



Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación
ANEXO 6.1

**COMPONENTE DE
ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
PARA LA OPERACIÓN DE LAS
MODALIDADES**

**ENTORNO 8 HORAS – CENTRO
INFANTIL
ENTORNO 8 HORAS - ENTORNO CENTRO INFANTIL Y
JARDINES ENTORNO 8 HORAS - ENTORNO CENTRO
INFANTIL ATENCIÓN FLEXIBLE**

**DISTRITO DE MEDELLÍN
UNIDAD ADMINISTRATIVA
ESPECIAL BUEN COMIENZO**

2024



Alcaldía de Medellín

Distrito de

Ciencia, Tecnología e Innovación

TABLA DE CONTENIDO

1. Estándares normativos de Calidad e inocuidad.
2. Sistema de gestión de calidad.
3. Edificación e instalaciones.
4. Equipos y utensilios.
5. Personal manipulador de alimentos.
6. Requisitos higiénicos.
7. Saneamiento.
8. Rotulado de alimentos.
9. Transporte.
10. Lactancia materna y alimentación complementaria.
11. Horarios de servida en el servicio de alimentación.
12. Evaluación Consumo de los alimentos: acciones de evaluación y seguimiento.
13. Acciones educativas para la promoción de hábitos y estilos de vida saludable.
14. Vigilancia nutricional.
15. Condiciones médicas, particulares o de larga estancia domiciliaria y hospitalaria.



www.medellin.gov.co

Centro Administrativo Distrital CAD
Calle 44 N° 52-165. Código Postal 50015
Línea de Atención a la Ciudadanía: (604) 44 44 144
Conmutador: (604) 385 55 55 Medellín - Colombia



CO17/7740



Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

A continuación, se describen las especificaciones técnicas que debe tener en cuenta la entidad prestadora del servicio en el componente de alimentación y nutrición de acuerdo con cada criterio de calidad.

El servicio de alimentación debe cumplir con los requisitos sanitarios y principios de las buenas prácticas de manufactura, con el objetivo de garantizar que los productos de cada una de las operaciones cumplan con las condiciones, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

1. Aplicación del perfil sanitario al servicio de alimentación.

El servicio de alimentación recibirá visita por parte de la interventoría o Supervisión quien aplicará un instrumento para evaluar el perfil sanitario, el cual está compuesto por bloques, cada bloque contiene los aspectos a verificar (resolución 2674 de 2013), por medio de una serie de requisitos, mediante las cuales se evaluará el cumplimiento frente a lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente para identificar peligros y estimar los riesgos que pueden afectar la inocuidad del alimento.

2. Sistema de control y aseguramiento de calidad para el servicio de alimentación.

Definir un plan de gestión de calidad donde se detalle como desarrollarán los procesos de manera que se garantice la calidad e inocuidad de los alimentos durante toda la cadena de abastecimiento: acciones, recursos, responsables entre otros por medio de la implementación de cada programa soportado en formatos para su verificación y cumplimiento.

Los alimentos deben cumplir con las características organolépticas y nutricionales necesarias, que garanticen la calidad y preservación de los alimentos.

3. Infraestructura.

- a. Localización y diseño:
 - ✓ Acceso y alrededores limpios, libres de acumulación de basuras o presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.
 - ✓ Los diversos ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.



Alcaldía de Medellín

Distrito de

Ciencia, Tecnología e Innovación

- ✓ Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada.
- ✓ Sus áreas deben ser independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.
- ✓ El tamaño de los almacenes o depósitos debe estar en proporción a los volúmenes manejados por el establecimiento.
 - b. Techos, iluminación y ventilación
- ✓ Las instalaciones eléctricas, mecánicas o de prevención de incendios deben estar diseñadas y con un acabado de manera que impidan la acumulación de suciedad y el albergue de plagas.
- ✓ Escaleras, elevadores y estructuras complementarias deben estar instaladas de manera que no se cause contaminación o dificulten la limpieza
 - c. Instalaciones sanitarias
- ✓ Las instalaciones sanitarias se encuentran separadas de las áreas de elaboración y almacenamiento de alimentos.
- ✓ Presenta avisos que indiquen al personal manipulador la necesidad del lavado de manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar sus labores.

4. Equipos y utensilios del servicio de alimentación

- ✓ El servicio de alimentación no debe presentar tuberías por encima de los espacios de preparación de alimentos donde exista peligro de contaminación de los alimentos.
- ✓ Los equipos deben estar instalados y ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, desde la recepción de las materias primas y demás ingredientes, hasta el envasado y embalaje del producto terminado

5. Personal manipulador de alimentos para el servicio de alimentación.

- ✓ El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes que cumplan con el perfil establecido por la



Alcaldía de Medellín

Distrito de

Ciencia, Tecnología e Innovación

norma, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde al servicio de alimentación.

- ✓ El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

6. *Requisitos higiénicos para garantizar la inocuidad de los alimentos.*

Producto no Conforme: Las entidades deberán realizar un procedimiento para la disposición de los productos no conformes que surjan de los procesos de recibo y almacenamiento, producción, distribución y consumo; adicionalmente se deberá realizar el control de producto no conforme para los casos en que se presente, y realizar el reporte en el Control de producto no conforme que permitan verificar el adecuado manejo de este.

