de manera anual, con el fin de identificar necesidades de intervención
- Participar en los espacios de construcción y control social para promover las acciones de corresponsabilidad en el marco de los deberes y derechos de los y las participantes.
- Participar, acompañar y asesorar en temas de alimentación y nutrición al CLSAN

- Realizar el fortalecimiento técnico a los referentes de los servicios de la SDIS, que cuentan con apoyo alimentario para promover la participación de los beneficiarios en los en los CLSAN, como actores clave de la sociedad civil en la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá.

7.2. Alimentación saludable y sostenible

En el marco de la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional y en el referencial de ciudadanía alimentaria que refiere la necesidad de promover “ciudadanos alimentarios”, se deben implementar instrumentos que garanticen una alimentación sana, suficiente y de calidad, sostenible y justa. Para esto la SDIS cuenta con distintas herramientas para lograr que el suministro de alimentos dirigido a los participantes de los diferentes servicios sociales que reciben apoyo alimentario se logre con criterios de calidad, cantidad, inocuidad y oportunidad.

A continuación, se especifican los criterios y elementos para la definición del tipo de suministro de alimentos en los servicios de la SDIS y los elementos técnicos para cada una de estas etapas necesarias para la adecuada planificación de una alimentación saludable y sostenible.

7.2.1. Criterios mínimos para la definición de tipo de suministro alimentarios

Con el fin de ejecutar los procesos de planificación alimentaria y de abastecimiento necesarios para la proyección de los apoyos alimentarios para los servicios de las subdirecciones técnicas que lo requieran, a continuación, se establecen los siguientes criterios mínimos que deben tener en cuenta para la definición de Canastas alimentarias, Bono de Alimentos, apoyo alimentario tipo ración servida, paquete de alimentos y refrigerios; esto con el fin que la Dirección de Nutrición y Abastecimiento pueda llevar a cabo el apoyo técnico necesario para su planificación, programación e implementación:

- Canastas alimentarias

Apoyo alimentario para hogares de acuerdo con el número de integrantes y grupo poblacional atendido; tiene en cuenta como, eje central de la atención, el enfoque diferencial étnico y territorial. Se conforma con diferentes grupos de alimentos perecederos y no perecederos con el fin de brindar una alimentación variada y saludable. Se establece para servicios sin una infraestructura especifica. A continuación, se definen los elementos para que se requieren para proyectar una canasta alimentaria.

Tabla 1. Puntos clave para proyectar la canasta alimentaria

Criterios	Puntos clave para proyectar la canasta alimentaria
Planificación alimentaria	• Número de integrantes del hogar • Grupo poblacional objetivo • Características diferenciales de la población objetivo (étnico, territorial) • Porcentaje de cubrimiento de recomendaciones nutricionales que se estime aportar
Operativos	• Frecuencia de entrega • Participación de la población para concertar alimentos • Metodología de entrega de la canasta (ensamblada o por producto) • Forma de distribución de la canasta (punto especifico o ruta)

Criterios	Puntos clave para proyectar la canasta alimentaria
Administrativos	• Presupuesto • Criterios de selección de beneficiarios y metodología de seguimiento

Fuente: elaboración equipo técnico Dirección de Nutrición y Abastecimiento

- Bono de alimentos

Entrega de un beneficio económico condicionado al canje por alimentos, a hogares con la posibilidad de desplazamiento a los puntos de canje, red de apoyo para realizarlo y que cuenten con un lugar o espacio definido para preparar los alimentos. Se brinda una guía de opciones de alimentos saludables para la autonomía de los participantes en la selección de estos. Los siguientes son los puntos claves para proyectar un bono de alimentos.

Tabla 2. Puntos claves para proyectar el bono de alimentos

Criterios	Puntos claves para proyectar el bono de alimentos
Planificación alimentaria *	• Grupos poblacional objetivo • Listado de alimentos permitidos para realizar el canje * La Subdirección de Nutrición realiza el cálculo del aporte de energía y nutrientes promedio de los posibles alimentos que podrían seleccionar de acuerdo con el valor el bono.
Operativos	• Disponibilidad de unidades para realizar el canje (almacenes) • Estimación del tiempo que recibirán el beneficio (permanencia)
Administrativos	• Valor proyectado por bono • Proceso y condiciones contractuales • Criterios de selección de beneficiarios y metodología de seguimiento

Fuente: elaboración equipo técnico Dirección de Nutrición y Abastecimiento

- Apoyo alimentario tipo ración servida

Tiempo de comida caliente para consumo en sitio, brindado a beneficiarios de diferentes momentos del curso de vida, por lo cual se realiza una planificación alimentaria específica para cada uno. Para su ejecución se debe contar con un espacio físico que cumplan con las condiciones adecuadas para la preparación, servido e implementación de actividades complementarias relacionadas con vigilancia nutricional, promoción de estilos de vida saludable e inclusión social.

Para establecer un apoyo alimentario tipo ración servida se deben establecer los elementos descritos en la siguiente tabla.

Tabla 3. Puntos claves para proyectar el apoyo alimentario tipo ración servida

Criterios	Puntos claves para proyectar el apoyo alimentario tipo ración servida
Planificación alimentaria	• Porcentaje de cubrimiento de recomendaciones nutricionales que se estime aportar • Momento curso de vida – Grupos etarios • Caracterización del grupo poblacional objetivo • Concertación con los participantes para establecer la aceptabilidad de los alimentos suministrados

Criterios	Puntos claves para proyectar el apoyo alimentario tipo ración servida
Operativos	• Espacios físicos que cumplan con las condiciones de infraestructura de servicio de comedores • Implementación de componentes de vigilancia nutricional, promoción de estilos de vida saludable, Inclusión Social • Mecanismos de control y vigilancia de raciones entregadas
Administrativos	• Presupuesto acorde a condiciones técnicas de servicio • Servicios con operación directa o tercerizada • Talento humano requerido para el componente de alimentación y nutrición.

Fuente: elaboración equipo técnico Dirección de Nutrición y Abastecimiento

- Paquete de alimentos

Apoyo alimentario para personas (individuos) con aporte nutricional de acuerdo con el momento de curso de vida, se conforma con diferentes grupos de alimentos con el fin de brindar una alimentación saludable y variada. Con el fin de definir un paquete alimentario, se deben tener en cuenta lo puntos descritos en la siguiente tabla.

Tabla 4. Puntos claves para proyectar el paquete de alimentos

Criterios	Puntos claves para proyectar el paquete de alimentos
Planificación alimentaria	• Momento curso de vida – Grupos etarios del beneficiario • Grupo de alimentos (Concertación con área técnica) • Porcentaje de cubrimiento de recomendaciones nutricionales que se estime aportar
Operativos	• Frecuencia de entrega • Forma de distribución del paquete (punto especifico o ruta) • Días de cobertura
Administrativos	• Presupuesto • Criterios de selección de beneficiarios y metodología de seguimiento

Fuente: elaboración equipo técnico Dirección de Nutrición y Abastecimiento

- Refrigerio

Alimentos que aportan a las necesidades de alimentación en el trascurso de las jornadas de atención o en actividades realizadas por las Subdirecciones Técnicas de la SDIS en las que evidencien la necesidad de su suministro. Los alimentos deben cumplir con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente y las relacionadas con alimentación y nutrición, además cumplir con buenas prácticas de manufactura y condiciones sanitarias requeridas para cada una de las áreas, de tal forma que permita garantizar su inocuidad. A continuación, se definen los elementos para que se requieren para proyectar un refrigerio.

Tabla 5. Puntos claves para proyectar el refrigerio

Criterios	Puntos claves para proyectar el refrigerio
Planificación alimentaria	• Momento curso de vida – Grupos etarios • Grupo poblacional • Porcentaje de cubrimiento de recomendaciones nutricionales que se estime aportar • Tipo de refrigerio que se proyecte brindar (preparado o industrializado)
Operativos	• Disponibilidad de espacio de preparación del refrigerio o almacenamiento

Criterios	Puntos claves para proyectar el refrigerio
	• Frecuencia y horario de entrega • Condiciones para garantizar la inocuidad (cadena de frio)
Administrativos	• Presupuesto • Criterios de selección de beneficiarios y metodología de seguimiento

Fuente: elaboración equipo técnico Dirección de Nutrición y Abastecimiento

7.2.2. Etapas necesarias para la adecuada planificación de una alimentación saludable y sostenible en los servicios sociales

7.2.2.1. Abastecimiento de alimentos

A continuación, se presenta las etapas establecidas para el abastecimiento de alimentos en los servicios sociales

Etapa 1. Planeación

- Generación de pedidos de alimentos: hace referencia a la generación de los pedidos para el suministro de alimentos perecederos y no perecederos a los servicios sociales de atención directa de la Secretaría Distrital de Integración Social. El detalle de esta actividad se desarrolla ampliamente en el documento del instructivo Generación pedidos de alimentos unidades de operación directa (INS-PSS-047).

