

ACTA N° 5

FECHA: Bogotá, Julio 1 de 2026.

HORA: 08:00 a.m. - 12:00 pm.

LUGAR: Fundación Otero Liévano

TEMA: Seguimiento nutricional y orientación a la familia del niño Aaron Martínez Corzo, con registro civil No 1011261512, en el marco del seguimiento al riesgo de desnutrición presentado.

ASISTENTES: Padre de familia

ORDEN DEL DÍA:

1. Seguimiento a antecedentes y anamnesis alimentaria.
2. Revisión de manejo nutricional instaurado por la EPS.
3. Orientación nutricional a la familia.
4. Establecimiento de compromisos.

DESARROLLO

1. Seguimiento nutricional y actualización de antecedentes

El día 01 de julio de 2026 se realizó reunión de seguimiento nutricional con el padre del niño, con el propósito de actualizar la anamnesis alimentaria, realizar seguimiento al manejo instaurado por la EPS, fortalecer las prácticas de alimentación en el hogar y establecer acciones orientadas a favorecer la recuperación del estado nutricional del niño.

Durante la entrevista se profundizó en los antecedentes prenatales, perinatales y alimentarios. El padre refiere que el niño no presenta antecedente de Prematurez, nació a término y recibió lactancia materna mixta desde el nacimiento. Como antecedente gestacional se reporta que la madre presentó hiperémesis gravídica, situación que fue registrada dentro de los antecedentes clínicos. Así mismo, manifiesta que el niño ha presentado de manera recurrente episodios de infección respiratoria aguda (IRA) y enfermedad diarreica aguda (EDA), los cuales han requerido atención médica, incapacidades y ausencias al jardín infantil. Se explica que estos eventos incrementan los requerimientos nutricionales, disminuyen el

apetito y favorecen procesos catabólicos que repercuten negativamente en el estado nutricional, razón por la cual es indispensable fortalecer la alimentación durante los periodos de recuperación.

Durante la anamnesis alimentaria se evidencia baja frecuencia de consumo de alimentos fuente de proteína de alto valor biológico, incluyendo carnes, pollo, pescado, huevo y algunas leguminosas. De igual manera, se identifica consumo insuficiente de frutas y verduras, lo que limita el aporte de vitaminas, minerales y fibra necesarios para el adecuado crecimiento, desarrollo y fortalecimiento del sistema inmunológico.

El padre refiere que con frecuencia ofrece al niño sopas, caldos y preparaciones muy líquidas. Se orienta que estas preparaciones, contienen baja densidad energética y nutricional, generando sensación de saciedad con menor aporte de calorías y nutrientes, aspecto que puede dificultar la recuperación del peso.

Adicionalmente, según información suministrada por la docente del jardín infantil, durante los tiempos de alimentación el niño presenta baja autonomía alimentaria, requiriendo apoyo constante para finalizar las comidas. Igualmente, se observa aceptación limitada de los alimentos, manifestando conductas compatibles con selectividad alimentaria, lo que disminuye la cantidad finalmente consumida y prolonga excesivamente el tiempo de alimentación.

El padre también refiere que el niño presenta disminución del apetito de manera generalizada, situación que coincide con los reportes realizados por la docente.

2. Seguimiento al manejo nutricional por EPS

El padre informa que el niño asistió a valoración por nutrición en la EPS el día 25 de junio de 2026, siendo atendido por la nutricionista Kelly Regina Saavedra Zárate, Registro Médico No. 55305263, quien formuló Plumpy'Nut®, sobres de 92 gramos, con indicación de administrar 4,5 sobres al día distribuidos durante la jornada, durante un periodo inicial de 15 días, como parte del tratamiento para la recuperación nutricional. El padre de familia menciona que lo suministra en la mañana y en la noche.

El acudiente manifiesta que el niño ha presentado adecuada adherencia y tolerancia al suplemento, sin evidencia de vómito, diarrea, dolor abdominal, distensión abdominal u otras manifestaciones gastrointestinales asociadas al consumo. Se enfatiza la importancia de cumplir estrictamente con la formulación médica, evitando suspender el suplemento por mejoría aparente del apetito o del estado general del niño y asistiendo oportunamente a los controles establecidos por la EPS para valorar la respuesta al tratamiento.

3. Educación alimentaria y orientación nutricional

Se realizó intervención educativa con el padre, brindando orientación enfocada en el fortalecimiento de prácticas de alimentación saludable y recuperación nutricional.

