

COMITÉ INTERSECTORIAL E INTERINSTITUCIONAL DE **SEGURIDAD** ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

DEL DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA – CISANCUN

Recomendaciones para garantizar la seguridad alimentaria durante la
pandemia por **COVID-19**, en el departamento de cundinamarca





El presente documento contiene algunas recomendaciones y acciones que deben ser tenidas en cuenta por los comités municipales de seguridad alimentaria y nutricional en el departamento de Cundinamarca, durante la actual contingencia por COVID-19 y puede ser de ayuda para la adopción de estrategias y medidas en el mediano y largo plazo.





SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

RECOMENDACIONES

1. Garantizar el consumo de alimentos frescos, limpios e higiénicamente manipulados y cultivados por los campesinos de cada municipio.
2. Coordinar con los integrantes de cada Comité Municipal de Seguridad Alimentaria, las acciones y estrategias necesarias para el fomento del consumo de productos agropecuarios en toda la población.
3. Generar estrategias de producción de alimentos para el autoconsumo, mediante la implementación de proyectos productivos de agricultura familiar, huertas escolares y huertas caseras en entornos rurales y urbanos.
4. Coordinar campañas de orientación psicosocial con el apoyo de las comisarías de familia, secretarías de Salud o PIC y Desarrollo Social de cada municipio en el marco de los comités municipales de seguridad alimentaria y nutricional y/o consejos municipales de política social, a fin de apoyar a las familias campesinas.
5. Conformar equipos multidisciplinarios de atención para la reactivación de la economía campesina.
6. Adelantar vigilancia y seguimiento a precios de los alimentos al consumidor y acompañamiento comercial a los productores agropecuarios.
7. Promover la compra a domicilio de alimentos frescos, si es posible de la agricultura local, teniendo en cuenta las medidas y protocolos de bioseguridad y el acompañamiento o asesoría técnica de profesionales de la salud.
8. Utilizar instrumentos digitales (aplicaciones georreferenciadas), para mejorar la comunicación sobre puntos de acceso a entregas de alimentos, horarios de distribución, y recomendaciones de buen uso de alimentos, y medidas para reducir el riesgo de propagación del COVID-19.
9. Hacer entrega de raciones de alimentos de emergencia naturales (preferiblemente cultivados por los campesinos de la región) en las comunidades rurales y territorios más vulnerables en coordinación con organismos autorizados por los gobiernos Nacional, departamental y/o municipal, adoptando los protocolos de bioseguridad.
10. Reactivar las plazas de mercado locales para garantizar el abastecimiento y comercialización de los productos de origen agropecuario; y establecer circuitos cortos de comercialización y mercados de proximidad, teniendo en cuenta los protocolos sanitarios de bioseguridad establecidos durante la pandemia por COVID-19.





ACCIONES



A. Se han propiciado canales de comercialización para los pequeños y medianos productores de agricultura familiar del departamento, así como organizaciones de campesinos (asociaciones, cooperativas, pre-cooperativas, corporaciones, etc.), facilitando la comercialización de sus productos a nivel local, regional y nacional y garantizando la oferta agroalimentaria y disponibilidad de alimentos a precios justos, para lo cual se requiere informar a la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural del departamento para brindar el apoyo correspondiente y coordinar con las entidades, gremios, comercializadoras y Central de Abastos .



B. Se ha brindado orientación a las 116 UMATAs municipales para la inclusión de adultos mayores de 70 años, campesinos en condición de vulnerabilidad y que no están cubiertos por ningún programa del Gobierno Nacional, en el aplicativo AGROSIG.