- Compra directa de alimentos por asociados: permite garantizar la disponibilidad de alimentos necesarios para la operación de los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social con apoyo alimentario. El detalle de esta actividad se desarrolla ampliamente en el instructivo Compra directa de alimentos para operadores (INS-PSS-018).

- Compra directa SDIS: permite garantizar el suministro de alimentos perecederos y no perecederos a las diferentes unidades operativas de atención directa por la Secretaría Distrital de Integración Social, para el cumplimiento de las minutas de cada servicio social.

En esta etapa la SDIS identifica las compras públicas una estrategia de desarrollo local que contribuye simultáneamente a la reducción de la pobreza, la seguridad alimentaria y nutricional, y la inclusión socioeconómica de los agricultores familiares[47].

Con el fin de dar cumplimiento a la Ley 2046 de 2020 “Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos”; se debe adquirir alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la agricultura campesina, familiar o comunitaria locales o a través de sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor de los alimentos comprados en el mes respectivo o en el porcentaje por encima de este en que se haya comprometido.

[47] FAO. (2019). Compras públicas de alimentos. Nota de orientación sobre políticas No. 11. Fortalecer las políticas sectoriales para mejorar los resultados en materia de seguridad alimentaria y nutrición. Obtenido de Proyecto Sembrando Capacidades: https://www.fao.org/3/ca2281es/ca2281es.pdf

Etapa 2. Ejecución

- Recibo de alimentos: permite verificar que los alimentos que llegan a cada unidad operativa cumplan con las características organolépticas, normatividad vigente y requisitos establecidos por la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS), con el fin de garantizar la calidad, cantidad, inocuidad y oportunidad de los alimentos recibidos. El detalle de esta actividad se desarrolla ampliamente en el instructivo Recibo de alimentos (INS-PSS-012).

- Almacenamiento de alimentos: permite establecer las condiciones para mantener la calidad de los alimentos durante el periodo que permanecen en las unidades operativas de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS), de acuerdo con su medio de conservación seco, refrigeración y/o congelación, de manera que los alimentos sean protegidos de la contaminación, descomposición y de daños, cumpliendo las buenas prácticas de manufactura. El detalle de esta actividad se desarrolla de forma amplia en el instructivo Almacenamiento de alimentos (INS-PSS-013).

- Reclamo de alimentos: establece las actividades requeridas para gestionar reclamos a proveedores de alimentos perecederos y no perecederos de los servicios de atención directa de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS), en los casos donde, se evidencie cambio en las características organolépticas del alimento durante el almacenamiento o preparación que garanticen la inocuidad de los alimentos. El detalle de esta actividad se desarrolla ampliamente en el protocolo Reclamo a proveedores (PTC-PSS-023).

- Desnaturalización de alimentos: permite establecer las acciones para la desnaturalización de alimentos que se han identificado como no aptos para el consumo, por presentar durante su almacenamiento características físicas, químicas o biológicas que puedan causar daño a la salud de los beneficiarios, en los servicios de alimentación de operación directa de la Secretaría Distrital de Integración Social (Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026).

- Alertas microbiológicas en alimentos: permite establecer acciones en aquellos eventos donde se generan alertas microbiológicas en los alimentos suministrados en los servicios sociales de operación directa y comedores comunitarios de la Secretaría Distrital de Integración Social. El detalle de esta actividad se desarrolla ampliamente en el documento Protocolo Alertas microbiológicas en alimentos (PTC-PSS-024).

- Manejo de eventualidades: Permite establecer las acciones necesarias que permitan minimizar el impacto en cada unidad operativa, en los casos donde se presente una eventualidad que dificulte la adecuada prestación del servicio. El detalle de esta actividad se desarrolla en el protocolo Manejo de eventualidades en el servicio de alimentación (PTC-PSS-025).

7.2.2.2. Planificación alimentaria y entrega de apoyos alimentarios

A continuación, se presenta las etapas necesarias para la Planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales:

Etapa 1. Planificación alimentaria

- Elaboración de fichas técnicas de producto

La ficha técnica establece las condiciones de calidad específicas para cada alimento, equipo y utensilios. La ejecución se realiza de manera conjunta entre la Subdirección de Nutrición y Subdirección de Abastecimiento. El detalle de esta actividad se desarrolla en el instructivo Elaboración ficha técnica (INS-PSS-017).

- Diseño minuta patrón, ciclo de menús y análisis del aporte nutricional diario

Uno de los conceptos centrales para el suministro de la alimentación en los servicios sociales de apoyo alimentario, es la minuta patrón, la cual se define como una guía de los grupos de alimentos y las porciones a ofrecer por cada uno de estos. En la minuta patrón se estima el aporte calórico a ofrecer en un día de acuerdo al grupo poblacional definido, es la base para diseñar los Ciclos de Menús que contienen las preparaciones a ofrecer; debe diseñarse teniendo en cuenta criterios como presupuesto, recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes (RIEN) para la población a quien va dirigida y enfoque diferencial, para ofrecer intercambios de alimentos comunes y tradicionales (nativos o autóctonos), para responder apropiadamente a las tradiciones culturales de los diversos grupos étnicos atendidos en los Servicios Sociales de la SDIS.

La minuta patrón debe ser elaborada por el profesional en nutrición y dietética con matrícula profesional. De acuerdo con el instructivo para el diseño de minutas patrón, el cual tiene como objetivo establecer aspectos técnicos a tener en cuenta para la elaboración de la minuta patrón que servirá como insumo para la entrega del apoyo alimentario (ver en instructivo Diseño minuta patrón INS-PSS-043) se plantean las siguientes tres actividades clave a realizar.

Tabla 6. Actividades instructivo diseño de minuta patrón

No	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Identificar la necesidad de elaboración o actualización de la minuta patrón.	Profesionales en Nutrición y Dietética - Subdirección de Nutrición. Referente técnico - Subdirecciones Técnicas.	Acta de reunión - Dirección de Nutrición y Abastecimiento, Memorando de solicitud – Subdirecciones Técnicas.
2	Caracterización de los participantes por curso de vida y particularidades del servicio.	Profesionales en Nutrición y Dietética - Subdirección de Nutrición. Profesionales en Nutrición y Dietética - Subdirecciones Técnicas.	Actas de mesas técnicas.
3	Elaboración de minuta patrón por grupo de edad.	Profesionales en Nutrición - Subdirección de Nutrición	Minutas patrón.

Fuente: Instructivo para el diseño de minutas patrón - SDIS

Es importante tener en cuenta que el servicio o modalidad debe contar e implementar el ciclo de menús elaborado o aprobado SDIS acorde con lo requerido en la minuta patrón y las

características de alimentación de cada grupo poblacional. Este ciclo es un conjunto de menús para un periodo determinado de tiempo, el cual se repite de una manera regular.

Para la formulación de este ciclo la SDIS cuenta con un instructivo que da línea para planear las preparaciones que serán ofrecidas a los participantes de los servicios sociales con apoyo alimentario, de acuerdo a los requerimientos de ingesta de energía y nutrientes, para promover alimentación variada, equilibrada, adecuada e inocua (ver instructivo Ciclo de menús y análisis del aporte nutricional INS-PSS-044); para esto se debe desarrollar la siguientes actividades relacionadas con la conformación del menú y el análisis del aporte nutricional.

Tabla 7. Actividades instructivo ciclo de menús semanal aporte nutricional

No	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Conformar el menú por tiempo de comida	Profesional en Nutrición Dietética	Ciclo de menús
2	Realizar el análisis del aporte nutricional	Profesional en Nutrición Dietética	Análisis nutricional

Fuente: Instructivo ciclo de menús y análisis aporte nutricional - SDIS

En estos ciclos de menús, el profesional en nutrición y dietética es responsable de incluir intercambios de alimentos tradicionales (nativos o autóctonos), así como preparaciones que respondan apropiadamente a los hábitos y cultura alimentaria propios de los diversos grupos poblacionales atendidos en los servicios sociales de la SDIS. Este debe estar disponible y visible para el personal manipulador de alimentos y para su correcta implementación es necesario garantizar la cualificación por parte del profesional de nutrición de la unidad operativa a los manipuladores de alimentos.

Así mismo, se debe tener en cuenta que en los casos de personas beneficiarias que por condiciones particulares en salud o desarrollo requieran modificar las preparaciones establecidas en el ciclo de menús, deben contar con soporte de la indicación del profesional tratante del sector en salud, así como del nutricionista dietista de la unidad operativa quien hace los ajustes correspondientes en términos de consistencia e intercambios de alimentos, siempre y cuando se garantice el aporte nutricional definido para el grupo poblacional y el servicio social.