Se recomendó:

- Mantener una alimentación variada, suficiente, equilibrada y adecuada para la edad del niño, procurando incluir alimentos de todos los grupos diariamente.
- Garantizar entre cinco y seis tiempos de alimentación durante el día, evitando periodos prolongados de ayuno.
- Priorizar diariamente alimentos ricos en proteínas como huevo, pollo, carne de res, pescado, hígado, queso, yogur, leche y leguminosas, ya que favorecen el crecimiento, recuperación de masa corporal y fortalecimiento del sistema inmunológico.
- Incluir al menos dos porciones de fruta y dos porciones de verduras diariamente, ofreciéndolas en diferentes preparaciones, colores, texturas y presentaciones para favorecer su aceptación.
- Evitar sustituir el almuerzo o la comida por sopas o caldos claros.
- Enriquecer las preparaciones adicionando aceite vegetal, aguacate, queso rallado, mantequilla, crema de leche o leche en polvo, según la preparación, con el fin de aumentar el aporte calórico sin incrementar significativamente el volumen de los alimentos.
- Ofrecer primero los alimentos sólidos y posteriormente los líquidos para evitar saciedad temprana.
- Evitar el consumo frecuente de jugos industrializados, bebidas azucaradas, golosinas, paquetes y otros productos ultraprocesados, ya que disminuyen el apetito y desplazan alimentos con mayor valor nutricional.
- Favorecer el consumo de agua simple durante el día, limitando bebidas azucaradas.
- Establecer horarios regulares de alimentación y mantener rutinas diarias.
- Promover un ambiente tranquilo durante las comidas, evitando el uso de televisión, celulares u otros dispositivos electrónicos.
- Permitir que el niño participe activamente durante la alimentación, estimulando progresivamente la alimentación autónoma, el uso de cuchara y vaso, sin ejercer presión, castigos o amenazas para comer.
- Introducir nuevos alimentos de manera gradual, ofreciendo múltiples oportunidades de exposición antes de asumir rechazo definitivo.
- Respetar las señales de hambre y saciedad del niño, evitando obligarlo a terminar completamente las porciones.
- Continuar administrando el suplemento nutricional exactamente como fue prescrito por la nutricionista tratante.
- Mantener controles periódicos con pediatría y nutrición para valorar la evolución clínica y nutricional.
- Fortalecer las medidas de higiene durante la manipulación y preparación de alimentos para disminuir el riesgo de enfermedades gastrointestinales.
- Ante episodios de enfermedad, procurar reiniciar oportunamente la alimentación habitual y aumentar la frecuencia de comidas durante el periodo de recuperación para favorecer la ganancia de peso.

Finalmente, se entrega al padre una actividad semanal de seguimiento domiciliario, consistente en el registro diario de la alimentación, aceptación de los alimentos, consumo del suplemento nutricional, presencia de síntomas gastrointestinales y observaciones relevantes,

con el fin de evaluar en el próximo seguimiento la evolución de la ingesta alimentaria, la adherencia a las recomendaciones brindadas y el comportamiento de los indicadores antropométricos.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplir con la administración del suplemento Plumpy'Nut® según formulación médica.	Padre de familia	Diario
Incrementar el consumo de alimentos fuente de proteína, frutas y verduras siguiendo las recomendaciones brindadas.	Padre de familia	Permanente
Evitar ofrecer sopas y caldos como preparación principal, priorizando alimentos de mayor densidad energética y nutricional	Padre de familia	Permanente
Favorecer la alimentación autónoma del niño mediante estrategias de estimulación positiva durante las comidas.	Padre de familia	Permanente
Diligenciar diariamente el registro de consumo alimentario y entregar la actividad en el próximo seguimiento.	Padre de familia	Próximo encuentro
Asistir oportunamente a los controles programados por pediatría y nutrición en la EPS.	Padre de familia	Según programación
Realizar seguimiento antropométrico y valoración de la evolución nutricional del niño.	Nutricionista	Según cronograma institucional

CONVOCATORIA. Se realiza seguimiento nutricional periódico.

Sede Principal: Carrera 7 # 32 -12 / Ciudadela San Martín
Secretaría Distrital de Integración Social
Teléfono: 3 27 97 97
Correo electrónico institucional: integracion@sdis.gov.co



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

RECOMENDACIONES NUTRICIONALES PARA NIÑOS EN RECUPERACIÓN NUTRICIONAL

¡Pequeños cambios hoy, grandes logros mañana!

1 ALIMENTACIÓN VARIADA, EQUILIBRADA Y SUFICIENTE

Ofrezca diariamente alimentos de todos los grupos para cubrir sus necesidades de crecimiento y desarrollo.



La variedad de alimentos asegura vitaminas, minerales, energía y proteínas para crecer sano.

2 REALICE 5 A 6 TIEMPOS DE ALIMENTACIÓN AL DÍA

Evite periodos prolongados de ayuno.



Distribuir los alimentos durante el día mejora el apetito y favorece el aumento de peso.

3 PRIORIZAR ALIMENTOS PROTEICOS DIARIAMENTE

Son esenciales para el crecimiento, recuperar peso y fortalecer el sistema de defensas.