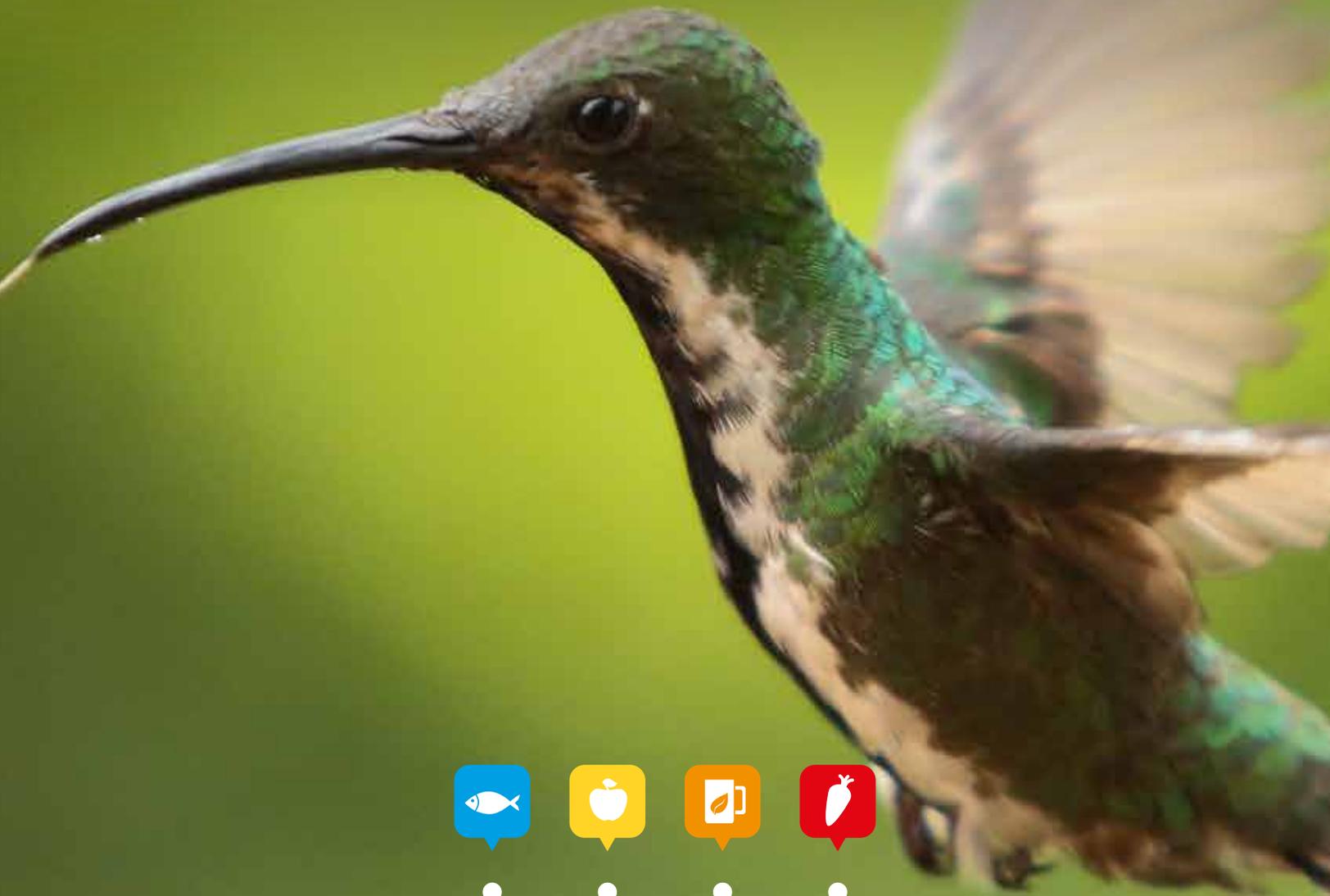


C. Se ha elaborado un modelo de agricultura familiar y comunitaria mediante circuitos cortos de comercialización, mercados de proximidad y organización de la oferta productiva a demanda, como instrumento de reactivación de la economía campesina durante y la post-pandemia por COVID-19. Proyecto en desarrollo denominado “Zonas Desarrollo Agroalimentario y Social” – ZODAS-, en cooperación con la Organización de las Naciones Unidas –FAO-.

SECRETARÍA DE AMBIENTE

RECOMENDACIONES

1. El uso eficiente y ahorro del agua es una necesidad crucial para garantizar la sostenibilidad del recurso hídrico, considerándolo como un "recurso finito y vulnerable, esencial para sostener la vida, el desarrollo y el ambiente",
2. Lavar las manos de manera frecuente sin olvidar cerrar el grifo mientras se enjabonan.
3. Tomar duchas que no superen los cuatro minutos.
4. Cerrar la llave mientras al cepillarse o afeitarse.
5. Enseñar a los niños a no desperdiciar el agua.
6. Promover y orientar a los usuarios del recurso hídrico para riego.
7. La generación y manejo de los residuos sólidos es otro de los aspectos que debe tenerse en cuenta durante la pandemia del COVID-19. La fácil transmisión del virus y su permanencia sobre objetos y superficies deberán ser considerados como factores de riesgo para el desarrollo de las actividades de recuperación, aprovechamiento y eliminación de los residuos sólidos durante el tiempo en el que se mantenga activo el brote.