A partir del ciclo de menús se debe realizar análisis nutricional, el cual es la obtención del aporte nutricional de los alimentos, expresada en calorías, macro y micronutrientes, los cuales deben ser calculados a partir de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC), con lo cual se evidencia que el suministro de alimentos a los participantes cumple con los requerimientos diarios de ingesta de energía y nutrientes en los Rangos Aceptables de Distribución Macronutrientes (AMDR) para cada grupo poblacional.

Este proceso debe basarse en la Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que lo modifique o derogue. Es importante tener en cuenta que los ciclos de menús y el análisis del aporte nutricional de las preparaciones por tiempo de comida, pueden sufrir cambios asociados a los gustos y preferencias de los participantes de los servicios sociales

de la SDIS, cambios que deben ser soportados por los profesionales en nutrición asignados a las unidades operativas.

Para el proceso de construcción de minuta patrón y ciclo de menús se debe tener presente los siguientes lineamientos de orden nacional:

- Estrategia Nacional para la prevención y control de las deficiencias de micronutrientes en Colombia: tiene como objetivo prevenir y reducir las deficiencias de micronutrientes en la población colombiana, con énfasis en niños y niñas hasta 12 años, gestantes y mujeres en edad fértil. Dentro de sus acciones busca: fortalecer acciones prioritarias en salud como ventana de oportunidad para la prevención de la deficiencia de micronutrientes; y promover la diversificación de la alimentación con la combinación de alimentos variados, nutritivos, propios de las regiones y en cantidades adecuadas que permitan el aporte de nutrientes sugerido para la edad y estado fisiológico de la población[48].
- Estrategia nacional para la reducción del consumo de sal/sodio en Colombia 2012 – 2021: tiene como objetivo contribuir a la disminución de la morbi-mortalidad atribuible a hipertensión arterial y enfermedad cardiovascular en la población Colombiana, mediante la reducción gradual del consumo de sal proveniente de las diferentes fuentes alimentarias, hasta lograr la recomendación de la OMS prevista para el año 2021 (5 g sal o 2 g sodio/ persona/día)[49]
- Sazonadores naturales especias, hierbas y frutas: En el marco de la estrategia de reducción del consumo de sal se cuenta con una recopilación de fichas técnicas de diferentes sazonadores como agentes que aportan sabor a las preparaciones y /o eliminan la necesidad de adición de sal. Estas fichas incluyen: reseña, características aromáticas, usos y aplicaciones con opciones de grupos de alimentos para su aplicación culinaria[50].

Etapa 2. Entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales

- Preparación de alimentos

Una vez se cuente con una adecuada planificación alimentaria, el proceso de entrega de los apoyos debe continuar con la preparación de alimentos, en la cual se obtiene un producto a partir de cambios térmicos, físicos y/o mezclas de alimentos en su estado primario.

Para esto la SDIS cuenta con un instructivo que define el orden de las actividades, para elaborar la guía de preparaciones que hacen parte de los ciclos de menús ofrecidos en las unidades operativas de la Secretaria Distrital de Integración Social. Esta guía de preparaciones es un documento en donde se describe cómo se lleva a cabo la preparación de los alimentos, incluye ingredientes, cantidades de alimentos y descripción detallada del proceso. El instructivo Guía de preparaciones (INS-PSS-046) para este fin, establece las siguientes actividades que involucran la guía de preparaciones.

[48] MSPS. (2015). Estrategia Nacional para la prevención y control de las deficiencias de micronutrientes en Colombia. Bogotá´: Ministerio de Salud y Protección Social. Obtenido de https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/Estrategia-nacional-prevencion-control-deficiencia-micronutrientes.pdf

[49] MSPS. (2015). Estrategia nacional para la reducción del consumo de sal/sodio en Colombia 2012 – 2021. Bogotá: Ministerio de Salud y Protección Social. Obtenido de https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/Estrategia-reduccion-sal-2012-2021.pdf

[50] MSPS. (2014). Sazonadores Naturales - Especias, hierbas y frutas. Bogotá: Ministerio de Salud y Protección Social.

Tabla 8. Actividades instructivo Guía de preparaciones

No	Actividad	Responsable	Registro Documental
1	Listar cada una de las preparaciones del ciclo de menús	Profesional en nutrición	Guía de preparaciones
2	Listar los ingredientes a incluir en la preparación	Profesional en nutrición	Guía de preparaciones
3	Escribir la cantidad del alimento según grupo de edad	Profesional en nutrición	Guía de preparaciones
4	Describir el proceso para la preparación	Profesional en nutrición	Guía de preparaciones

Fuente: Instructivo guía de preparaciones.

Así mismo, los servicios deben tener en cuenta el instructivo de preparación de alimentos que permite orientar los procesos para la transformación de los alimentos mediante la mezcla, modificación física y/o térmica para ofrecer las preparaciones programadas en el ciclo de menús a los participantes de los servicios sociales de la SDIS, asegurando el aporte nutricional, calidad microbiológica y características organolépticas.

A continuación, se presentan las actividades relacionadas con el pre-alistamiento hasta la preparación, el cual se puede consultar para la revisión del detalle en el instructivo Preparación de alimentos (INS-PSS-014).

Tabla 9. Actividades instructivo preparación de alimentos

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Pre-alistamiento de alimentos	Personal manipulador del servicio de alimentación – Responsable o Coordinador de la unidad operativa.	Registro control de entradas y salidas de alimentos. Registro reporte asistencia de beneficiarios para preparación de alimentos. Registro autorización cambio de preparaciones
2	Pelar, cortar, desmenuzar, picar, entre otros.	Personal manipulador del servicio de alimentación	No aplica
3	Pesar los alimentos en peso neto	Personal manipulador del servicio de alimentación	Registro preparación de alimentos
4	Preparación de los alimentos	Personal manipulador del servicio de alimentación	Registro preparación de alimentos

Fuente: Instructivo de preparación de alimentos

- Servido y distribución de alimentos

El servido es el proceso en el cual se ensamblan los alimentos o preparaciones en la vajilla para ser entregados a los participantes de los servicios sociales. La forma como se sirvan los alimentos (presentación del plato), influye en la aceptabilidad y grado de satisfacción frente a los alimentos o preparaciones ofrecidas. Por otro lado, la distribución es el proceso mediante el cual los alimentos debidamente servidos son entregados a los participantes de los servicios sociales.

El instructivo de servido y distribución de alimentos, tiene como objetivo que se logre servir y distribuir los alimentos preparados en el servicio de alimentación con calidad y calidez, cumpliendo con la minuta patrón, el ciclo de menús y las características organolépticas óptimas

para la satisfacción de los participantes de los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS). A continuación, se presentan de forma general los pasos de servido y distribución de alimentos detallados en el este instructivo Servido y distribución de alimentos (INS-PSS-015).

Tabla 10. Actividades instructivo servido y distribución de alimentos

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Organización del área destinada para servir los alimentos.	Personal del servicio de alimentación	No Aplica
2	Alistamiento del menaje para el servido de alimentos.	Personal del servicio de alimentación	No Aplica
3	Conocer las porciones a servir y las preparaciones, según el grupo de edad de los participantes definido en la minuta patrón.	Personal del servicio de alimentación	No Aplica
4	Servir en el menaje con utensilios estandarizados y distribuir a los beneficiarios.	Personal del servicio de alimentación	Registro preparación de alimentos.

Fuente: Instructivo servido y distribución de alimentos

- Seguimiento de la operación del servicio de alimentación

De acuerdo con el instructivo seguimiento de la operación del servicio de alimentación, para contribuir con el adecuado funcionamiento del servicio de alimentación y adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, en las unidades operativas de la SDIS donde se ofrecen apoyos alimentarios debe realizarse seguimiento y acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos. A continuación, se presentan las actividades para llevar a cabo el seguimiento de la operación del servicio de alimentación, instructivo Seguimiento de la operación del servicio de alimentación (INS-PSS-016).

Tabla 11. Actividades del instructivo de seguimiento de la operación del servicio de alimentación

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Condiciones generales	Profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos definido por la SDIS.	Registro acompañamiento de la operación del servicio de alimentación.
2	Edificación e instalaciones.	Profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos definido por la SDIS.	Registro acompañamiento de la operación del servicio de alimentación.
3	Equipos y utensilios	Profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos definido por la SDIS.	Registro acompañamiento de la operación del servicio de alimentación.
4	Personal manipulador	Profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos definido por la SDIS.	Registro acompañamiento de la operación del servicio de alimentación.
5	Plan de Saneamiento	Definido por Subdirección Técnica	Registros establecidos en el documento Guía Plan de Saneamiento.
6	Seguimiento de los procesos de compra, recibo, almacenamiento,	Profesional en Nutrición o Ingeniería de alimentos definido por la SDIS.	Registro plan de compras mensual.