6.1 Control de materias primas e insumos:

- ✓ Las entidades deberán verificar la cantidad y las condiciones en las que lleguen los alimentos cumpliendo con las especificaciones de calidad y fichas técnicas.
- ✓ Cumplir con un espacio destinado para el almacenamiento, ensamble y distribución de alimentos, el cual debe cumplir con las normas higiénico-sanitarias de BPM, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos

6.2 Contaminación Cruzada:

- Los utensilios, envases o embalajes que estén en contacto directo con el alimento deben permanecer en buen estado, limpios y de acuerdo al riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados.
- Cuando en los procesos de preparación se requiera el uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, este debe ser fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.
- Se prohíbe el acceso de animales y la presencia de personas diferentes a los manipuladores en el área de preparación de alimentos.



Alcaldía de Medellín

Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

6.3 Manejo de temperaturas:

- Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.
- Los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, deben mantenerse en condiciones tales que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deben adoptarse medidas efectivas como:
 - ✓ Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4oC +/-2oC.
 - ✓ Mantener el alimento en estado congelado.
 - ✓ Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60oC (140oF).

6.4 Condiciones de almacenamiento:

Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a preparación o ensamble del producto final.

Los depósitos de materias primas y producto terminado ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que no se presenten peligros de contaminación para los alimentos

El almacenamiento de los insumos, materias primas y producto terminado se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además, se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.

7. Condiciones de saneamiento y documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico.

La calidad e higiene del medio en que se desenvuelven los niños, las niñas y agentes educativos, son fundamentales para reducir los riesgos de contaminación y prevenir enfermedades. La entidad para esto deberá garantizar las condiciones de saneamiento y documentar e implementar un Plan de Saneamiento adaptados a cada sede, dando cumplimiento a la reglamentación vigente (Resolución 2674 de 2013 y otras normas reglamentarias vigentes que la modifiquen, adicionen o sustituyan

- Los productos que se empleen en los procesos de limpieza y desinfección



Alcaldía de Medellín

Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

serán definidos por cada entidad de acuerdo con las especificaciones técnicas del proveedor y manejo de los mismos, garantizando con esto la efectividad en los procesos de limpieza y desinfección y contar con sus fichas técnicas y hojas de seguridad. La entidad prestadora del servicio deberá garantizar una cantidad mínima de productos almacenados para el proceso de limpieza y desinfección y así garantizar el cumplimiento de estos procesos.

- Publicar en un lugar visible la tabla de dosificación del desinfectante, la concentración y los tiempos de exposición, que serán de acuerdo con el tipo de desinfectante y concentración determinados por la ficha técnica del producto, se deben encontrar rotulados y almacenarlos en un lugar reservado y aislado del servicio de alimentación, cerrado, ventilado y fuera de alcance de los niños.
- Incluir en el plan de saneamientos el mantenimiento preventivo y limpieza a las trampas de grasa en los casos que aplique.
- Los implementos empleados en las labores de limpieza y desinfección se deben mantener en buen estado y que no representan riesgo de contaminación para el alimento ni para las áreas, equipos y utensilios en contacto con estos.
- Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realizan en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos.
- Contar con los elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición de los residuos sólidos; diligenciando los formatos de control respectivos del Anexo Componente Alimentación y Nutrición. Los contenedores o recipientes para la disposición de los residuos deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, liso, sin orificios, de fácil limpieza y provisto de tapa. Los mismos no se utilizan para contener productos comestibles.
- Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.
- Garantizar la existencia y adecuada ejecución de un programa de control integrado de plagas específico para la sede, contando con un cronograma de seguimiento (lista de chequeo), con los respectivos soportes
- El prestador del servicio deberá realizar al inicio de la operación un diagnóstico de control de plagas, el cual le permita tomar acciones de control preventivas y caso extremo correctiva por medios químicos (fumigación). Realizar una limpieza previa a la fumigación, dejar actuar el químico (de acuerdo con la indicación dada por la empresa que realiza el proceso de fumigación, fichas técnicas y/o hojas de seguridad) y realizar una limpieza profunda posterior a la fumigación.
- Aquellos jardines y/o centros infantiles que cuenten con el manejo de





Alcaldía de Medellín

Distrito de

Ciencia, Tecnología e Innovación

tanques de almacenamiento de agua, estos son de fácil acceso, garantizan la potabilidad del agua, están contruidos con materiales sanitarios resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección. Estos tanques deberán de estar incluidos en el plan de saneamiento de la sede, se les realiza limpieza y desinfección periódica y controles verificando la potabilidad de la misma (Manual de operaciones, mantenimiento, limpieza y desinfección, medición de cloro residual y pH) y un plan de contingencia frente a la suspensión del servicio de acueducto, contextualizado a las condiciones de la sede de atención.