ACCIONES

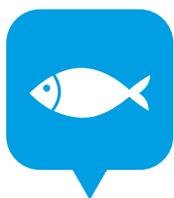
- A.** Crear campañas de ahorro y no desperdicio del agua
- B.** Definir estándares y buenas prácticas de ahorro y uso eficiente de agua en sistemas de riego agropecuario.
- C.** Diseñar incentivos al uso eficiente del agua en acueductos vulnerables.
- D.** Promover el uso eficiente y ahorro del agua, como un elemento esencial para la optimización y la reducción de la presión sobre las fuentes de agua, en los procesos de recuperación, protección y conservación de las cuencas.
- E.** Identificar pérdidas de agua y adelantar el mejoramiento y adaptación requeridos por el sistema en general.
- F.** Reportar a la autoridad ambiental la instalación de fuentes alternas o los cambios en el uso del agua autorizados por la concesión de aguas
- G.** Extremar las medidas de seguridad en las labores de recuperación de residuos aprovechables y en la recolección de los no aprovechables, con el fin de prevenir el contagio pues está comprobado que el COVID-19 también se puede contraer por contacto con objetos y superficies infectadas cuando no se han seguido estrictamente los protocolos de lavado de manos y limpieza de superficies (who.int, 2020).
- H.** Recomendar a quienes se encuentren en casa sobrellevando el virus COVID-19 adoptar las medidas de prevención en torno al manejo de sus residuos con el fin de evitar la propagación de la enfermedad. En especial, a aquellas personas que recuperan los residuos aprovechables de manera informal sin utilizar implementos de protección personal. Se debe evitar, a toda costa, entregar a los recicladores de oficio residuos aprovechables que se encuentren contraminados con el virus.
- I.** A partir del adecuado manejo de residuos, apoyar las estrategias para detener la propagación de la enfermedad evitando la contaminación cruzada de los residuos aprovechables, rociando desinfectantes sobre las bolsas que los contienen o manteniéndolos en casa en recipientes cerrados mientras el virus muere. Las actividades de aprovechamiento deberán seguir las indicaciones de cuidado en torno a la manipulación de los materiales posiblemente contaminados teniendo en cuenta que es difícil garantizar la trazabilidad del residuo aprovechable





SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

RECOMENDACIONES



A. Garantizar el componente de alimentación escolar como estrategia de permanencia en el sistema educativo de los niños, niñas y adolescentes de los municipios no certificados del Departamento de Cundinamarca.



B. Entregar complementos alimentarios “Refrigerios Industrializados” a los niños, niñas y adolescentes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar teniendo en cuenta la emergencia sanitaria por el COVID-19.



C. Establecer e implementar los protocolos de bioseguridad, manejo adecuado y entrega de los complementos nutricionales con distanciamiento social.



ACCIONES

- A.** Entrega de 15 menús para cada uno de los estudiantes focalizados en el programa de alimentación escolar, desde el día 30 de marzo al 17 de abril.
- B.** Posteriormente se realizarán tres entregas más que cubrirán el periodo del 20 de Abril al 30 de mayo así:
- Segunda entrega del 20 al 30 de Abril
 - Tercera entrega del 4 al 15 de Mayo
 - Cuarta entrega del 18 al 29 de Mayo, cubriendo así el periodo de clases virtuales decretadas por el Ministerio de Educación Nacional hasta el día 30 de mayo/2020.
- C.** Los complementos alimentarios llegarán a las instituciones educativas por parte del operador (contratista), y serán recibidos y entregados a los padres o acudientes de los estudiantes beneficiarios registrados en el Sistema de Matricula - SIMAT, por parte de las ecónomas con el acompañamiento del Rector o la persona que delegue para tal fin.
- D.** Se han establecido estrategias con el único propósito de evitar aglomeraciones, de manera que se cumpla con los parámetros establecidos de contacto personal, enunciados en todas y cada una de las distintas normas, con la finalidad de guardar las normas de seguridad y de higiene para la prevención del contagio del COVID-19.
- E.** La primera entrega de los complementos alimentarios se llevó a cabo en los 108 municipios no certificados del departamento de Cundinamarca, cumpliendo con las estrategias establecidas evitando aglomeraciones y cumpliendo con las normas de seguridad por la emergencia sanitaria por la que estamos atravesando.
- F.** Los padres de familia han mostrado satisfacción y agradecimiento por cada uno de los complementos alimentarios recibidos en pro del bienestar alimentario de sus hijos.