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
	preparación, servido y distribución de alimentos		Registro plan de compras semanal. Registro verificación transporte de alimentos para asociados. Registro recepción de alimentos. Registro control entrada y salida de alimentos. Registro control de entrada y salida de alimentos de asociados. Registro control de temperatura de equipos de refrigeración. Registro control de temperatura de equipos de congelación. Registro reclamo y seguimiento a proveedores. Registro reporte asistencia de beneficiarios para preparación de alimentos. Registro preparación de alimentos. Registro autorización cambio de preparación. Registro inspección plan de muestreo de porciones servidas. Registro evaluación de características organolépticas. Registro acompañamiento de la operación del servicio de alimentación mensual Registro aceptación de preparaciones. Registro reporte resultados aceptación de preparaciones. Registro aprobación desnaturalización de alimentos.

Fuente: Instructivo seguimiento de la operación del servicio de alimentación

Estas actividades se evalúan por medio del seguimiento y acompañamiento a los servicios sociales con apoyo alimentario, realizado por profesionales en nutrición o ingeniería de alimentos definidos por la SDIS y por el profesional en nutrición del operador, en el caso de las unidades operadas por asociados o contratistas.

Así mismo, se debe implementar el plan de muestreo y seguimiento a la minuta de alimentos, proceso que verifica que los alimentos ofrecidos a los beneficiarios por la SDIS en las unidades operativas cumplan con los requerimientos de ingesta de energía y nutrientes establecidos en el análisis del aporte nutricional, de acuerdo con el grupo de edad y servicio social o modalidad y que a su vez estos alimentos presenten las características organolépticas establecidas.

A continuación, se mencionan las actividades para realizar el plan de muestreo desde la verificación del cumplimiento del ciclo de menús, de la minuta patrón y la aceptación de las preparaciones, las cuales se detallan en el instructivo Plan de muestreo y seguimiento a la minuta de alimentos (INS-PSS-048).

Tabla 12. Actividades instructivo plan de muestreo

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Verificación del cumplimiento del ciclo de menús	Profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniería de Alimentos que apoya las actividades en la unidad operativa	Registro acompañamiento de la operación del servicio de alimentación.
2	Realizar la evaluación de características organolépticas	Profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniería de Alimentos que apoya las actividades en la unidad operativa	Registro evaluación características organolépticas
3	Aplicación del plan de muestreo para verificar el cumplimiento de las porciones servidas	Profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniería de Alimentos que apoya las actividades en la unidad operativa	Registro Inspección plan de muestreo de porciones servidas Registro aceptación de preparaciones
4	Verificación del cumplimiento de la minuta patrón	Profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniería de Alimentos que apoya las actividades en la unidad operativa	Registro plan de muestreo de porciones servidas
5	Realizar evaluación de las características organolépticas de las preparaciones	Profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniería de Alimentos que apoya las actividades en la unidad operativa	Registro Evaluación de Características Organolépticas
6	Aceptación de las preparaciones	Profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniería de Alimentos que apoya las actividades en la unidad operativa	Registro aceptación preparaciones realizada por los beneficiarios Registro reporte resultados aceptación de preparaciones

Fuente: Instructivo plan de muestreo y seguimiento a la minuta de alimentos.

7.2.3. Inocuidad alimentaria

De forma transversal a las etapas de abastecimiento, planificación y entrega de apoyos

alimentarios, se debe tener presente la implementación de condiciones y medidas necesarias para asegurar que una vez ingeridos no representen un riesgo para la salud.

Para esto y de acuerdo con el estándar transversal de calidad de los servicios sociales, se deben desarrollar las siguientes actividades (Anexo técnico estándares transversales de calidad de los servicios sociales):

a. Documentar e implementar el plan de saneamiento acorde a la normatividad vigente y a las orientaciones del modelo institucional
b. Documentar e implementar de acuerdo con la normatividad vigente y las orientaciones técnicas de la SDIS, Buenas Prácticas de Manufactura en los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos
c. Seguimiento a la implementación de adecuadas prácticas higiénicas, medidas de protección y mantenimiento de adecuadas condiciones sanitarias en el servicio de alimentación

De forma complementaria y con el objetivo de garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos suministrados, la entidad realiza el seguimiento y control de la calidad microbiológica de las materias primas, alimentos y procesos de buenas prácticas de manufactura (BPM), la SDIS cuenta con el protocolo de alertas microbiológicas en alimentos, cuyo propósito es establecer las acciones a seguir en los eventos donde se identifiquen alertas microbiológicas en los alimentos suministrados en los servicios sociales de operación directa y en asociación (consultar protocolo Alertas microbiológicas en alimentos (PTC-PSS-024).

7.3. Vigilancia nutricional

Dada la importancia de realizar el seguimiento a los participantes de los servicios sociales que reciben apoyo alimentario e identificar población en riesgo de malnutrición y proporcionar intervenciones específicas, asegurando así que las acciones sean más eficaces, la SDIS realiza diferentes acciones para garantizar un proceso adecuado de vigilancia nutricional.

Estas acciones se establecen de manera general en el procedimiento Vigilancia nutricional (PCD-PSS-011), documento que orienta los pasos a seguir tanto a al servicio social, la subdirección local y la Subdirección de Nutrición, para obtener la clasificación antropométrica del estado nutricional de los participantes. Este documento puede ser consultado para su implementación en:

A continuación, las actividades generales de vigilancia nutricional con los respectivos protocolos a cumplir:

- Fortalecimiento técnico y estandarización en toma y registro de medidas antropométricas

Reconociendo la importancia de garantizar la calidad de la información de las medidas antropométricas para el proceso de vigilancia nutricional, resulta indispensable realizar un proceso de estandarización para la toma de estas medidas, de manera que permita asegurar un mínimo nivel de confiabilidad y validez de los datos de los participantes de los servicios de la SDIS.

Para esto, la SDIS cuenta con el protocolo Jornada de fortalecimiento técnico y estandarización

en toma y registro de medidas antropométricas PTC-PSS-018, el cual presenta la línea técnica a las personas que realizan esta actividad en los servicios sociales donde la SDIS brinda apoyo alimentario, para obtener mediciones veraces que fortalezcan la vigilancia nutricional realizada.

Este protocolo establece cuatro fases a realizar en el proceso de estandarización, el cual debe ser consultado en su detalle en el documento referido anteriormente:

a. Fase de alistamiento: en la cual se identifica a los profesionales en nutrición y enfermería que serán convocados a realizarán el proceso, además de los equipos antropométricos necesarios.
b. Fase teórica: se utiliza herramientas como el protocolo de Toma y registro, la presentación de toma y registro de medidas antropométricas, el video de antropometría, entre otros.
c. Fase práctica: se realizan los ejercicios prácticos para la toma de medidas antropométricas, la comparación de los datos tomados por los participantes con los datos estándar, la retroalimentación y análisis de los resultados.
d. Fase de evaluación cualitativa de la jornada de fortalecimiento técnico y estandarización: se evaluará de manera general la actividad al finalizar las fases de la sesión.

El fortalecimiento técnico dirigido a los equipos locales que realizan la toma de medidas antropométricas en las unidades operativas podrá ser desarrollado por profesionales de las Subdirecciones Técnicas, Locales o Subdirección de Nutrición. La estandarización en toma de medidas antropométricas se deberá realizar dos veces al año, entre enero – marzo y agosto – septiembre, a las personas que no la hayan recibido o a las que la hayan recibido con un tiempo superior a dos años.

- Equipos antropométricos

Para el proceso de estandarización y para la toma de medidas antropométricas se requiere contar con equipos necesarios, además de un espacio físico que cumpla con las características técnicas adecuadas. Los equipos antropométricos son todos aquellos aparatos mecánicos o electrónicos con los cuales se pueden obtener las diferentes medidas para determinar la composición corporal y el tamaño de un individuo.

Los equipos antropométricos requeridos, sus características e indicaciones de uso para el proceso de vigilancia nutricional deben ser revisados en el protocolo Toma y registro de medidas antropométricas (PTC-PSS-017).

- Medición y registro de medidas antropométricas

La SDIS, cuenta con el protocolo Toma y registro de medidas antropométricas (PTC-PSS-017), documento que brindar orientaciones a los colaboradores (as) de la SDIS, sobre la técnica y los pasos a seguir para la toma y registro de las medidas antropométricas de los participantes que reciben apoyo alimentario en los servicios sociales, para disponer de información confiable y oportuna.

Con el fin de disponer de información confiable y oportuna es necesario seguir de forma detallada y precisa la técnica y los pasos a seguir para la toma de medidas antropométricas de los participantes. El protocolo establece los siguientes puntos de quede ser revisados en su totalidad el en documento:

- Programación de toma de medidas antropométricas
- Instrumentos para la toma de medidas antropométricas de peso, longitud/talla, circunferencias corporales y altura de rodilla.
- Técnica para toma de medidas antropométricas de acuerdo con la Resolución 2465 de 2016
- Técnica para toma de medidas antropométricas no definidas en la resolución 2465 de 2016, como toma de altura de rodilla, longitud rodilla maléolo, circunferencia del brazo, circunferencia de pantorrilla.
- Toma de medidas antropométricas a personas con condiciones especiales

Es importante señalar que la toma de medidas antropométricas requiere de un espacio que cumpla con las especificaciones para realizar este proceso y llevarse a cabo a todos los participantes de los servicios sociales que reciben apoyo alimentario, al momento del ingreso y en los tiempos definidos para cada servicio y modalidad.