Incluya en cada comida:

- Huevo
- Carnes (res, pollo, cerdo)
- Pescado
- Leguminosas (lentejas, frijol, garbanzo)
- Lácteos (leche, queso, yogur)

4 AUMENTE EL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS

Aportan vitaminas, minerales, fibra y antioxidantes que protegen su salud.



Ofrezca mínimo 2 porciones de fruta y 2 porciones de verduras al día, en diferentes colores y preparaciones.

5 EVITE SOPAS Y CALDOS COMO PREPARACIÓN PRINCIPAL

Los caldos y sopas claras tienen baja densidad nutricional y dan saciedad sin aportar suficientes nutrientes.



Si ofrece sopa, hágala espesa y nutritiva (con carne, pollo, huevo, verduras, tubérculos y cereales).

6 ENRIQUEZCA LAS PREPARACIONES

Pequeñas adiciones aumentan el aporte de energía y nutrientes.



- Agregue aceite vegetal a las preparaciones
- Use aguacate, queso rallado, mantequilla, crema de leche o leche en polvo
- Aumente el valor calórico sin aumentar el volumen de los alimentos

7 ORDEN DE OFRECIMIENTO DE LOS ALIMENTOS

Ofrezca primero los alimentos sólidos y luego los líquidos.



Esto ayuda a que consuma más cantidad de alimentos y no se sature antes.

8 EVITE AZÚCARES Y ULTRAPROCESADOS

Disminuyen el apetito y desplazan alimentos más nutritivos.



Prefiera agua en lugar de bebidas azucaradas y limite el consumo de golosinas, paquetes y bebidas endulzadas.

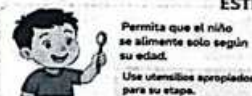
9 FOMENTE UN AMBIENTE ADECUADO PARA COMER

- Realice las comidas en un lugar tranquilo.
- Evite televisión, celulares y pantallas.
- Establezca horarios regulares.



Un ambiente positivo favorece el apetito y la aceptación de los alimentos.

ESTIMULE LA ALIMENTACIÓN AUTÓNOMA Y ACEPTACIÓN DE ALIMENTOS



Permita que el niño se alimente solo según su edad.
Use utensilios apropiados para su etapa.



Ofrezca nuevos alimentos de forma gradual y repítalos varias veces.
Puede necesitar de 10 a 15 exposiciones para aceptarlos.



Respete las señales de hambre y saciedad.
No obligue a comer, ni use castigos o premios.



Ofrezca agua durante el día. Evite bebidas azucaradas.
Favorece la hidratación y protege su salud.

10 CONTINUÉ CON EL SUPLEMENTO NUTRICIONAL SEGÚN INDICACIÓN

- Administre Plumpy'Nut® como fue prescrito: 4,5 sobres al día durante 15 días.
- No suspenda el suplemento sin indicación médica.
- Asista a los controles programados en la EPS.
- Informe cualquier síntoma gastrointestinal.



ACTIVIDAD SEMANAL

Registre diariamente la alimentación, aceptación de los alimentos, consumo del suplemento y observaciones relevantes. Esto nos ayudará a evaluar avances en la ingesta y el estado nutricional.

11 ANTE ENFERMEDADES

- Durante resfriados, infecciones o diarrea, aumente la frecuencia de comidas en pequeñas porciones.
- Ofrezca alimentos suaves, de fácil digestión y continúe con la alimentación habitual.
- Consulte al médico ante signos de alarma.



RECUERDE

La paciencia, el amor y la constancia son claves para que su hijo crezca fuerte y sano.



COMPROMISO FAMILIAR

Implementar estas recomendaciones en casa, asistir a los controles programados y trabajar juntos por la salud y bienestar de su hijo.

¡Juntos podemos mejorar su nutrición y su calidad de vida!



¡FORTALECEMOS SU APETITO Y SU INDEPENDENCIA!

ALIMENTACIÓN QUE NUTRE, HÁBITOS QUE TRANSFORMAN

Pequeñas acciones todos los días = grandes cambios en su crecimiento



¿POR QUÉ NO OFRECER SOPAS COMO PLATO PRINCIPAL?

- Las sopas y caldos generan saciedad rápida pero aportan pocos nutrientes y energía.
 - Pueden disminuir el apetito para alimentos más nutritivos y necesarios para crecer.
 - No aportan suficiente proteína, grasas saludables, hierro, zinc y vitaminas.
- Ofrece alimentos reales, variados y en porciones adecuadas para su edad.

ESTRATEGIAS PARA FORTALECER EL APETITO

- Establece horarios 5 a 6 tiempos de alimentación al día.
- Alimentos variados y coloridos.
- Entre más colores, más nutrientes y más interés.
- Ofrece porciones adecuadas.
- Ni muy grandes, ni muy pequeñas. Acordes a su edad.
- Permítele elegir y participar.
- Involúcralo en elegir alimentos y preparar sencillas recetas.
- Ambiente tranquilo y sin pantallas.
- Comer en familia, sin distracciones.
- Respetar su hambre y saciedad.
- No obligues a comer, confía en su ritmo.