- Garantizar que el agua utilizada para el consumo y elaboración de alimentos, lavado de manos, y los procesos de limpieza y desinfección, sea potable y cumple con las normas vigentes, para lo cual, se debe realizar seguimiento al pH y cloro residual de manera periódica.
- En su programa de calidad de aguas deben establecer monitoreos a realizar, frecuencia de toma muestras para seguimiento de calidad de aguas para características físico químicas y microbiológicas (mínimo se deben realizar dos veces en el año, una cada semestre), frecuencia de toma muestras para seguimiento de calidad de aguas para características in situ (pH y Cloro Residual Libre), frecuencia de lavado de tanques, metodología de limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento y/o distribución de agua (elementos, requisitos personal, productos químicos a usar, entre otros).
- Para tanques de almacenamiento de agua para consumo humano se deben tener en cuenta: si son almacenamientos manuales, se debe garantizar recambio de agua y en qué caso se debe usar y para qué. En la compra de agua en casos de interrupción del servicio acueducto su uso debe incluir: la cantidad necesaria de, agua para preparación de alimentos y bebidas, lavado de utensilios, cepillado de dientes y ducha si se requiere. En todo caso el almacenamiento debe ser en recipiente cerrado y limpio y su recambio dependerá de la calidad del agua almacenada por lo que cada responsable dentro de sus programas deberá realizar diagnóstico y especificar frecuencia de recambio. En el caso de hervir agua para consumo, su uso deberá ser inmediato, el almacenamiento para largos periodos es riesgo de contaminación de microorganismos ambientales y contaminación cruzada.
- En cuanto al uso de los kits de piscinas para mediciones de cloro residual libre y pH en agua para consumo humano, se tiene que si bien es posible su uso, este se encuentra limitado a la escala de medición de los parámetros de pH y cloro que trae cada equipo, en su mayoría estos presentan rangos de 0.5 a 5 mg/l para cloro y 6.8 a 8.2 unidades de pH; estos valores no cubre los valores aceptables definidos en la Resolución 2115 de 2007 donde se establece rangos de Cloro Residual libre de 0.3 a



www.medellin.gov.co

Centro Administrativo Distrital CAD
Calle 44 N° 52-165. Código Postal 50015
Línea de Atención a la Ciudadanía: (604) 44 44 144
Conmutador: (604) 385 55 55 Medellín - Colombia



CO1717740



Alcaldía de Medellín

Distrito de

Ciencia, Tecnología e Innovación

2 mg/l y pH de 6.5 a 9.0 unidades. Así que el instrumento de medición puede no permitir cuantificar por debajo de 0.5 mg/l, impidiendo detectar incumplimientos sobre el nivel de 0.3 mg/l de cloro, a su vez en el caso del pH puede ser no permita identificar incumplimientos sobre ninguno de los dos extremos del intervalo normativo, por lo que el kit a usar debe revisarse los rangos de medición y en caso tener esta condición se recomienda optar por otro instrumento que permita cubrir la totalidad del intervalo normativo para estos dos parámetros.

8. Rotulado o etiquetado de materias primas para alimentos y los alimentos para consumo humano envasados o empacados.

Para el rotulado de los alimentos empacados, no se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:

- Frutas y hortalizas frescas, incluidas las papas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga.
- Productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consuma por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación.
- Vinagre.
- Sal para consumo humano.
- Azúcar sólido.
- Productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados.
- Panela.

Los alimentos que declaren en su rotulado que su contenido es 100% natural no deberán contener aditivos.

9. Transporte de alimentos y sus materias primas

Deberá cumplir con la resolución 2674 del 2013 o aquella que la modifique, adicione o sustituya, Resolución 2505 de 2014 para transporte de alimentos.

10. Lactancia materna y alimentación complementaria

La lactancia materna es el alimento más importante para el desarrollo físico y cognitivo de todas las niñas y niños, es por ello que desde las entidades se debe promover con las familias de los participantes menores de seis meses la lactancia materna exclusiva y para las niñas y los niños mayores de 6 meses, el inicio de la alimentación complementaria y el mantenimiento de la lactancia materna hasta los dos años de vida o más. En las sedes de atención que cuenten con espacios exclusivos denominados





Alcaldía de Medellín

Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

LACTARIOS, se deberán realizar adecuados procesos de limpieza y desinfección para garantizar la inocuidad del proceso de alimentación o extracción de la leche materna.

Es importante que se realicen con las familias actividades que fortalezcan en este entorno la promoción de la lactancia materna, los roles de los diferentes miembros de la familia frente a esta práctica y sus beneficios.

Para la administración de la leche materna se utilizarán recipientes como termos, tapas hondas, cuchara, tazas, entre otros, de manera tal que se proteja la lactancia materna, evitando así la confusión de pezón para aquellos niños que son amamantados en sus hogares, además se deben asegurar los implementos necesarios que ameriten para proteger la temperatura adecuada y la conservación de los nutrientes presentes en este alimento.

Únicamente, en los casos en que este procedimiento no sea posible, por enfermedad, negativa de la madre o por otras causas, se permitirá administrar sucedáneos de la leche materna de iniciación y/o continuación. Para los casos en los cuales las niñas y los niños ya están acostumbrados al uso del biberón, se deben implementar acciones pedagógicas necesarias para retirarlo gradualmente. A estos casos mencionados, se les debe documentar el proceso en la carpeta individual de cada niña o niño.