De igual forma, se debe precisar que si el participante presenta alguna condición especial, es necesario considerar las orientaciones técnicas específicas frente a la toma y registro de datos antropométricos según el protocolo Toma de medidas antropométricas y valoración global subjetiva en personas con condiciones especiales (PTC-PSS-044), en este se presenta las técnicas y los pasos a seguir para la toma de las medidas antropométricas de los participantes con condiciones especiales que reciben apoyo alimentario en los servicios sociales de la SDIS, para disponer de información confiable y oportuna que permitan su adecuada orientación y abordaje.

Frente al registro, este debe realizarse en los formatos y pasos establecidos por la entidad para garantizar la calidad de la información en el sistema de información misional máximo dentro de los cinco días calendario siguiente al mes de la toma. Una vez se cuente con estos deben ser ingresados al Sistema misional de información para registro de beneficiarios (SIRBE), teniendo en cuenta el protocolo Ingreso de datos antropométricos al SIRBE (PTC-PSS-020), el cual orienta al usuario de este sistema, en la generación del listado oficial SIRBE, consulta, registro y recolección de información nutricional como insumo para la vigilancia nutricional de los participantes de los servicios sociales con apoyo alimentario de la SDIS.

Finalmente, es importante referir que la toma y registro de medidas antropométricas debe ser realizada por los profesionales en nutrición y enfermería asignado a la unidad operativa, en el caso que la persona que ha realizado la toma y registro de los datos tiene un perfil profesional diferente, se debe realizar la aplicación del protocolo Verificación de datos antropométricos (PTC-PSS-019). Este documento describir el proceso para la verificación de datos antropométricos, con el fin de garantizar la calidad de la información en la vigilancia nutricional de los participantes de los servicios sociales que reciben apoyo alimentario de la SDIS.

- Construcción de bases de datos vigilancia nutricional y clasificación de datos antropométricos

Dado que los programas de apoyo alimentario aportan a mejorar el estado nutricional de las personas al proporcionarles los nutrientes esenciales que necesitan para mantenerse saludables, se requiere que a través de la toma de medidas antropométricas y su análisis se puede realizar seguimiento a los participantes de las diferentes modalidades de la SDIS.

Para esto, una vez se cuente con los registros de medidas antropométricas en el SIRBE, se lograr obtener las bases de datos de vigilancia nutricional desarrolladas por el equipo de vigilancia alimentaria y nutricional de la Subdirección de Nutrición de la SDIS. Para estas bases el protocolo Construcción de bases de datos vigilancia nutricional (PTC-PSS-043), describe el proceso de construcción y custodia de las bases de datos de vigilancia nutricional desarrolladas, con el fin de obtener información para el análisis de la clasificación nutricional de los participantes.

Este protocolo establece que la vigilancia alimentaria y nutricional genera dos tipos de bases de datos, la primera que se elabora semestralmente, llamada base de datos final y la segunda elaborada mensualmente, denominada base de datos parcial, así:

- Base de datos parcial mensual de la vigilancia nutricional: contiene información mensual de los participantes que al momento de la consulta se encuentren en el SIRBE en estado “en atención” al momento de la consulta y tuvieron digitación de información relacionada con medidas antropométricas de peso y talla. Constituye insumo para el despliegue de acciones inmediatas en el marco de la vigilancia nutricional con el fin de realizar acciones relacionadas en el protocolo Abordaje y orientación a los participantes identificados con malnutrición en los servicios sociales (PTC-PSS-039).
- Base de datos final semestral de la vigilancia nutricional: contiene información básica de los participantes y descripción del servicio de atención donde se realizó la medición antropométrica; esta contiene de forma consolidada las actuaciones que se dieron en el primer semestre y del año inmediatamente anterior, de los participantes incluyendo todos los estados en SIRBE y de los procesos de digitación de datos antropométricos de peso y talla. Por tanto, brinda un panorama histórico de las acciones de la vigilancia nutricional en la Secretaría Distrital de Integración Social.

Una vez se cuente con las bases, la SDIS realiza la clasificación antropométrica del estado nutricional, teniendo en cuenta el protocolo Clasificación de datos antropométricos por el técnico de sistemas (PTC-PSS-021). Este documento describe el proceso para generar las bases de datos desde el sistema misional de la entidad, con el fin de verificar la calidad de la información y realizar la clasificación antropométrica del estado nutricional de los participantes que reciben apoyo alimentario en los servicios sociales de la SDIS.

El proceso de clasificación tiene en cuenta el uso de programas como Excel, Epi – Info, Anthro, Anthro Plus,así mismo, los indicadores y puntos de corte para la clasificación antropométrica del estado nutricional, de acuerdo con la Resolución 2465 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social.

A continuación, se presentan los indicadores del estado nutricional de niñas y niños menores de cinco años.

Tabla 13. Indicadores estado nutricional para niñas y niños menores de cinco años

Indicador	Punto de corte (Desviaciones Estándar DE)	Clasificación antropométrica	Tipo de uso
	> + 3	Obesidad	

Indicador	Punto de corte (Desviaciones Estándar DE)	Clasificación antropométrica	Tipo de uso
Peso para la Talla (P/T)	> + 2 a ≤ + 3	Sobrepeso	Individual y poblacional
	> + 1 a ≤ + 2	Riesgo de sobrepeso	
	≥ - 1 a ≤ + 1	Peso adecuado para la talla	
	≥ - 2 a < - 1	Riesgo de desnutrición aguda	
	<- 2 a ≥ - 3	Desnutrición aguda moderada*	
	< - 3	Desnutrición aguda severa*	
*El total de menores de 5 años con desnutrición aguda se obtiene al sumar la desnutrición aguda moderada y la desnutrición aguda severa			
Talla para la Edad (T/E)	≥-1	Talla adecuada para la edad	
	≥ -2 a < -1	Riesgo de talla baja	
	< - 2	Talla baja para la edad o retraso en talla	
Perímetro Cefálico para la edad	>+2	Factores de riesgo para el neurodesarrollo	
	≥ - 2 a ≤ 2	Normal	
	< - 2	Factor de riesgo para el neurodesarrollo	
IMC para la Edad (IMC/E)	> + 3	Obesidad	Poblacional
	> + 2 a ≤ + 3	Sobrepeso	
	> + 1 a ≤ + 2	Riesgo de sobrepeso	
	≤ + 1	No aplica (verificar con P/T)	
Peso para la Edad (P/E)	> + 1	No aplica (verificar con IMC/E)	
	≥ - 1 a ≤ + 1	Peso Adecuado para la Edad	
	≥ - 2 a < - 1	Riesgo de desnutrición global	
	< - 2	Desnutrición Global	

Fuente: Resolución 2465 de 2016 Ministerio de Salud y Protección Social.

Para las niñas, niños y adolescentes de 5 a 17 años se establecen los siguientes indicadores antropométricos y puntos de corte.

Tabla 14. Indicadores estado nutricional para niñas, niños y adolescentes de 5 a 17 años

Indicador	Punto de corte (Desviaciones Estándar DE)	Clasificación antropométrica	Tipo de uso
Talla para la Edad (T/E)	≥ - 1	Talla adecuada para la edad	Individual y poblacional
	≥ - 2 a < - 1	Riesgo de retraso en talla	
	< - 2	Talla baja para la edad o retraso en talla	
IMC para la Edad (IMC/E)	> + 2	Obesidad	
	> + 1 a ≤ + 2	Sobrepeso	
	≥ - 1 a ≤ + 1	IMC adecuado para la edad	
	≥ - 2 a < - 1	Riesgo de delgadez	
	< - 2	Delgadez	

Fuente: Resolución 2465 de 2016 Ministerio de Salud y Protección Social.

Para el caso de adultos de 18 a 64 años se establece el indicador IMC con la siguiente clasificación antropométrica:

Tabla 15. Indicadores estado nutricional para adultos de 18 a 64 años

Indicador	Clasificación antropométrica	Punto de corte
IMC Kg/m^2	Delgadez	< 18,5
	Normal	≥ 18,5 a < 25
	Sobrepeso	≥ 25 a < 30
	Obesidad	≥ 30
	Obesidad Grado I	30 a 34,9
	Obesidad Grado II	35,0 a 39,9
	Obesidad Grado III	≥ 40

Fuente: Resolución 2465 de 2016 Ministerio de Salud y Protección Social.