La constancia, el buen ejemplo y la paciencia abren el camino a un buen apetito.

PROMOVAMOS SU INDEPENDENCIA

- Deja que use cuchara y vaso apropiados para su edad.
- Permítele servir pequeñas porciones por sí mismo.
- Felicítalo por cada intento, no por la cantidad que come.
- Dale tiempo suficiente (20-30 minutos) para comer sin prisa.
- Síntalo en una silla cómoda y a la mesa, no en brazos.

Cada pequeño logro en su independencia hoy, será su autonomía mañana.

¿QUÉ OFRECER EN LUGAR DE SOPAS?

- CARBOHIDRATOS**: Arroz, papa, yuca, plátano, avena, pan integral, mazorca.
 - VERDURAS**: Zanahoria, brócoli, espinaca, calabacín, tomate, ahuyama, habichuela, lechuga.
 - FRUTAS**: Banano, manzana, pera, papaya, mango, uvas, fresas, mandarina.
 - GRASAS SALUDABLES**: Aguacate, aceite vegetal, maní, almendras, nueces, semillas.
- ✓ Combina alimentos de todos los grupos en cada comida.

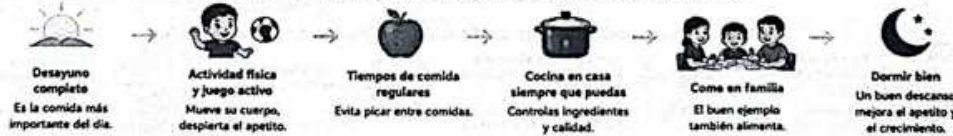
PLATO SALUDABLE PARA SU DÍA

- Proteína** 1/4 del plato: Ayuda a crecer, fortalece músculos y defensas.
 - Verduras** 1/4 del plato: Aportan vitaminas, minerales y fibra.
 - Carbohidratos** 1/4 del plato: Dan energía para jugar, aprender y crecer.
 - Grasas saludables** Pequeña porción: Aportan energía de calidad y ayudan al desarrollo del cerebro.
- Agrega siempre agua. Evita jugos en caja, gaseosas y bebidas azucaradas.

IDEAS DE ONCES SALUDABLES

- Yogur natural con fruta picada y avena.
 - Fruta + queso fresco o cuajada.
 - Arepita de maíz o pan integral con huevo revuelto.
 - Maní, almendras o nueces (en pequeñas porciones).
 - Aguacate con pan integral o plátano.
- Las onces también alimentan y preparan el cuerpo para la próxima comida.

RUTINA DIARIA QUE FAVORECE SU APETITO Y CRECIMIENTO



NUESTROS COMPROMISOS ESTA SEMANA

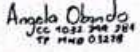
- Ofreceré alimentos variados, reales y nutritivos (sin sopas como plato principal).
 - Respetaré los horarios de comida y ofreceré 5 a 6 tiempos al día.
 - Promoveré su independencia en la alimentación cada día.
 - Crearé un ambiente tranquilo y sin pantallas a la hora de comer.
 - Seré constante, paciente y daré ejemplo con lo que como.
- ✓ Con amor, paciencia y buenos hábitos estás construyendo su salud para toda la vida.

¡RECUERDA!

- Cada niño tiene su ritmo.
- Tu apoyo y acompañamiento hacen la diferencia.
- Celebrar sus logros motiva su avance.
- Una alimentación saludable hoy, un futuro más fuerte mañana.

¡TÚ PUEDES! PEQUEÑOS CAMBIOS HOY, GRANDES LOGROS SIEMPRE.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Angela Liliana Obando	Nutricionista	Primera Infancia	 JCC 1032 248 204 TF 1448 01278

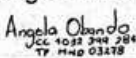
Anexos: Material educativo.

Elaboró: Angela Liliana Obando – Nutricionista Dietista

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL</p> <p>FORMATO AYUDA DE MEMORIA</p>	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 1 de 2