Para la administración de estos sucedáneos se debe tener las precauciones necesarias para no promover su utilización entre las madres de las otras niñas y niños. Se debe evitar dejar latas a la vista, avisos alusivos a la utilización de estos, como material educativo no se tendrá ningún impreso que cuente con logos de laboratorios, no se deben realizar reuniones con representantes de laboratorios ni se promoverá el uso de biberones. Así mismo, no se permite que las agentes educativas o el talento humano de las entidades prestadoras del servicio reciban regalos o suministros gratis.

Es indispensable que la entidad prestadora del servicio designe al personal encargado del lactario, quien se encuentre capacitado para la conservación y suministro de la leche materna. Además, que conozca y cumpla con las prácticas higiénicas sanitarias para la preparación de los sucedáneos de la leche materna.

El lactario se implementará en las modalidades de atención de Jardines Infantiles y Centros Infantiles que cuenten con la infraestructura adecuada, la cual debe cumplir con condiciones necesarias para la conservación de la leche materna bajo las normas técnicas de seguridad. Igualmente, cumplir con el código internacional de comercialización de sucedáneos de leche materna, con el fin de defender los derechos de las madres a decidir cómo alimentar a sus hijos e hijas libres de presiones comerciales (MPS y MPA 2012).

Para las condiciones de almacenamiento se considerará lo siguiente:

- Nevera exclusiva para almacenamiento de leche materna. Esta debe de conservar la temperatura establecida por la OMS de 4 °C en refrigeración y -18°C en congelación.



www.medellin.gov.co

Centro Administrativo Distrital CAD
Calle 44 N° 52-165. Código Postal 50015
Línea de Atención a la Ciudadanía: (604) 44 44 144
Conmutador: (604) 385 55 55 Medellín - Colombia



CO1717740



Alcaldía de Medellín

Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

- Los sucedáneos de leche materna se almacenarán en el lactario, en un espacio determinado para este. Para el almacenamiento de leche materna, deberá contar con utensilios idóneos para almacenar alimentos, que estén libre de BPA (bisfenol A) como: bolsas o recipientes de vidrio. Estas deberán rotularse con fecha almacenamiento, fecha y hora de la extracción, nombre de la niña o niño y cantidad en onzas.
- En el lactario debe seguirse cuidadosamente las normas de limpieza y desinfección para las actividades de preparación de los sucedáneos o almacenamiento de la leche materna. Los implementos utilizados para el almacenamiento y preparación deben ser esterilizados antes de su uso. En caso de que sean almacenados después de su esterilización y antes de su utilización, el lugar de almacenamiento debe tener todas las condiciones de asepsia necesarias. Se recomienda la utilización de pinzas para la manipulación de ese material estéril. Se debe garantizar que el agua sea potable y hervida para la preparación de los sucedáneos.
- Garantizar la revisión y mantenimiento preventivo de los equipos de frío o neveras.

En caso de que la madre del lactante suministre leche materna, debe entregarla al prestador del servicio garantizando las siguientes condiciones:

- Temperatura ambiente que no supere 4 horas de extracción.
- Temperatura en refrigeración menor a 4 °C o en Temperatura de congelación -18 °C, en un recipiente sellado y rotulado con nombre de la niña o niño, fecha, cantidad y hora de la extracción; Se recomienda que la cantidad no supere 5 onzas.

NOTA: Se sugiere priorizar las temperaturas de refrigeración y congelación sobre la temperatura ambiente en la leche materna, toda vez que estas conservan y/o favorecen los procesos de inocuidad de esta.

La entidad deberá realizar un proceso de sensibilización acerca del manejo, cuidado, conservación y extracción de la leche materna. así mismo, deberá orientar a la madre en la porción a suministrar en cada toma en la sede de acuerdo con la capacidad gástrica de la niña o niño.

Para el suministro de la leche materna que sea proporcionada por la madre en estado de congelación, deberá ser descongelada por el encargado del lactario utilizando la técnica del baño maría, mover suavemente el recipiente para mezclar y suministrar al niño, desechando las sobras, ya que estas no se podrán volver a congelar. De igual manera la leche materna refrigerada deberá someterse al mismo proceso descrito anteriormente hasta lograr una temperatura deseada, siempre garantizando que se



Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

desechen las sobras.

Se debe tener en cuenta que una vez descongelada la leche materna, esta debe ser consumida en un plazo menor a dos (2) horas. No se permite descongelar o calentar la leche materna en microondas.

- *Consumo de la leche materna y/o sucedáneos.*

Los niños entre 3 meses y 5 meses 29 días, recibirán 4 tomas de leche materna y/o sucedáneo en caso de no ser posible la lactancia materna o prescripción médica, en la jornada de atención, estas tomas deberán ofrecerse máximo cada 3 horas. La cantidad de cada toma dependerá de la necesidad de cada lactante. Estas tomas se ofrecerán en vaso, pocillo y/o taza cuando la madre no pueda asistir, **por ningún motivo se ofrecerá biberón al lactante**. En ninguna circunstancia se ofrecerá leche de vaca entera antes del primer año.