Así mismo, para personas mayores de 65 años, se tiene en cuenta el indicador IMC con la siguiente clasificación.

Tabla 16. Indicador estado nutricional para personas mayores a 65 años

ÍNDICE DE MASA CORPORAL (IMC) = PESO / TALLA^2	
Desnutrición severa	< 16 kg/m2
Desnutrición moderada	16-16,9 kg/m2
Desnutrición Leve	17-18,4 kg/m2
Peso insuficiente	18,5-21.9 kg/m2
Normopeso	22 -26,9 kg/m2
Sobrepeso	27-29,9 kg/m2
Obesidad Grado I	30-34,9 kg/m2
Obesidad Grado II	35-39,9 kg/m2
Obesidad Grado III	40-40,9 kg/m2
Obesidad Grado IV	≥ 50 kg/m2

Fuente: Sociedad Española de Nutrición Parenteral y Enteral (SENPE). Sociedad Española de Geriatría y Gerontología (SEGG). Valoración nutricional en el anciano. Recomendaciones prácticas de los expertos en geriatría y nutrición.

- Para las gestantes en general de acuerdo con la Resolución 2465 de 2016, se utiliza el indicador IMC para la Edad Gestacional (IMC/EG) de acuerdo con los puntos de corte de Atalah - Universidad de Chile, que clasifica en:
  - Obesidad para la edad gestacional
  - Sobrepeso para la edad gestacional
  - IMC adecuado para la edad gestacional
  - Bajo peso para la edad gestacional

Adicionalmente, se debe tener en cuenta la clasificación antropométrica del estado nutricional de grupos de participantes de interés para la SDIS, entre estos:

- Clasificación antropométrica del estado nutricional de la gestante adolescente

Se debe tener en cuenta con el protocolo que brinda orientaciones técnicas basados en la evidencia científica disponible a los profesionales en salud de la SDIS, que permitan realizar la clasificación antropométrica del estado nutricional de este grupo de participantes en los servicios sociales que suministran apoyo alimentario, para su adecuada orientación y abordaje (Protocolo

Clasificación antropométrica del estado nutricional de la gestante adolescente PTC-PSS-040). Este protocolo presenta la siguiente clasificación antropométrica del estado nutricional para adolescentes según indicador Talla para la edad y punto de corte de acuerdo a la Resolución 2465 de 2016.

Tabla 17. Clasificación antropométrica del estado nutricional para adolescentes según indicador talla para la edad

Indicador	Punto de corte puntaje Z	Clasificación antropométrica
Talla para la edad	≥ -1	Talla adecuada para la edad
	≥ -2 a < -1	Riesgo de retraso en talla
	< -2	Talla baja para la edad o retraso en talla

Fuente: Resolución 2465 de 2016 Ministerio de Salud y Protección Social.

- Clasificación antropométrica del estado nutricional de la niña y niño prematuro menor de dos años

La SDIS presenta las orientaciones técnicas basadas en la evidencia científica disponible a los profesionales en salud, que permitan realizar la clasificación antropométrica del estado nutricional de este grupo poblacional, participantes de los servicios sociales que reciben apoyo alimentario. Cada uno de los pasos a realizar puede ser consultado en el protocolo Clasificación antropométrica del estado nutricional de la niña y niño prematuro menor de dos años (PTC-PSS-041).

- Clasificación antropométrica del estado nutricional de la persona mayor:

A través del protocolo Clasificación antropométrica del estado nutricional de la persona mayor (PTC-PSS-042), se establece el análisis de las medidas antropométricas que se emplearán en las personas mayores de sesenta y cinco (65) años (peso actual y la talla estimada a partir de la altura de rodilla o de la longitud rodilla-maléolo con ecuaciones de predicción).

- Evaluación del estado nutricional de las personas con discapacidad

Dada la importancia de la población con discapacidad para la SDIS, la Subdirección de Nutrición cuenta con el protocolo Evaluación del estado nutricional de las personas con discapacidad (PTC-PSS-034), el cual plantea los pasos para realizar esta evaluación:

- Realizar la evaluación del estado nutricional inicial y de seguimiento para personas con discapacidad
- Emisión de concepto integral
- Formulación de objetivos y estrategias acordes con las necesidades individuales de la persona con discapacidad
  Seguimiento al estado nutricional y de salud de las personas con discapacidad
- Operación de la sistematización de datos de la vigilancia nutricional

La revisión de cada uno de estos pasos de forma amplia se encuentra en el protocolo referido anteriormente.

- Atención de los participantes en servicios sociales con malnutrición

De acuerdo al protocolo Abordaje y orientación a los participantes identificados con malnutrición en los servicios sociales (PTC-PSS-039), este se aplica a los participantes con malnutrición de los servicios sociales con apoyo alimentario cuya clasificación antropométrica del estado nutricional ha sido verificada con malnutrición en el indicador peso para la talla de acuerdo con el grupo de edad (incluye desnutrición aguda, delgadez, bajo peso, sobrepeso y obesidad), de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2465 de 2016, lo estipulado por la Sociedad Española de Nutrición Parenteral y Enteral (SENPE) para personas mayores de sesenta y cinco (65) años y la directriz institucional en manejo de poblaciones especiales.

Los procesos que establece el protocolo para la atención de los participantes con malnutrición son:

- Clasificación antropométrica del estado nutricional en el marco de la vigilancia nutricional de la SDIS.
- Activación de las Rutas de atención integral a la malnutrición en niños y niñas menores de cinco años de las SDIS, a la que pertenecen las rutas de atención integral en desnutrición aguda y de exceso de peso en menores de cinco años.
- Acciones de información, educación y comunicación a los participantes, familia y comunidad.
- Canalización al Sistema General de Seguridad Social en Salud - SGSSS (Entidades administradoras de planes de beneficio - EAPB o Institución prestadora de servicios de salud - IPS) para su atención.
- Activación de rutas distritales e intersectoriales.

Como acción relevante de la vigilancia nutricional se encuentra la activación de rutas especializadas para la atención integral de la malnutrición en niñas y niños menores de cinco (5) años participantes de los programas la SDIS, lo cual permite organizar las acciones y estrategias que deben ponerse en marcha para garantizar la atención integral de esta población. Las dos rutas son;

a. Ruta especializada de atención integral a la desnutrición aguda en niñas y niños menores de cinco años de la SDIS

La atención a la desnutrición aguda en niñas y niños menores de cinco años desde la SDIS es una prioridad considerando el mayor riesgo de enfermar o morir por causas evitables. Se debe implementar el instructivo Ruta especializada de atención integral a la desnutrición aguda en niñas y niños menores de cinco años de la SDIS (INS-PSS-064), el cual expone el proceso para realizar una adecuada identificación, atención y seguimiento de las niñas y niños menores de cinco años con desnutrición aguda.

Es importante aclarar que el rol de la SDIS como institución social corresponde a la identificación de casos probables de desnutrición aguda en los servicios sociales, su verificación y la correspondiente canalización al sector salud. Simultáneamente, en los casos de niñas y niños sean atendidos por el sector salud se prioriza la asignación de un cupo jardín infantil en el cual se brindará el apoyo alimentario, en los casos de los niños y niñas que ya hacen parte de un servicio social se continua con el apoyo a la familia mediante la complementación alimentaria.

b. Ruta especializada de atención integral al exceso de peso en niñas y niños menores de cinco años de la SDIS

La atención al exceso de peso en niñas y niños menores de cinco años desde SDIS se enfocada a los servicios sociales que atienden a la Primera Infancia, pues es una prioridad considerando el riesgo asociado a enfermedades crónicas. Para esto se cuenta con el instructivo que presenta la ruta de atención para realizar una adecuada identificación, verificación, atención y seguimiento de las niñas y niños menores de cinco años con exceso de peso (Instructivo Ruta especializada de atención integral al exceso de peso en niñas y niños menores de cinco años de la SDIS INS-PSS-065).

Para estos casos, el rol de la SDIS en la ruta de atención al exceso de peso corresponde a la identificación de casos probables de sobrepeso y obesidad en los servicios sociales, su verificación y la correspondiente canalización al Sector Salud. Posteriormente, una vez las niñas y niños sean atendidos por el Sector Salud, la SDIS apoya a la familia mediante la promoción de estilos de vida saludable en alimentación nutrición y actividad física y complementación alimentaria a través de nuestros servicios sociales.

- Informes del estado nutricional

La elaboración de informes sobre el estado nutricional de los participantes de los servicios sociales en los que se ofrece apoyo alimentario por la SDIS es un proceso que permite tener una caracterización oportuna de la población atendida y analizar las posibles estrategias o planes de acción que se deben tener en cuenta de acuerdo con estado nutricional identificado.