Lugar	Jardin Otero																																												
Fecha	15 de Julio de 2026																																												
Tema	Tamizaje nutricional y seguimiento nutricional a beneficiarios priorizados																																												
Desarrollo	<p>En el marco del seguimiento al estado nutricional de los beneficiarios, se realizó la jornada de tamizaje nutricional con el propósito de verificar el estado nutricional actual de los niños y niñas priorizados, realizar seguimiento a los casos identificados por la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS) y orientar las acciones de atención y vigilancia nutricional.</p> <p>Como punto de partida, se revisó la clasificación nutricional remitida por SDIS, identificando los siguientes beneficiarios priorizados:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Beneficiario</th><th>Clasificación nutricional remitida por SDIS</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aarón Martínez Corzo</td><td>Desnutrición Aguda Moderada</td></tr> <tr> <td>Juana Victoria Gutiérrez Bedoya</td><td>Obesidad</td></tr> <tr> <td>Paulo Emilio Díaz Reyes</td><td>8MFR</td></tr> <tr> <td>Shamila Victoria Montenegro Hernández</td><td>Riesgo de Desnutrición Aguda</td></tr> <tr> <td>Alessia Marcela Morales Sandoval</td><td>Riesgo de Desnutrición Aguda</td></tr> <tr> <td>Jerónimo López Castillo</td><td>Riesgo de Desnutrición Aguda</td></tr> <tr> <td>Ana Lucía González Fuentes</td><td>Riesgo de Desnutrición Aguda</td></tr> <tr> <td>Ian Alejandro Pachón Tamara</td><td>Riesgo de Desnutrición Aguda</td></tr> <tr> <td>Ángel David Montillo Piedrahita</td><td>Riesgo de Desnutrición Aguda</td></tr> <tr> <td>Killian Joshua Lemus Collazos</td><td>Riesgo de Desnutrición Aguda</td></tr> </tbody> </table> <p>Posteriormente se realizó el tamizaje nutricional, mediante la toma de peso y talla de los beneficiarios presentes, efectuando la clasificación nutricional de acuerdo con los estándares establecidos para el indicador Peso/Talla (PTZ) e IMC para los niños y niñas mayores de 5 años. Como resultado del proceso se obtuvo la siguiente clasificación:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Beneficiario</th><th>Clasificación obtenida en el tamizaje nutricional</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aarón Martínez Corzo</td><td>Desnutrición Aguda Moderada</td></tr> <tr> <td>Juana Victoria Gutiérrez Bedoya</td><td>Sobrepeso</td></tr> <tr> <td>Paulo Emilio Díaz Reyes</td><td>Obesidad</td></tr> <tr> <td>Shamila Victoria Montenegro Hernández</td><td>Riesgo de Desnutrición</td></tr> <tr> <td>Alessia Marcela Morales Sandoval</td><td>Peso Adecuado para la Talla</td></tr> <tr> <td>Jerónimo López Castillo</td><td>Riesgo de Desnutrición</td></tr> <tr> <td>Ana Lucía González Fuentes</td><td>Riesgo de Desnutrición</td></tr> <tr> <td>Ian Alejandro Pachón Tamara</td><td>Riesgo de Desnutrición</td></tr> <tr> <td>Ángel David Montillo Piedrahita</td><td>Riesgo de Desnutrición</td></tr> <tr> <td>Killian Joshua Lemus Collazos</td><td>Beneficiario retirado</td></tr> </tbody> </table>	Beneficiario	Clasificación nutricional remitida por SDIS	Aarón Martínez Corzo	Desnutrición Aguda Moderada	Juana Victoria Gutiérrez Bedoya	Obesidad	Paulo Emilio Díaz Reyes	8MFR	Shamila Victoria Montenegro Hernández	Riesgo de Desnutrición Aguda	Alessia Marcela Morales Sandoval	Riesgo de Desnutrición Aguda	Jerónimo López Castillo	Riesgo de Desnutrición Aguda	Ana Lucía González Fuentes	Riesgo de Desnutrición Aguda	Ian Alejandro Pachón Tamara	Riesgo de Desnutrición Aguda	Ángel David Montillo Piedrahita	Riesgo de Desnutrición Aguda	Killian Joshua Lemus Collazos	Riesgo de Desnutrición Aguda	Beneficiario	Clasificación obtenida en el tamizaje nutricional	Aarón Martínez Corzo	Desnutrición Aguda Moderada	Juana Victoria Gutiérrez Bedoya	Sobrepeso	Paulo Emilio Díaz Reyes	Obesidad	Shamila Victoria Montenegro Hernández	Riesgo de Desnutrición	Alessia Marcela Morales Sandoval	Peso Adecuado para la Talla	Jerónimo López Castillo	Riesgo de Desnutrición	Ana Lucía González Fuentes	Riesgo de Desnutrición	Ian Alejandro Pachón Tamara	Riesgo de Desnutrición	Ángel David Montillo Piedrahita	Riesgo de Desnutrición	Killian Joshua Lemus Collazos	Beneficiario retirado
Beneficiario	Clasificación nutricional remitida por SDIS																																												
Aarón Martínez Corzo	Desnutrición Aguda Moderada																																												
Juana Victoria Gutiérrez Bedoya	Obesidad																																												
Paulo Emilio Díaz Reyes	8MFR																																												
Shamila Victoria Montenegro Hernández	Riesgo de Desnutrición Aguda																																												
Alessia Marcela Morales Sandoval	Riesgo de Desnutrición Aguda																																												
Jerónimo López Castillo	Riesgo de Desnutrición Aguda																																												
Ana Lucía González Fuentes	Riesgo de Desnutrición Aguda																																												
Ian Alejandro Pachón Tamara	Riesgo de Desnutrición Aguda																																												
Ángel David Montillo Piedrahita	Riesgo de Desnutrición Aguda																																												
Killian Joshua Lemus Collazos	Riesgo de Desnutrición Aguda																																												
Beneficiario	Clasificación obtenida en el tamizaje nutricional																																												
Aarón Martínez Corzo	Desnutrición Aguda Moderada																																												
Juana Victoria Gutiérrez Bedoya	Sobrepeso																																												
Paulo Emilio Díaz Reyes	Obesidad																																												
Shamila Victoria Montenegro Hernández	Riesgo de Desnutrición																																												
Alessia Marcela Morales Sandoval	Peso Adecuado para la Talla																																												
Jerónimo López Castillo	Riesgo de Desnutrición																																												
Ana Lucía González Fuentes	Riesgo de Desnutrición																																												
Ian Alejandro Pachón Tamara	Riesgo de Desnutrición																																												
Ángel David Montillo Piedrahita	Riesgo de Desnutrición																																												
Killian Joshua Lemus Collazos	Beneficiario retirado																																												