Los niños entre 6 meses y 23 meses combinan la lactancia con la alimentación ofrecida en la sede, priorizando desde los 6 a los 12 meses la leche materna antes de las comidas y a partir de los 12 meses se prioriza primero los alimentos brindados en la sede y luego la leche materna. (Ver ciclo de menú): desayuno - fruta, almuerzo y refrigerio, según los ciclos de minuta definidos desde la Unidad Administrativa Especial Buen Comienzo. Para la alimentación complementaria, los alimentos como los tubérculos, frutas y verduras deben tener una consistencia que facilite los procesos de masticación y deglución (papilla, puré y trocitos de acuerdo con la edad). Se podrán ofrecer los alimentos en método BLW-BLISS o método tradicional, garantizando siempre el mayor consumo de los alimentos suministrados.

Es importante iniciar la educación nutricional en hábitos y estilos de vida saludables, ofreciendo diferentes colores, texturas y sabores de los alimentos, conservando la recomendación de ofrecer el mismo alimento durante dos días seguidos al inicio de la administración de la alimentación complementaria para evaluar alergias, gustos y rechazos. Así mismo, no se debe ofrecer sal o azúcar en ninguna de las preparaciones suministradas, ni utilizar alimentos que los contengan en altas cantidades como compotas comerciales, caldos en cubo, sopas de sobre, saborizantes de leche, leche condensada.

11. Horario de servida en el servicio de alimentación.

Para la distribución de la alimentación y cumplimiento de los menús establecidos se tendrá en cuenta los horarios establecidos para cada una de las modalidades.

Es importante que entre un tiempo de comida y otro haya un espacio prudente que permita a las niñas y niños sentir la necesidad de comer sin pasarse de hambre. Para esto se recomienda un periodo mínimo de 2 horas y máximo de 4 horas entre un tiempo de alimentación y otro.





Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

12. Evaluación de consumo de alimentos: acciones de evaluación y seguimiento.

CAMBIOS TEMPORALES Y PERMANENTE DEL CICLO DE MENÚ

En las ocasiones que se requiera un intercambio permanente o temporal de los alimentos y que se afecte el aporte nutricional de la minuta, se deberá soportar el motivo de cambio a la Unidad Administrativa Especial Buen Comienzo-Subdirección de Nutrición para su aprobación.

Los demás cambios temporales y de aquellos alimentos que estén por fuera de la lista de intercambio, deberá solicitar autorización al equipo designado por la Unidad Administrativa Especial Buen Comienzo por medio de correo electrónico, con anterioridad a realizar el cambio de menú, que permita la verificación por parte de esta. Los cambios propuestos no deben afectar la calidad, variedad y aporte nutricional de los ciclos de menú establecidos por la UAEBEC.

Los cambios solicitados, deben estar debidamente justificados con:

- Resultados de la evaluación de consumo que sustente las razones del cambio; las evidencias de esta evaluación deben estar a disposición del programa en el momento en que sean requeridas.
- Análisis nutricional de la modificación propuesta, dando cumplimiento a la minuta establecida por la Unidad Administrativa Especial Buen Comienzo y de acuerdo con la lista de intercambio de alimentos.
- El valor económico de los cambios propuestos no debe ser inferior al de los alimentos programados en la minuta.
- La entidad debe solicitar el cambio en el formato dispuesto para ello. Es necesario justificar ampliamente las razones que motivan dicho cambio (ejemplos: gustos y preferencias de los participantes, desabastecimiento en el mercado, maduración temprana o tardía de los alimentos, entre otros)

Pueden existir excepciones en el tiempo de la solicitud cuando se presente una contingencia que la entidad no puede controlar (ejemplo: problemas con los servicios públicos, sobre maduración o daños de la materia), sin embargo, siempre deberán ser notificadas a la interventoría o Supervisión en los casos que la solicitud temporal se salga del intercambio establecido. En todo caso el cambio debe ser reportado al equipo designado por la UAEBEC y a la Subdirección de Nutrición.

Estandarización de utensilios

El proceso de estandarización de utensilios se basa en determinar la capacidad de un recipiente para servir alimentos en gramajes determinados previamente. El



Alcaldía de Medellín

Distrito de

Ciencia, Tecnología e Innovación

objetivo principal de la estandarización es garantizar los gramajes establecidos en todos los servicios ofrecidos, cumpliendo así con el aporte nutricional y procesos de producción del ciclo de menú. -

Los utensilios pueden ser cucharas, vasos, pocillos, tazas, entre otros.

Los utensilios estandarizados deben ser específicos según el alimento a ofrecer en el tiempo de alimentación, evitando así posible contaminación cruzada.

Evaluación de las preparaciones del ciclo de menú y seguimiento al consumo

Para la entrega efectiva de los alimentos a las niñas y los niños será necesario:

Liberación del menú: Las manipuladoras de alimentos en apoyo del nutricionista dietista, deberán realizar el control de calidad para liberación de todos los tiempos de alimentación establecidos en el menú, para lo cual se evaluarán las características organolépticas de las preparaciones antes de la servida, (olor, sabor, color, textura, temperatura).

Para realizar este proceso, se debe tener en cuenta lo siguiente:

- ✓ La cantidad de alimento a liberar será la mitad de la porción establecida para cada grupo de edad, según corresponda.
- ✓ Se deben servir los alimentos en recipientes donde se evite la mezcla de sabores.
- ✓ El proceso de liberación del menú se debe hacer antes de sacar los alimentos del servicio de alimentación, con el objetivo de evaluar sus características organolépticas y realizar las correcciones o ajustes necesarios.