Como guía la SDIS cuenta con el instructivo Elaboración de informes del estado nutricional a nivel local (INS-PSS-042) y con el Instructivo Informe de descripción de la situación alimentaria y nutricional unidades operativas Subdirección para la discapacidad (INS-PSS-107), los cuales orientan el contenido y elaboración de estos informes, deben ser elaborados por el profesional en nutrición de la Subdirección de Nutrición en la localidad de manera semestral. La compilación de los informes es insumo para los boletines epidemiológicos por cada uno de los servicios sociales entregados en septiembre y marzo de cada año, y para la publicación en la página web de la SDIS del informe del estado nutricional de las diferentes Subdirecciones.

Estos informes deben enviarse en versión digital al líder del equipo de vigilancia alimentaria y nutricional de la Subdirección de Nutrición.

7.4. Educación alimentaria y nutricional para la promoción de hábitos en estilos de vida saludable: alimentación, nutrición y actividad física

La Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional - Construyendo Ciudadanía Alimentaria (2019-2031), es su eje de “prácticas saludables de alimentación y nutrición en todos los momentos del curso de vida”, tiene en cuenta las estrategias de información, comunicación y educación alimentaria y nutricional dirigidas a grupos poblacionales a lo largo del curso de la vida, las cuales están diseñadas para facilitar la adopción voluntaria de conductas alimentarias y otros comportamientos relacionados con la alimentación y la nutrición propicios para la salud y el bienestar.

Para esto la SDIS plantea, en el marco de la implementación de las modalidades y servicios sociales, la necesidad de ejecutar acciones que permitan optimizar los beneficios proporcionados, a través de un plan de educación alimentaria y nutricional el cual incluye como

mínimo: identificación de necesidades, definición del grupo interactivo, reconocimiento del entorno, contenidos temáticos, metodología y evaluación. Así mismo, debe incluir el cronograma contemplado para su implementación.

Como insumo para generar este plan de EAN y con el fin de promover estilos de vida saludable orientados a la adopción de una adecuada alimentación, nutrición y actividad física, dirigidas a la población atendida en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social que reciben apoyo alimentario, se establece un procedimiento para generar acciones en marcadas en estrategias de IEC, para generar un cambio positivo en los hábitos y rutinas de las personas directamente involucradas en el proceso (Procedimiento Promoción de hábitos en estilos de vida saludable: alimentación, nutrición y actividad física PCD-PSS-020).

Así mismo, a través del lineamiento Información, educación y comunicación en estilos de vida saludable: alimentación, nutrición y actividad física (LIN-PSS-011), se define la ruta institucional para planear e implementar procesos para la promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física con enfoques poblacional, diferencial, de género, y territorial; a través de la construcción de estrategias de información, educación y comunicación que parten de la identificación de prácticas o hábitos clave a priorizar con cada grupo poblacional atendido en los servicios que ofrecen apoyo alimentario.

Adicionalmente, se determinan tres (3) líneas de acción que describen los procesos básicos para lograr la articulación que involucran a los diferentes actores a nivel institucional:

- Redes de referentes y gestores para la promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física: tiene como fin constituir equipos que orienten y acompañen a los diferentes servicios sociales y modalidades de atención, en el diseño e implementación de sus propias estrategias IEC para la promoción prácticas saludables.
- Fortalecimiento del talento humano para la construcción de estrategias IEC para la promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física - Secretaría Distrital de Integración Social: hace referencia al proceso diseñado para motivar y orientar a los profesionales que integran las redes de referentes y gestores, con el fin de lograr la implementación del Lineamiento para la promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física.
- Herramientas de Información, Educación y Comunicación para la promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física: engloba las actividades necesarias para orientar a los equipos facilitadores en el proceso de construcción e implementación de herramientas de información, educación y comunicación, acordes a las necesidades y particularidades de los diferentes tipos de población atendidos.

En el marco de este lineamiento para generar procesos que, además de brindar respuesta a las necesidades básicas de los participantes atendidos en los servicios sociales optimicen los beneficios proporcionados, la SDIS establece la necesidad de construir estrategias de información, Educación y Comunicación (IEC).

- Construcción de estrategias de Información, educación y comunicación (IEC) en estilos de vida saludable: alimentación, nutrición y actividad física

Con el fin de guiar la construcción de las estrategias de IEC se debe tener en cuenta el instructivo el cual plantea el esquema para la construcción de acciones articuladas para la promoción de estilos de vida saludable: alimentación, nutrición y actividad física, dirigidas a los participantes de los diferentes servicios sociales de la SDIS (Instructivo construcción de estrategias de información, educación y comunicación en estilos de vida saludable: alimentación, nutrición y actividad física INS-PSS-054).

El instructivo plantea las siguientes actividades, que deben ser consultadas en el documento:

- Conformación del equipo
- Realización del diagnóstico de las necesidades en promoción de estilos de vida saludable
- Identificación de grupos interactivos
- Identificación participativa de la necesidad: a partir del diagnóstico de las necesidades
- Definición de entornos
- Determinación del tema
- Delimitación del alcance de la estrategia IEC
- Formulación de objetivos
- Descripción de las acciones de información, educación y comunicación a desarrollar
- Definición de Mensajes
- Selección de herramientas pedagógicas
- Evaluación de la estrategia IEC

Para complementar la construcción e implementación de estrategias IEC, se recomienda consultar la caja de herramientas de la Subdirección de Nutrición, en la cual se encuentran documentos metodológicos e instrumentos orientados a la promoción de alimentación saludable y actividad física para la población en general, y de manera específica algunos recursos que facilitan el desarrollo de procesos de información, educación y comunicación (Caja de Herramientas)

Por otra parte, en el marco del enfoque diferencial étnico y territorial, plantea la necesidad de contar con estrategias de IEC que permitan fortalecer los procesos pedagógicos, entre estas avanza con la construcción de las siguientes estrategias:

- Estrategia de Información, Educación y Comunicación-IEC diseñadas para la Promoción de Estilos de Vida Saludable-PEVS con enfoque diferencial poblacional para este caso étnico indígena en cabildos: Kichwa, Ambija Pijao, Muisca Suba, Muisca Bosa e Inga.
- Estrategia de Información, Educación y Comunicación para la Promoción de Estilos de Vida Saludable con enfoque diferencial étnico Afro.
- Estrategia de Información, Educación y Comunicación para la Promoción de Estilos de Vida Saludable en diálogo con los usos y costumbres de la población Rural, beneficiaria de canasta alimentaria.
- Temáticas para fortalecer en el marco de las estrategias de información, educación y comunicación
- Promoción de prácticas de alimentación saludable en gestantes y personas en período de lactancia - Estrategia de Información, Educación y Comunicación IEC 1000 días.

Los primeros 1000 días es una ventana de oportunidad para favorecer la promoción y adopción de estilos de vida saludable desde la gestación, contribuyendo así, al bienestar actual y futuro tanto de gestantes, como de personas en periodo de lactancia, y de niños y niñas menores de

dos años. Por esta razón se considera indispensable realizar énfasis en las prácticas de alimentación saludable en esta población, lo que contribuye al logro o mantenimiento de su adecuado estado nutricional y el de sus hijas e hijos.

Para esto, la Subdirección de Nutrición cuenta con el Protocolo Promoción de prácticas adecuadas de alimentación y nutrición en personas gestantes y en periodo de lactancia. PTC-PSS-095, el cual plantea el referente conceptual y establece el material de consulta para el talento humano de la entidad, con el fin de aclarar dudas e inquietudes u obtener información detallada del proceso de alimentación y nutrición de este grupo poblacional.

Este protocolo tiene en cuenta como referente técnico a las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA) para mujeres gestantes, madres en periodo de lactancia y niños y niñas menores de dos (2) años para Colombia. Una de las acciones que promueve las GABA y que es relevante en el protocolo, es la práctica de la lactancia materna, que es reconocida como la forma ideal de alimentar a un niño o niña de manera exclusiva hasta los seis (6) meses de edad y, con alimentación complementaria a partir de los seis meses y hasta los dos años de vida. Frente a este ultima, las GABA establecen la necesidad de tener en cuenta la alimentación perceptiva que involucra reciprocidad entre el niño y la persona que lo alimenta. Se basa en tres pasos claves: 1) el niño muestra señales de hambre y saciedad a través de acciones motoras, expresiones faciales y vocalizaciones, 2) el cuidador reconoce las señales y responde oportunamente de manera que apoya emocionalmente al niño y de acuerdo con sus necesidades y nivel de desarrollo, 3) el niño se acostumbra a una respuesta consistente a las necesidades que comunica[51].

Por esta razón, en el marco de las funciones de la Subdirección de Nutrición frente a orientar y dar lineamientos para la ejecución de actividades del componente alimentario y nutricional, se hace necesario la articulación de acciones establecidas por Subdirección para la Infancia de SDIS relacionadas con la promoción, protección y apoyo a la lactancia materna y la alimentación complementaria, en el marco de los derechos fundamentales de niñas y niños en la primera infancia, mujeres gestantes, mujeres en periodo de lactancia y sus familias.