SECRETARÍA DE SALUD



RECOMENDACIONES

1. Fomentar, apoyar y promocionar la lactancia materna.
2. Fomentar, apoyar y promocionar la alimentación saludable.
3. Brindar asistencia técnica y acompañamiento a los comités municipales de SAN.
4. Notificar sobre eventos de interés en salud pública (SIVIGILA – MANGO).
5. Garantizar la prestación de servicios de salud a gestantes y recién nacidos.
6. Garantizar la atención a menores de 5 años con desnutrición aguda.

ACCIONES

- A. Se generan circulares con lineamientos para dar cumplimiento a las acciones de la Dimensión de Seguridad Alimentaria y Nutricional.
- B. Se realiza asistencia técnica a las alcaldías municipales y ESES a fin de dar cumplimiento a las acciones de la Dimensión SAN, en el marco del COVID-19





SECRETARÍA DE HÁBITAT Y VIVIENDA

RECOMENDACIONES

1. Promover la agricultura urbana y la producción de alimentos para el autoconsumo, mediante la adecuación de áreas agrofamiliares.
2. Propiciar áreas comunitarias urbanas y rurales para la producción de alimentos en los entornos urbanísticos y paisajísticos.
3. Mantener los pisos, paredes y superficies de las viviendas en óptimo estado de limpieza y desinfección.
4. Establecer espacios exclusivos para el almacenamiento de alimentos y agua potable, para garantizar su calidad e inocuidad.

ACCIONES

- A. Implementación de los diseños de mejoramiento y vivienda nueva, el funcionamiento de espacios para la producción y almacenamiento de alimentos para el autoconsumo, para que las familias beneficiarias de los proyectos generen medios de trabajo, tengan sostenibilidad alimentaria y generen ingresos.
- B. Talleres de capacitación “Infraestructura para Producción de Alimentos en Casa” dirigida a familias beneficiarias de proyectos de mejoramiento o construcción de vivienda.
- C. Mesas de trabajo con la Secretaría de Agricultura – UMATA’S – Sec. Hábitat y Vivienda para implementar los proyectos de manera coordinada.





SECRETARÍA DE COMPETITIVIDAD Y DESARROLLO ECONÓMICO

RECOMENDACIONES

1. Promover la creación de nuevas empresas y el fortalecimiento de las ya existentes para generar un desarrollo sectorial a través de asesoría, asistencia técnica, gestión, promoción y capacitación a los empresarios.
2. Diseñar y coordinar la puesta en marcha de instrumentos de gestión de riesgos de mercado de los productos agroempresariales que incluya las coberturas de precios y de tasa de cambio.
3. Analizar y tomar acciones para impulsar medidas de reactivación económica respecto coyuntura económica en los mercados nacionales e internacionales, evaluando los factores de riesgo que afectan al sector empresarial (riesgos de mercado), en coordinación con las entidades públicas y privadas competentes.

ACCIONES

- A. Levantamiento de líneas base de informalidad en articulación con los 116 municipios.
- B. Formulación del plan de reactivación económica del departamento de Cundinamarca, dirigido al sector empresarial y agropecuario, a través de líneas de crédito y subsidios directos y compras de cosechas.





ICBF REGIONAL CUNDINAMARCA

RECOMENDACIONES

1. Difundir mensajes alusivos a adecuados hábitos alimentarios y consumo de alimentos saludables.
2. Promocionar el consumo de alimentos propios de cada región, a través de medios locales de comunicación.
3. Articulación y coordinación entre municipios de cada provincia para el intercambio de alimentos, en lo posible sin intermediación de mayoristas.

ACCIONES

- A. El ICBF ha entregado las raciones destinadas a los niños y niñas que se atienden en todas las modalidades de primera infancia, en los 116 municipios del departamento.
- B. Igualmente ha continuado desarrollando el programa de recuperación nutricional de menores de cinco años, con la entrega correspondiente del complemento alimentario.
- C. En las modalidades de protección y del SRPA en las cuales se contempla la entrega de ración preparada se ha garantizado la misma.