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 2 de 2

	<p>Durante la jornada se evidenció la necesidad de mantener seguimiento nutricional permanente a los beneficiarios que continúan con diagnóstico de desnutrición aguda moderada, riesgo de desnutrición y exceso de peso, fortaleciendo las acciones de educación alimentaria con las familias, el monitoreo antropométrico periódico y la articulación con el componente de salud para garantizar la atención oportuna de cada caso.</p> <p>Asimismo, se identificó una evolución favorable en el caso de Alessia Marcela Morales Sandoval, quien pasó de presentar riesgo de desnutrición aguda a una clasificación de peso adecuado para la talla, resultado que evidencia la importancia del seguimiento continuo y del trabajo articulado con la familia.</p> <p>Finalmente, la información obtenida fue registrada en el formato de información nutricional de los beneficiarios correspondientes y servirá como insumo para el seguimiento individual de los casos priorizados y la definición de las acciones de intervención requeridas.</p>		
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Angela Liliana Obando	Nutricionista	Nutrición
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Realizar seguimiento nutricional a los beneficiarios con desnutrición aguda moderada, riesgo de desnutrición y exceso de peso.	Profesional de Salud y Nutrición	Permanente
	Fortalecer la educación alimentaria y nutricional con las familias de los beneficiarios priorizados.	Profesional de Salud y Nutrición	Permanente
	Gestionar el seguimiento de los casos que requieren articulación con el componente de salud.	Profesional de Salud y Nutrición	Permanente
Próxima reunión	Según cronograma institucional..		
Elaboró	Angela Liliana Obando Quevedo. TP MND 03278. Profesional de salud y nutrición  <small>Angela Obando JCL 1032 249 284 TP MND 03278</small>		

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 1 de 3

Lugar	Jardin Otero
Fecha	30 de Julio de 2026
Tema	Actividades desarrolladas
Desarrollo	<p>ORDEN DEL DÍA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acompañamiento y verificación de los procesos desarrollados en el servicio de alimentación. • Revisión y actualización de los formatos correspondientes al componente de nutrición, calidad e inocuidad. • Acompañamiento a las familias mediante la socialización de pieza educativa sobre estilos de vida saludables. • Espacio para observaciones, inquietudes y recomendaciones. • Establecimiento de compromisos y acciones de seguimiento. <p>DESARROLLO</p> <p><i>1. Acompañamiento y verificación al servicio de alimentación</i></p> <p>Se llevó a cabo acompañamiento al servicio de alimentación con el propósito de verificar el adecuado desarrollo de las actividades relacionadas con el manejo de los alimentos.</p> <p>Durante la jornada se observaron los procesos de recepción, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos, verificando que estos se desarrollaran bajo condiciones adecuadas de higiene y manipulación.</p> <p>Así mismo, se realizó seguimiento al cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), las condiciones higiénico-sanitarias del servicio y el uso adecuado de la dotación y elementos de protección por parte del personal manipulador.</p> <p>Como parte de la verificación, se efectuó la evaluación organoléptica de las preparaciones suministradas, teniendo en cuenta características como apariencia, olor, sabor y condiciones generales de presentación.</p> <p><i>2. Revisión y actualización de formatos del componente de nutrición, calidad e inocuidad</i></p> <p>Durante la jornada se realizó revisión de los documentos y registros asociados al componente de nutrición, calidad e inocuidad, con el propósito de verificar que la información se encontrara organizada, diligenciada y actualizada.</p> <p>Se revisaron los formatos relacionados con el tamizaje y seguimiento nutricional, registros de las actividades desarrolladas, reportes, actas y demás soportes requeridos para el adecuado seguimiento de los procesos.</p>