Diligenciar el instrumento para análisis sensorial “Registro de análisis sensorial del ciclo de menú”.

Se requiere que la información de este control sea muy precisa, ya que será utilizada para ajustar los procesos de preparación de los alimentos suministrados diariamente.

Sobras sucias

La medición de sobras sucias líquidas y sólidas se propone con el fin de evaluar la aceptación de las preparaciones ofrecidas a las niñas y niños, identificar necesidades de educación nutricional y realizar ajustes cuando se requiera; además servirá como soporte para la petición de cambios permanentes a la Subdirección de Nutrición de la UAEBC y temporales a la interventoría.

La Subdirección de Nutrición diseña y comparte el formato digital correspondiente al “Registro de sobras sucias de alimentos” con todas las entidades prestadoras del servicio para el diligenciamiento diariamente por cada sede de atención y por cada entidad. El diligenciamiento del Formato es responsabilidad del agente educativo



Alcaldía de Medellín

Distrito de

Ciencia, Tecnología e Innovación

nutricionista y manipuladoras de alimentos.

Para registrar la información, se debe medir la cantidad de sobras sucias sólidas en grameras debidamente calibradas con recipientes o bolsas. Para la medición de sobras líquidas se deben utilizar tazas, vasos o jarras medidoras donde se indique la cantidad de cc/ml o litros. Los equipos de medición deben tener la capacidad de medición del volumen de sobras.

La información suministrada debe ser diligenciada diariamente por el profesional designado y será verificada cada semana por el equipo designado por la UAEBC con el objetivo de validar la veracidad de los datos y el correcto diligenciamiento del formato. Se debe además reportar las novedades en la atención y las observaciones que limiten la toma correcta de los datos

Manejo de sobras limpias

En el manejo de las pérdidas de alimentos y aumento de sobras, desde la UAEBC, se propone garantizar la implementación de mecanismos de control que permitan minimizar las sobras limpias de los alimentos, entre las actividades requeridas por parte de los prestadores de servicio, está el adecuado control en pesos, medidas y porciones. Así mismo previo a la preparación de los alimentos se deberá tener un reporte aproximado de los participantes que asisten a la sede, esto permitirá preparar la cantidad que se requiera para su atención. Es importante para esta actividad la estandarización de los utensilios de servida, de modo que se garantice la porción a servir.

Se considera como sobras limpias alimentos que, por el proceso de preparación, servida y distribución no pueden reutilizarse en otras preparaciones del servicio de alimentación.

En el caso de la alimentación preparada únicamente se admiten sobrantes en preparación preliminar que serán usadas posteriormente. Para este proceso, se deben garantizar adecuadas prácticas higiénicas y de conservación para evitar su contaminación. En caso tal que se haya adelantado la preparación de la bebida del desayuno, y está exceda la cantidad a utilizar de acuerdo con el número de asistentes, se debe aumentar la porción de bebida.

Cabe anotar que esta no debe ser una situación reiterativa y debe realizarse una proyección de la cantidad a preparar cada día de acuerdo con el histórico de asistentes y las novedades que con anterioridad se presenten en el proceso de preparación en el servicio de alimentación. En todo caso se recalca que las sobras limpias que se presenten, deben ser distribuidas inicialmente entre los participantes dentro de la sede de atención que tengan bajo peso y acepten voluntariamente su consumo, y consignar la novedad en el formato de sobras limpias diseñado por la entidad.



Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

Sin embargo y en aquellos casos que por condiciones fortuitas y emergencias que ameriten evacuaciones y retiro de los participantes de las sedes y no se puedan brindar los alimentos ya preparados, se deberá solicitar de manera inmediata al equipo designado por la Unidad Administrativa Especial Buen Comienzo la autorización para disposición de estos alimentos. Así mismo en aquellos casos que por condiciones imprevistas y presencia de alta cantidad de sobras limpias que no sea factible repartir a los participantes del programa en el servicio del día, la entidad deberá tener un listado de familias que identifique con mayores condiciones de vulnerabilidad e inseguridad alimentaria, para focalizar la entrega de estos alimentos. Se debe dejar evidencia y registro fotográfico de estas entregas especificando fecha, menú, cantidad de alimentos y datos de contacto y firma de quien recibe. Es importante incluir la observación que el manejo de inocuidad dado a los alimentos una vez salen de la sede de atención son responsabilidad de las familias o adultos significativos.

En los casos de cierres temporales de las sedes, se proporcionarán estos alimentos en las siguientes minutas, previa aprobación del equipo designado por la Unidad, solicitando variación temporal del menú.

13. Acciones educativas para la promoción de hábitos y estilos de vida saludables.

ACCIONES EDUCATIVAS PARA LA PROMOCIÓN DE HÁBITOS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLES.

Con esta estrategia se busca articular todo el componente de alimentación y nutrición, a un proceso de formación continua en la promulgación de hábitos y estilos de vida saludables. Estas acciones educativas deben estar orientadas a un proceso de formación de habilidades para la vida, de manera que las niñas y los niños incorporen hábitos alimentarios saludables de manera voluntaria. Mediante educación nutricional a través de las estrategias metodológicas que retomen los pilares potenciadores del desarrollo, definidos desde el componente Proceso Pedagógico, se irán enmarcando una serie de temas, que desarrollará el profesional nutricionista en cada una de las sedes.