PROSPERIDAD SOCIAL

RECOMENDACIONES

1. Priorizar a la población pobre y vulnerable que más necesite las ayudas para atender la emergencia de Covid 19, para lo cual Prosperidad Social puede entregar a cada municipio las bases de datos de los programas Familias en Acción, Jóvenes en Acción y población Unidos, previo la firma de un acuerdo de confidencialidad por parte de los alcaldes, si están interesados en acceder a nuestras bases de datos,

por favor remitir solicitud oficial al correo electrónico: informacionoficial@prosperidadsocial.gov.co para remitirles el protocolo de información y el acuerdo de confidencialidad.

ACCIONES

- A. Prosperidad Social continúa desarrollando acciones a través de sus programas Familias en Acción y Jóvenes en acción, adicionalmente se ha realizado entrega de bases de datos a algunos municipios para que identifiquen la población que más necesita las ayudas.





CORABASTOS

RECOMENDACIONES

1. Desinfectar canastillas y lavarlas muy bien para el empaque de hortalizas.
2. No lavar la raíz del cilantro; separar parte de la tierra y empacarlo en atados bien amarrados.
3. Amarrar bien las hortalizas que se empacan en atados como: cilantro, rábanos, perejil crespo, coliflor, brócoli, apio, espinaca.
2. El piso del vehículo cubierto con estibas plásticas limpias.
3. Utilizar un buen amarre cuando se hacen atados para evitar daños y desperdicios.
4. Usar canastillas plásticas limpias y bien encarradas para el transporte.

Transportador:

1. La carrocería del vehículo debe estar cubierta con carpa en sus lados laterales, limpia y bien amarrada.

ACCIONES

- A. Medida inicial de pico y cédula. Reciente adopción de pico y género.
- B. Equipos de desinfección de manos y de control de signos y síntomas en las entradas.
- C. Instalación de lavamanos en bodegas.
- D. Disponibilidad de escuadrón médico con ambulancia. Jornada de limpieza y desinfección de la central. Operativos de control de embalaje y transporte.
- E. Operativos de control especulación de precios.
- F. Implementación y estrategias de información educación y comunicación a través de redes sociales, emisora de Corabastos estéreo y otros medios de comunicación masivos.
- G. Suspensión temporal de atención presencial. Apertura de canales virtuales.





CORPOAGROREDES

RECOMENDACIONES

1. Implementar la Planificación Territorial Agropecuaria.
2. Visualizar la producción y cómo se comercializa para saber la cantidad, calidad, frecuencia y precio de nuestros productos. De igual manera temas logísticos de distribución.
3. Realizar compra local y circuitos cortos de abastecimiento.
4. Priorizar la producción para una sostenibilidad territorial alimentaria.
5. Implementar programa “Cundinamarca compra Cundinamarca”.
6. Adelantar una producción agroalimentaria sustentable y responsable.

ACCIONES

- A. Diseñar y articular el Plan de Desarrollo Departamental, a la coyuntura actual.
- B. Las UMATAS deben hacer un inventario urgente de su producción agropecuaria, para saber que tenemos y sus características.
- C. Centro de acopio y transformación integral en los municipios.
- D. Implementar y acompañar (permanetemente) las huertas caseras, huertas escolares, huertas institucionales.
- E. Realizar compras institucionales públicas y privadas, de alimentos a nuestros productores y transformadores de carácter sugestivo con tendencia a la obligatoriedad, empezando por casa.
- F. El modelo Productivo debe ser AgroEcológico, así abordamos efectivamente temas de cambio climático, bienestar y salud, entre otros.