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 2 de 3

	<p>Esta actividad permitió fortalecer la organización documental, facilitar la trazabilidad de la información y contribuir al seguimiento de las acciones adelantadas desde el componente de nutrición, calidad e inocuidad.</p> <p>3. Acompañamiento a familias mediante pieza educativa sobre estilos de vida saludables</p> <p>Se realizó un espacio de acompañamiento y orientación dirigido a las familias de los niños y niñas beneficiarios, utilizando como recurso una pieza educativa relacionada con estilos de vida saludables.</p> <p>Durante la actividad se socializaron recomendaciones orientadas al fortalecimiento de hábitos saludables dentro del entorno familiar, resaltando la importancia de promover una alimentación variada y equilibrada, mantener una adecuada hidratación, favorecer la práctica cotidiana de actividad física y limitar el consumo frecuente de productos ultraprocesados.</p> <p>De igual manera, se brindó orientación sobre la importancia de que las familias participen activamente en la construcción de hábitos saludables desde el hogar, teniendo en cuenta que las prácticas familiares influyen directamente en el bienestar y desarrollo de los niños y niñas.</p> <p>El espacio permitió la interacción con las familias, la resolución de inquietudes y el fortalecimiento de conocimientos relacionados con alimentación saludable y estilos de vida que favorezcan el adecuado crecimiento y desarrollo de la población beneficiaria.</p> <p>4. Observaciones e inquietudes</p> <p>Durante el desarrollo de la jornada no se presentaron situaciones que afectaran el cumplimiento de las actividades programadas.</p> <p>Las acciones previstas fueron ejecutadas de acuerdo con la planeación establecida, dejando los respectivos registros y soportes de las actividades realizadas, incluyendo las valoraciones y seguimientos nutricionales, la verificación del servicio de alimentación, la revisión documental y el acompañamiento brindado a las familias.</p> <p>Se destacó la importancia de mantener la continuidad de estas acciones para fortalecer los procesos relacionados con nutrición, calidad e inocuidad, así como la promoción de hábitos saludables en los diferentes entornos de los niños y niñas.</p> <p>5. Definición de compromisos</p> <p>Dar continuidad al proceso de tamizaje y seguimiento nutricional de la población beneficiaria, con especial atención a los casos priorizados y a las situaciones que requieran acompañamiento.</p> <p>Mantener el acompañamiento al servicio de alimentación, verificando el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias y de las Buenas Prácticas de Manufactura.</p> <p>Continuar con la revisión y actualización de los formatos y registros correspondientes al componente de nutrición, calidad e inocuidad.</p>
--	---

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 3 de 3

	Fortalecer las acciones educativas dirigidas a las familias mediante el desarrollo y socialización de piezas educativas y otras estrategias que permitan promover estilos de vida saludables.		
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Angela Liliana Obando	Nutricionista	Nutrición
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Efectuar seguimiento al servicio de alimentación, mantener actualizados los formatos del componente de nutrición, calidad e inocuidad y fortalecer las acciones educativas dirigidas a las familias sobre estilos de vida saludables.	Nutricionista	Permanente
Próxima reunión	Según cronograma institucional.		
Elaboró	Angela Liliana Obando Quevedo. TP MND 03278. Profesional de salud y nutrición  Jcc 1032 349 284 TP MND 03278		

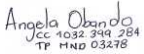
 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 1 de 3

Lugar	Jardin Otero
Fecha	31 de Julio de 2026
Tema	Actividades desarrolladas
Desarrollo	<p>ORDEN DEL DÍA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacitación dirigida al talento humano sobre distribución adecuada de los alimentos. • Socialización del Programa de Control Integrado de Plagas. • Acompañamiento y verificación de los procesos desarrollados en el servicio de alimentación. • Revisión de las condiciones higiénico-sanitarias y cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). • Espacio para observaciones, inquietudes y recomendaciones. • Establecimiento de compromisos y acciones de seguimiento. <p>DESARROLLO</p> <p>1. Capacitación al talento humano sobre distribución de alimentos</p> <p>Durante la jornada se desarrolló un espacio de capacitación dirigido a las docentes y al talento humano de la unidad operativa, orientado al fortalecimiento de conocimientos relacionados con la adecuada distribución y entrega de los alimentos a los niños y niñas beneficiarios.</p> <p>Durante la capacitación se abordaron aspectos relacionados con la organización del proceso de distribución, el manejo adecuado de las preparaciones, las condiciones de higiene que deben mantenerse durante el servido y la entrega de los alimentos, así como la importancia de evitar prácticas que puedan generar contaminación o afectar la calidad e inocuidad de las preparaciones.</p> <p>Se enfatizó en la necesidad de garantizar que los alimentos sean manipulados de manera segura, utilizando los elementos y utensilios destinados para tal fin y manteniendo las condiciones higiénicas requeridas durante todo el proceso.</p> <p>Así mismo, se resaltó la importancia de verificar las condiciones de las preparaciones antes de su entrega, conservar una adecuada organización durante la distribución y promover prácticas que contribuyan a brindar un servicio de alimentación seguro y de calidad.</p> <p>La capacitación permitió resolver inquietudes del talento humano y reforzar conocimientos necesarios para el adecuado desarrollo de las actividades relacionadas con la distribución de alimentos dentro de la unidad operativa.</p>