Estas acciones educativas deberán articularse, con el plan de capacitaciones establecido desde el proceso de vigilancia nutricional, con el fin de que se surtan una serie de encuentros que cumplan con el objetivo de establecer hábitos saludables en los participantes.

Las acciones de promoción de hábitos alimentarios saludables y la educación nutricional incluyen igualmente a la familia, la cual es corresponsable de la atención integral de las niñas y los niños, dado que es en su ámbito donde se da principalmente la formación de los hábitos alimentarios, mediados por el ejemplo de todos los



Alcaldía de Medellín

Distrito de

Ciencia, Tecnología e Innovación

integrantes. Así mismo, incluye a los agentes educativos, por su interacción permanente con las niñas y los niños en los momentos de la alimentación.

El profesional en nutrición y dietética deberá identificar aspectos de la alimentación de las niñas y los niños y sus familias que le permita identificar y seleccionar algunos temas que son meritorios tratar en el proceso de educación nutricional, algunos de estos aspectos a indagar son:

- Número y tipo de comidas que realizan en el hogar y las suministradas por Buen Comienzo.
- Listado de los alimentos principales del mercado en el hogar.
- Prácticas y hábitos de alimentación infantil que tienen en cuenta las familias.
- Estrategias que emplean las familias para lograr el consumo de alimentos de las niñas y los niños, manejo de inapetencias y atención durante la enfermedad.
- Actividades que realizan las niñas y los niños con sus familias y estrategias para estimular la actividad física.
- Actitudes de las niñas y los niños frente a la alimentación.
- Cambios observados en la alimentación de las niñas y los niños, en relación con su participación en el Buen Comienzo.

Las metodologías de esta identificación pueden incluir recordatorios de 24 horas, frecuencias de consumo de alimentos, así como entrevistas grupales, grupos focales, talleres y otras metodologías cualitativas, que permitan obtener datos sobre las proyecciones de las experiencias y los encuentros grupales con las familias. El abordaje debe contar con el apoyo de los agentes educativos docentes y psicosociales de la entidad.

14. Vigilancia nutricional

La estrategia de vigilancia alimentaria y nutricional, se define como un proceso continuo y ordenado de recolección, análisis, interpretación y difusión de información sobre indicadores de factores relacionados con la situación alimentaria y nutricional de los niños y las niñas, con el propósito de advertir sobre factores que pueden afectar o estar afectando su alimentación y nutrición, para facilitar la toma de decisiones hacia la generación de intervenciones oportunas y así mantener el estado nutricional adecuado o mejorarlo cuando se ha deteriorado.

Para ello, desarrolla acciones de diagnóstico y de seguimiento al estado nutricional y a factores asociados al consumo de alimentos, que permitan detectar de manera oportuna las necesidades de intervención, así como los cambios ocurridos frente a los hábitos



Alcaldía de Medellín

Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

alimentarios y situación nutricional de los niños y las niñas participantes del Programa Buen Comienzo.

Se contemplan las siguientes fases:

- Planeación de la recolección de información (sedes, equipos, personal, formatos, entre otros). Esta planeación debe definir los mecanismos de control de calidad en la recolección del dato (doble medición) y digitación de la información.
- Tamizaje antropométrico.
- Digitación de los datos en el Sistema de Información que designe el La Unidad Administrativa Especial Buen Comienzo
- Clasificación nutricional de los niños y las niñas de cada sede.
- Elaboración de informe del estado nutricional.
- Proceso de devolución de resultados a las familias, directivos y agentes educativos.
- Generación de un plan de acción sobre las intervenciones que se deriven del proceso (recuperación nutricional: diseño de un plan de alimentación en casa, asesoría a la familia, visitas en el hogar).
- Remisión de los niños y las niñas a un programa de recuperación del estado nutricional u otros programas que contribuyan con el mejoramiento de este, cuando presenten desnutrición aguda u obesidad y cumplan con los criterios establecidos por la entidad a la cual serán remitido.
- Activación de rutas de internas o externas de acuerdo con los casos, ya sea por vulneración o presunta inobservancia.

Momentos de la vigilancia alimentaria y nutricional

Las acciones de vigilancia alimentaria y nutricional que ejecutará la entidad, contempla tres momentos:

- Elaboración de un informe de diagnóstico del estado nutricional de los niños y las niñas al inicio de la atención, según las orientaciones dadas por la Unidad Administrativa Especial Buen Comienzo.
- Planeación de las acciones para el seguimiento y recuperación del estado nutricional por parte del profesional en nutrición y dietética a los niños y niñas con malnutrición, también para aquellos que presenten enfermedades recurrentes, procesos de hospitalización o con discapacidad. Estos casos deben contar con apoyo de otros profesionales del equipo interdisciplinario.
- Realización de un informe final sobre los cambios del estado nutricional relacionado con los determinantes del consumo de alimentos de los niños y las niñas, el cual es implementado en el último bimestre del año de atención, este



Alcaldía de Medellín

Distrito de

Ciencia, Tecnología e Innovación

alimenta el proceso de evaluación de la atención. El análisis debe realizarse por edad, sexo, sede, comuna y modalidad de atención.