O B S S A N

UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

ESTRUCTURALES MEDIANO Y LARGO PLAZO	PANDEMIA INMEDIATO PLAZO	POST- PANDEMIA CORTO PLAZO
<p>Apoyar la implementación de la Política de SAN del departamento incorporando las definiciones del Plan Marco de Implementación Nacional y la incorporación en los planes territoriales de SAN del enfoque aprobado por la CISAN Nacional del Derecho Humano a la Alimentación de cara a la reformulación de CONPES 113 de 2008.</p>	<p>Diseño y divulgación de módulos y cursos de información, comunicación, formación y educación virtual para los hogares y las instituciones que cuentan con programas de asistencia alimentaria para hacer frente a la emergencia sanitaria.</p> <p>Asesorar a las entidades públicas para el desarrollo de proceso de vigilancia alimentaria territorial, con unidades de análisis desde los hogares</p> <p>Ser instancia consultiva para las entidades en temas para enfrentar el impacto negativo del recurso de los hogares para la compra de alimentos: Transferencia no condicionada de alimentos, control y regulación de precios de los alimentos básicos al consumidor final (hogares) Procesos de garantía para el acceso de alimentos en cantidad y calidad para los hogares con componente de educación nutricional y distribución familia de alimentos, consumo responsable y apoyo a los circuitos cortos y control de pérdidas y desperdicios en hogares, tiendas de barrio y distribuidores barriales de alimentos</p>	<p>Establecer diplomados y cursos certificados para funcionarios de entidades que requieran capacitarse en las acciones en seguridad y soberanía alimentaria en la post-pandemia.</p> <p>Generar procesos de asistencia técnica a es SSAN a los territorios para desarrollar proyectos para generación de recursos dirigidos a la producción, comercialización y consumos saludables y nutricionales de alimentos base de la canasta alimentaria básica de los hogares</p> <p>Ser instancia consultiva en Diseño de estrategias de autoabastecimiento, producción para el autoconsumo y almacenamiento responsable de alimentos</p>
	<p>Ser instancia movilizadora y de articulación de experiencias de educación, compra, consumos y distribución de alimentos, mediante plataformas tecnológicas virtuales que puede apoyar la universidad nacional de Colombia con estudiantes, pasantes e integrantes de los grupos de investigación para la atención y soporte de las familias durante la pandemia</p>	<p>Desarrollar estrategias para la generación de alternativas de asociaciones de campesinos y productores donde se favorezca la calidad de vida de los productores: Apoyar el desarrollo de la estrategia de las ZODAS a nivel municipal con todos sus componentes.</p>



BENEFICENCIA

DE CUNDINAMARCA

Recomendaciones de los profesionales nutricionistas y dietistas de tres centros de protección de adulto mayor de la Beneficencia de Cundinamarca, para que los municipios y centros de atención tengan referencias metodológicas de atención alimentaria y nutricional.

Para todos los casos se deben tener en cuenta los protocolos respectivos de bioseguridad, manipulación de alimentos y distanciamiento social.





BENEFICENCIA

DE CUNDINAMARCA

Recomendaciones del área de nutrición del Centro de Protección del adulto Mayor Belmira en Fusagasugá, donde se atienden de manera integral 100 personas mayores con vulneración de derechos

RECOMENDACIONES	ACCIONES
Dar continuidad y cumplimiento al ciclo de menús, que aporta el 100% de las recomendaciones de energía y nutrientes de acuerdo al Rango Aceptable de Distribución de Macronutrientes AMDR, establecidos a partir de las recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes RIEN para la población colombiana.	Se cuenta con ciclo de 31 menús, análisis del contenido nutricional, cuadro de porciones con base en el menú patrón y guía de preparaciones, teniendo en cuenta la totalidad de personas mayores residentes en el CBA Belmira.
Los sistemas de producción y suministro de alimentos funcionan en observancia a los requisitos establecidos en el Decreto 3075/97, Resolución 2674/13.	Se ejercen y supervisan Buenas Prácticas de Manufactura a través de la compra oportuna, recepción, almacenamiento, preparación, distribución y servido adecuado de los alimentos.
Garantizar el consumo de alimentos frescos, limpios e higiénicamente manipulados por parte de los proveedores de productos de alto riesgo biológico, perecederos o no perecederos.	Se realiza vigilancia y seguimiento a proveedores por parte del profesional de Nutrición en mantener buenas prácticas de manufactura, desde el ingreso, entrega, organización y rotulación, de alimentos solicitados.
Conservar la planeación del servicio basado en la periodicidad y frecuencia de compra de los alimentos requeridos para cumplimiento de minuta avalada y establecida.	Se continúa con periodicidad de compras de alimentos de mercado de frutas y verduras, cárnicos y lácteos de manera semanal y de alimentos no perecederos mensualmente, por cercanía de proveedores.
Realizar vigilancia y seguimiento a variación de precios y disponibilidad en el mercado de los alimentos solicitados y requeridos para el cumplimiento de la totalidad de la minuta establecida.	Cambiar en el menú patrón, según indicaciones del profesional de nutrición alimentos costosos o escasos, por productos de mejor accesibilidad, teniendo en cuenta la calidad exigida.
Brindar a las personas mayores dietas especiales de acuerdo con la prescripción médica y nutricional garantizando el aporte adecuado de energía y nutrientes requeridos para su salud	Se tiene un Manual de dietas, donde el profesional de Nutrición capacita y orienta sobre las características generales de la dieta a seguir, preparación, seguimiento en la entrega y además se cuenta con el aporte de suplementos nutricionales.