- Práctica de la actividad física

La actividad física es considerada como una de las estrategias más efectivas en la prevención de las enfermedades no transmisibles (ENT)[52], por lo cual es una parte importante de las iniciativas de salud pública y se convierte en una de las acciones para la promoción de estilos de vida saludables, contribuyendo al bienestar emocional y al mantenimiento de una buena calidad de vida en general.

En este marco, la SDIS desarrolla una estrategia pedagógica orientada a la promoción de la actividad física (AF), en el ámbito comunitario, mediante el desarrollo de talleres teórico-prácticos donde se aborden los principios básicos de la AF, su relación con la salud de las poblaciones, los beneficios y las recomendaciones generales por grupo etario.

[51] ICBF. (2020). Guías Alimentarias basadas en Alimentos para mujeres gestantes, madres en período de lactancia y niños y niñas menores de 2 años para Colombia. Bogotá: Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.
[52] De tipo cardiovascular, cerebrovascular, el exceso de peso, ciertos tipos de cáncer y diabetes tipo 2

Esta estrategia se explica en la guía técnica para orientar la práctica de la actividad física – versión 1 (Memo I2019038990), que enfatiza aspectos relacionados con la inclusión de la AF en la cotidianidad de los participantes de los programas de la SDIS y la importancia de su práctica regular para la consecución y el mantenimiento de un buen estado de salud, buscando incrementar el nivel de conocimiento con relación a la AF, los beneficios, identificar estrategias sencillas para cumplir con las recomendaciones de AF en los diferentes grupos poblacionales y generar conciencia sobre la importancia de la AF como parte de los estilos de vida saludable para prevenir el sobrepeso y la obesidad y otras Enfermedades Crónicas No Transmisibles (ECNT).

- Prácticas para la prevención de desperdicios de alimentos

En el marco del eje “Sistema de Abastecimiento y Distribución de Alimentos saludables (SADA) y agua, consolidado con una perspectiva Bogotá – Región”, de la Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional - Construyendo Ciudadanía Alimentaria (2019-2031), se establecieron una serie de acciones asociadas a la SDIS, relacionados con la prevención de desperdicios de alimentos, tales como:

- Buenas prácticas locales para reducción de desperdicios de alimentos implementadas en unidades operativas de la SDIS en las que se realiza preparación de alimentos.
- Acciones pedagógicas de promoción de consumo responsable y manejo de desperdicios de alimentos con los participantes de los servicios sociales que reciben apoyo alimentario en la SDIS.

Así mismo, a través de la estrategia de información, educación y comunicación (IEC) para la disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos en los servicios sociales de la SDIS: “Valoro y cuido nuestros alimentos - Prácticas clave para la prevención de desperdicios de alimentos en los hogares”, cada localidad debe implementarla en los servicios sociales en los que se brindan alimentos, logrando cumplir los siguientes objetivos:

- En información: reconocer la importancia de la prevención de desperdicios de alimentos en casa.
- En educación: reflexionar sobre las prácticas clave que se pueden implementar para prevenir el desperdicio de alimentos en casa.
- En comunicación: implementar buenas prácticas que conlleven a prevenir los desperdicios de alimentos en casa.

8. Evaluación del lineamiento o política interna

La evaluación del lineamiento se realiza con el seguimiento a los formatos establecidos en los diferentes procedimientos referidos en las acciones del presente lineamiento.

Gobernanza en la seguridad alimentaria, nutricional y ciudadanía alimentaria: los referentes de nutrición de las Subdirecciones locales para la integración social (SLIS) deben presentar el acta de las sesiones de los comités locales de seguridad alimentaria y nutricional (CLSAN) en los cuales participe (Formato Acta FOR-GD-002).

Alimentación saludable y sostenible: los servicios sociales que ofrecen apoyo alimentario de la Secretaría Distrital de Integración Social deben implementar los formatos asociados a las acciones de abastecimiento de alimentos y planificación alimentaria:

- FOR-PSS-230 Formato Recepción de alimentos.
- FOR-PSS-232 Formato Verificación transporte de alimentos.
- FOR-PSS-235 Formato Control de entrada y salida de alimentos.
- FOR-PSS-236 Formato Control de entrada y salida de alimentos asociados.
- FOR-PSS-175 Formato Plan de Compras Semanal Asociados
- FOR-PSS-238 Formato Control de temperatura de equipos de refrigeración.
- FOR-PSS-239 Formato Control de temperatura de equipos en congelación.
- FOR-PSS-240 Formato Reclamo y seguimiento a proveedores.
- FOR-PSS-241 Formato Aprobación desnaturalización de alimentos.
- FOR-PSS-237 Formato adiciones y cancelaciones de alimentos
- FOR-PSS-174 Formato Minuta patrón.
- FOR-PSS-206 Formato Ciclo de menús
- FOR-PSS-227 Formato Análisis del aporte nutricional.
- FOR-PSS-234 Formato Ficha técnica de productos
- FOR-PSS-243 Formato Preparación de alimentos.
- FOR-PSS-244 Formato Reporte asistencia de beneficiarios para preparación de alimentos.
- FOR-PSS-245 Formato Autorización cambio de preparación.
- FOR-PSS-246 Formato Evaluación de características organolépticas.
- FOR-PSS-248 Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación mensual.
- FOR-PSS-250 Formato Aceptación de preparaciones.
- FOR-PSS-251 Formato Reporte resultados aceptación de preparaciones.
- FOR-PSS-252 Formato Inspección plan de muestreo de porciones servidas.
- GUI-PSS-005 Plan de Saneamiento

Vigilancia nutricional: los servicios sociales que ofrecen apoyo alimentario de la Secretaría Distrital de Integración Social para el componente de vigilancia nutricional se deben implementar los siguientes formatos de acuerdo con la población atendida:

- FOR-PSS-161 Formato Registro datos antropométricos
- FOR-PSS-162 Formato Registro de datos antropométricos por personas en fortalecimiento o estandarización
- FOR-PSS-163 Formato Registro datos antropométricos del recién nacido hasta los seis meses
- FOR-PSS-164 Formato Verificación de datos antropométricos
- FOR-PSS-165 Formato Inventario equipos antropométricos de los servicios sociales
- FOR-PSS-397 Formato Canalización a servicios de salud
- FOR-PSS-398 Formato Reporte de niñas y niños menores de 5 años con desnutrición
- FOR-PSS-399 Formato Valoración global subjetiva para persona con condiciones especiales de 5 a 64 años
- FOR-PSS-400 Formato Valoración global subjetiva para persona con condiciones especiales mayor de 65 años
- FOR-PSS-656 Formato Hoja de vida de equipos antropométricos

- FOR-PSS-657 Formato Evaluación inicial del estado nutricional y planeación de la atención integral de los participantes de la Subdirección para la discapacidad
- FOR-PSS-658 Formato Reporte de niñas y niños menores de 5 años con exceso de peso
- FOR-PSS-659 Formato Evaluación de seguimiento del estado nutricional y planeación de la atención integral de los participantes de la Subdirección para la discapacidad
- FOR-PSS-660 Formato Informe individual evaluación del estado nutricional de los participantes de la Subdirección para la Discapacidad

Educación alimentaria y nutricional para la promoción de hábitos en estilos de vida saludable: alimentación, nutrición y actividad física: para el seguimiento a las acciones de educación alimentaria y nutricional, deben implementar los siguientes formatos:

- FOR-PSS-295 Formato Construcción estrategias de información, educación y comunicación para la promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física.
- FOR-PSS-296 Formato Control de asistencia acciones promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física.
- FOR-PSS-297 Formato cronograma promoción prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física.
- FOR-PSS-298 Formato Base de consolidación mensual de promoción prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física.
- FOR-PSS-300 Formato reporte cualitativo mensual promoción prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física.
- FOR-PSS-545 Formato reporte trimestral consolidado cuantitativo y cualitativo de promoción prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física.

9. Responsabilidades y competencias

La socialización del lineamiento estará a cargo de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento, la implementación del lineamiento estará bajo responsabilidad de las direcciones y subdirecciones de Integración Social, de acuerdo con los objetivos de cada uno de sus servicios.

10. Administración del lineamiento

La Dirección de Nutrición y Abastecimiento es la dependencia encargada de actualizar y mantener en conocimiento a las direcciones y subdirecciones técnicas de la versión oficial.

11. Aprobación del documento

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Nombre	Lina Johana Rosas Vargas	Luz Jazbleidy Aranda Martínez Zulma Yanira Fonseca Centeno	Ivón Carolina Camargo García
Cargo /Rol	Contratista Nutricionista Subdirección de Nutrición	Contratista gestora SG Dirección de Nutrición y Abastecimiento Subdirectora de Nutrición	Directora de Nutrición y Abastecimiento