- Dichos informes deben ser socializados con el equipo interdisciplinario y las directivas de la entidad como parte del proceso de toma de decisiones para el mejoramiento del estado nutricional de los niños y las niñas, dejando como constancia un acta de reunión, el documento del informe, la base de datos y el plan de intervención. Estas acciones serán verificadas por la Interventoría o Supervisión
- La devolución sobre el estado nutricional de los niños y las niñas con malnutrición a las familias se podrá realizar a través de grupos focales (no necesariamente de manera individual), en aquellos casos que las familias no participen de dicha actividad se deberá demostrar la gestión y devolución por medio de otra estrategia. Para el caso de los niños y las niñas con estado nutricional adecuado, la entidad podrá realizar las devoluciones a través de diferentes estrategias, no necesariamente de manera presencial; esto será responsabilidad del profesional en nutrición y dietética.

Recuperación y seguimiento nutricional

El profesional nutricionista de la entidad prestadora del servicio deberá realizar los ajustes al ciclo de menú, de ser necesario a las niñas y los niños que presentan alteraciones en su estado nutricional, por déficit o por exceso articulado con el equipo de la Unidad Administrativa y propender por la adecuación del estado nutricional de las niñas y los niños. La propuesta de enriquecimiento nutricional se realizará por entidad y se compartirá una vez para su aprobación. En caso de presentarse cambios o modificaciones especiales, se deberá informar a la Subdirección de nutrición para su aprobación y explicar las razones del cambio, sea temporal o permanente para la estrategia de recuperación nutricional. Para los casos de malnutrición por exceso no se deberá limitar u omitir las porciones establecidas en el ciclo de menú, ya que estas porciones son las adecuadas para el adecuado crecimiento y desarrollo por grupo de edad.

- Para los casos de malnutrición por déficit, la entidad podrá suministrar el complemento nutricional en la sede como estrategia para enriquecer los alimentos suministrados
- Para la atención especializada, la Unidad Administrativa Especial Buen Comienzo dispondrá de agentes educativos nutricionistas-dietistas y psicosociales quienes realizarán el seguimiento a los diagnósticos de riesgo de desnutrición aguda y desnutrición crónica. Dicha atención se articulará con la entidad. Este equipo realizará acompañamientos en el hogar, seguimiento al consumo y adherencia a la complementación, identificación de factores de riesgo asociados a la desnutrición, desarrollo de acciones educativas, seguimiento a la atención por salud entre otras.



www.medellin.gov.co

Centro Administrativo Distrital CAD
Calle 44 N° 52-165. Código Postal 50015
Línea de Atención a la Ciudadanía: (604) 44 44 144
Conmutador: (604) 385 55 55 Medellín - Colombia



CO17/7740



Alcaldía de Medellín

Distrito de

Ciencia, Tecnología e Innovación

- Participar de actividades lideradas desde la Unidad Administrativa Especial Buen Comienzo, a fin de contribuir con el adecuado estado nutricional de las niñas y los niños del Distrito de Medellín, como son asistencias técnicas, espacios de cualificación, estudios de casos, entre otros.
- La entrega del complemento alimentario se realizará a los participantes con la periodicidad definida por la Unidad Administrativa Especial Buen Comienzo. La entidad prestadora del servicio deberá apoyar estrategias que permitan dar cumplimiento a los periodos de atención y entrega oportuna a los participantes.
- Garantizar el almacenamiento del Alimento Listo para el Consumo hasta que sea entregado a los participantes con malnutrición por déficit, en condiciones de almacenamiento adecuadas que protejan y conserven el producto.
- Posibilitar de manera armónica que otros actores asociados a la prestación del servicio previa indicación de la Unidad Administrativa Especial Buen Comienzo desarrollen las acciones de fortalecimiento de la atención integral.

15. Condiciones médicas, particulares o de larga estancia domiciliaria y hospitalaria.

Para el caso de las niñas y los niños que no puedan asistir a las sedes de atención por condiciones médicas, particulares o que tengan aprobación por parte del componente de salud para larga estancia domiciliaria, la sede deberá proporcionar la alimentación durante todos los días hábiles del servicio. La entidad deberá realizar el reporte ante la subdirección de nutrición donde se relacionen las evidencias de la inasistencia.

La Subdirección de Nutrición establece que la entidad entregue la alimentación del día, **previo acuerdo con la familia y si las condiciones médicas así lo permitan. Si las condiciones de la familia dificultan el recibo de la alimentación, la entidad prestadora deberá enviar la solicitud a la Subdirección de Nutrición para la entrega del paquete alimentario. Esta a su vez, se encargará de la conformación del paquete alimentario que pretende cubrir la alimentación por el resto de los días de la inasistencia de la niña o niño a la sede.**

Es importante aclarar que, la alimentación no es retroactiva, por eso se plantea que la entidad realice la notificación de la novedad en la atención de manera oportuna. Además, se establece que, luego de la aprobación, la sede realice la entrega del paquete alimentaria en un plazo máximo de 3 días calendario.