Recomendaciones del área de nutrición del Centro Bienestar del Adulto Mayor en Arbeláez, donde se atienden de manera integral 270 personas mayores con vulneración de derechos

RECOMENDACIONES

ACCIONES

Las personas mayores recibirán el 100 % de las recomendaciones de energía y nutrientes, con una distribución de macronutrientes de acuerdo al Rango Aceptable de Distribución de Macronutrientes AMDR, establecidos a partir de las recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes RIEN- para la población colombiana.

El Centro cuenta con un ciclo de menú para 31 días, con su respectivo análisis del contenido nutricional, teniendo en cuenta las características mínimas con las que debe contar, según anexo técnico. Además en el servicio de alimentación se encuentra publicado cuadro de porciones con base en el menú patrón y guía de preparaciones, teniendo en cuenta la totalidad de personas mayores.

Los sistemas de producción y suministro de alimentos deben funcionar en observancia a los requisitos establecidos en el Decreto 3075/1997 y Resolución 2674/ 2013, en lo relacionado con las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos.

Se realiza seguimiento y supervisión en la adquisición de materias primas, mediante la vigilancia de la documentación actualizada: concepto sanitario del establecimiento, favorable y vigente, concepto sanitario favorable y vigente de los vehículos transportadores de alimentos y certificado de manipulación de alimentos del personal quien realiza la entrega de los productos.

Los alimentos adquiridos deben corresponder a los ciclos de menú aprobados por la entidad.

Se realiza plan de compras semanal para alimentos de alto riesgo: carne, pollo y lácteos, por parte de la nutricionista de la institución, de acuerdo a ciclo de menú.

Garantizar materias primas e insumos de calidad.

Se realiza capacitación continua al personal manipulador de alimentos de la institución por parte de la nutricionista en cuanto a los criterios de aceptación y rechazo de materias primas establecidas en el manual de buenas prácticas de manufactura, además de medidas higiénicas en la recepción, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.

Realizar vigilancia y seguimiento a variación de precios y disponibilidad en el mercado de los alimentos solicitados y requeridos para el cumplimiento de la totalidad de los ciclos de menú establecidos.

Se continúa con periodicidad de compras de alimentos no perecederos de forma mensual, debido a la contingencia presentada por el Coronavirus- COVID 19-, dado que estos son realizados de forma quincenal y alimentos perecederos de forma semanal.

Brindar a las personas mayores dietas especiales de acuerdo con la prescripción médica y nutricional garantizando el aporte adecuado de energía y nutrientes requeridos para su salud

Se realiza seguimiento e intervención individual a cada una de las personas mayores con el fin de realizar prescripción alimentaria de acuerdo a estado nutricional y de salud actual, teniendo en cuenta manual de dietas del CBA, las cuales son publicadas en cada uno de los comedores.

Se realiza seguimiento trimestral al total de las personas mayores de la institución, realizando evaluación del comportamiento alimentario.

Se prescribe complemento nutricional Ensoy a las personas mayores con estado nutricional en malnutrición por déficit de peso: delgadez leve, moderada o severa.

RECOMENDACIONES

ACCIONES

1. Adaptación y Adecuación de comedores y espacios.

Debido al número de adultos mayores atendidos en la institución y con el fin de evitar aglomeración y agrupamiento en los espacios destinados para recibir y consumir los alimentos se dividieron los grupos de la siguiente manera:

Segundo piso mujeres: Se dividió el comedor en 3 espacios, disminuyendo número de mujeres por servicio, 27 en el comedor grande y 20 distribuidas en dos espacios, debidamente acomodadas.

Segundo piso hombres: Se adaptó un comedor en la terraza del centro, debidamente cubierto con el fin de prestar servicio a 30 hombres, se habilita un espacio de comedor en el salón de terapia ocupacional allí se le ofrece el servicio a 27 personas.

En el comedor principal se realiza la división por servicios Inmaculada y Sagrado Corazón, allí se presta el servicio a 59 hombres, con espacio adecuado.