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 2 de 3

	<p>2. Socialización del Programa de Control Integrado de Plagas</p> <p>Como parte de las actividades de fortalecimiento del componente de calidad e inocuidad, se realizó la socialización del Programa de Control Integrado de Plagas, dirigido al personal de la unidad operativa.</p> <p>Durante este espacio se explicó la importancia de implementar medidas preventivas que permitan disminuir las condiciones que favorecen la presencia de plagas en las áreas relacionadas con la manipulación y almacenamiento de alimentos.</p> <p>Se reforzaron aspectos relacionados con el mantenimiento de las áreas limpias y organizadas, el adecuado manejo y disposición de residuos, el almacenamiento correcto de alimentos y productos, la identificación oportuna de posibles signos de presencia de plagas y la importancia de informar cualquier novedad identificada.</p> <p>También se hizo énfasis en que las acciones de prevención y control deben desarrollarse de manera articulada con los procedimientos institucionales establecidos, evitando prácticas que puedan comprometer la inocuidad de los alimentos o generar riesgos para la población atendida.</p> <p>La socialización permitió fortalecer los conocimientos del talento humano frente a su responsabilidad en la prevención y control de factores que puedan favorecer la aparición de plagas dentro de la unidad operativa.</p> <p>3. Acompañamiento al servicio de alimentación</p> <p>Posteriormente, se realizó acompañamiento al servicio de alimentación con el propósito de verificar el desarrollo de los procesos relacionados con la recepción, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos.</p> <p>Durante el recorrido y la observación de las actividades se verificaron las condiciones generales de higiene de las áreas, el manejo de los alimentos y las prácticas implementadas por el personal encargado del servicio.</p> <p>De igual manera, se realizó seguimiento al cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y a las condiciones necesarias para garantizar la calidad e inocuidad de las preparaciones suministradas a los niños y niñas.</p> <p>Se revisó además el cumplimiento de las medidas establecidas para prevenir situaciones que puedan generar contaminación de los alimentos, haciendo énfasis en la importancia de mantener las áreas, equipos, utensilios y elementos de trabajo en condiciones adecuadas de limpieza y organización.</p> <p>4. Observaciones e inquietudes</p> <p>Durante el desarrollo de la jornada se generó un espacio para que las docentes y demás integrantes del talento humano manifestaran inquietudes relacionadas con la distribución de alimentos, las prácticas de manipulación y las medidas preventivas contempladas en el Programa de Control Integrado de Plagas.</p>
--	--

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 3 de 3

	<p>Las inquietudes presentadas fueron atendidas y orientadas durante la jornada, reforzando las recomendaciones necesarias para favorecer el cumplimiento de las condiciones de higiene, seguridad e inocuidad en el servicio de alimentación.</p> <p>Las actividades programadas fueron desarrolladas de acuerdo con la planeación establecida, fortaleciendo las capacidades del talento humano y el seguimiento a los procesos propios del servicio de alimentación.</p> <p>5. Definición de compromisos</p> <p>Dar continuidad a la implementación de las recomendaciones socializadas durante la capacitación, especialmente aquellas relacionadas con la distribución segura y adecuada de los alimentos.</p> <p>Mantener las condiciones de higiene, limpieza y organización de las áreas relacionadas con el servicio de alimentación y fortalecer las medidas preventivas establecidas en el Programa de Control Integrado de Plagas.</p> <p>Continuar con el acompañamiento y seguimiento a las prácticas desarrolladas en el servicio de alimentación, con el propósito de identificar oportunamente situaciones que puedan afectar la calidad e inocuidad de los alimentos.</p>		
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Angela Liliana Obando	Nutricionista	Nutrición
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Implementar las orientaciones socializadas durante la capacitación sobre distribución de alimentos, fortalecer las medidas preventivas contempladas en el Programa de Control Integrado de Plagas y mantener el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura y condiciones higiénico-sanitarias en el servicio de alimentación.	Nutricionista	Permanente
Próxima reunión	Según cronograma institucional.		
Elaboró	Angela Liliana Obando Quevedo. TP MND 03278. Profesional de salud y nutrición  Jcc 1032 349 284 TP MND 03278		