2. Zonas de aislamiento

Con el fin de brindar espacios adecuados para el consumo de alimentos y la disminución de la propagación del virus entre los adultos mayores atendidos, se crean 5 espacios de aislamiento en los cuales los adultos mayores reciben sus alimentos en cada tiempo de comida utilizando material desechable y garantizando cumplir con las características organolépticas y requerimientos Nutricionales establecidos. (Estos envases se desechan en bolsa roja, acorde con las medidas establecidas desde el área ambiental y de seguridad laboral en coordinación con el equipo psicosocial).

Estos adultos mayores cuentan con un (1) auxiliar de enfermería por servicio, con el fin de verificar la totalidad del proceso alimentario.

En pro de mantener y/o recuperar su sistema inmune, estos adultos mayores reciben con un complemento nutricional alto en proteínas y calorías diario).

3. Personal de apoyo logística y proceso alimentario

Con el fin de cubrir todos los servicios se organizó un cronograma de trabajo en el cual apoya todo el personal de la institución (inclusive sábado, domingo y festivos) de la siguiente manera:

Cada espacio destinado para consumir los alimentos cuenta con:

1 Auxiliar de Servicios generales.

1 Profesional de apoyo.

1 Auxiliar de área.

1 Auxiliar de enfermería.

1 Hermana de la comunidad Hermanitas de los pobres de San Pedro Claver.

En las áreas en las que se brinda el servicio a un mayor número de adultos mayores, se cuenta con 2 auxiliares de enfermería por servicio.

En cuanto a la calidad e higiene de toda la cadena durante el proceso alimentario, se refuerzan buenas prácticas de manufactura en el servicio de alimentos a través de capacitaciones individuales a todo el personal, con el fin de mantener los estándares establecidos en la Fundación San Pedro Claver.

Recomendaciones del área de nutrición del Centro de Bienestar San Pedro Claver, donde se atienden de manera integral 220 personas mayores con vulneración de derechos.

RECOMENDACIONES	ACCIONES
4. Proceso alimentario	<p>Fomentar el consumo de alimentos frescos, e higiénicamente manipulados, cumpliendo con las características organolépticas y los requerimientos establecidos por la Beneficencia de Cundinamarca. Fundación San Pedro Claver. Hermanitas de los Pobres e Integración Social, en cuanto al aporte de calorías y nutrientes, para esto se dispone del personal que pide el anexo técnico y se cubre la totalidad del servicio en dos turnos (mañana y tarde).</p> <p>Se realizan los pedidos y requisiciones con tiempo suficiente con el fin de mantener un stock de alimentos en la Bodega, refrigeradores y cuartos fríos.</p> <p>Se brinda la totalidad del aporte Nutricional diario, establecido por los requerimientos de energía y Nutrientes.</p> <p>Debido a las patologías propias de cada adulto mayor, se brindan dietas modificadas en consistencia; (Blanda, Semiblanda, Liquida, Normal, Con recomendaciones dietarias (Hiposódica, Hipoglúcida, Hiperprotéica, Hipercalórica, Renal).</p>
5. Proceso orientador al adulto mayor.	<p>Junto con el equipo psicosocial se coordinan campañas de orientación al adulto mayor con el fin de explicarles la situación de emergencia actual, así como los cambios presentados en la reubicación de espacios para comedores.</p> <p>Equipos multidisciplinarios explican a los adultos mayores la emergencia sanitaria ocasionada por el Virus Covid 19</p>
6. Procesos de higiene y desinfección de los espacios.	<p>Junto con el área de servicios generales y Servicio de alimentos, se refuerzan los procesos de higiene y desinfección en todos los espacios destinados para llevar a cabo la cadena alimentaria, (mesones, zonas de lavado, zonas de prelistamiento, zona de cocción, comedores, así como las áreas de recibo y procesamiento de alimentos.</p>
7. Reacción ante situaciones de emergencia sanitaria. (estrategias Nutricionales en Situaciones Especiales)	<p>Estas actividades han permitido implementar una estrategia encaminadas a cumplir con los estándares nutricionales establecidos por diversos entes de control y con el fin primordial de preservar la vida (adultos mayores beneficiados y personal colaborador en la Fundación).</p> <p>Todo el personal, a través de un trabajo en equipo coordinado, concertado y con normas y funciones claras, ha generado estrategias a través de pruebas de ensayo y error, con el fin de establecer mejores procesos ante la emergencia sanitaria. Es así como se ha conservado y preservado la vida, elevando los estándares de calidad.</p>