	DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL	CÓDIGO	M-DAL-MA-015
		VERSIÓN	03
	NUTRICIÓN EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS	PÁGINA	1 de 15
		VIGENTE DESDE	04/10/2022



MANUAL DE NUTRICIÓN EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN


	DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL	CÓDIGO	M-DAL-MA-015
		VERSIÓN	03
	NUTRICIÓN EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS	PÁGINA	2 de 15
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

TABLA DE CONTENIDO

1. OBJETIVO¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.

1.1. GENERAL 3

1.2. ESPECÍFICOS 3

1.3. ALCANCE..... ¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.

2. GLOSARIO.....¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.

3. DESCRIPCIÓN.....¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.

3.1. ESTANDARIZACIÓN 5

3.1.1. MINUTA PATRÓN 5

3.1.2. CICLOS DE MENÚ 5

3.1.2.1. DERIVACIÓN 6

3.1.2.1.1. CONDICIONES GENERALES QUE PUEDEN PRESENTAR LOS NNAJ 6

3.2. ESTANDARIZACIÓN DE PORCIONES, PREPARACIONES Y UTENSILIOS 7


3.3. INTERCAMBIOS 7

3.4. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN 13

3.5. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS..... 13

3.6. ALIMENTACIÓN EN ACOMPAÑAMIENTO PEDAGÓGICO 14

4. CONTROL DE CAMBIOS¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.

	DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL	CÓDIGO	M-DAL-MA-015
		VERSIÓN	03
	NUTRICIÓN EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS	PÁGINA	3 de 15
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

1. OBJETIVO

1.1. GENERAL

Establecer la línea técnica en temas referentes a nutrición en los servicios de alimentación, con el fin de garantizar una adecuada alimentación a los Niños, Niñas, Adolescentes y Jóvenes (NNAJ) del IDIPRON, desde un enfoque diferencial, teniendo en cuenta las modalidades y perfil de la población beneficiaria.

1.2. ESPECÍFICOS

- a. Establecer y ejecutar acciones articuladas con los involucrados en la alimentación de los NNAJ, que permitan asegurar el abastecimiento de alimentos a las Unidades de Protección Integral, con el fin de garantizar el aporte de energía y nutrientes establecido para la población.
- b. Estandarizar las preparaciones y alimentos ofrecidos a los NNAJ en las Unidades de Protección Integral.
- c. Establecer los parámetros de entrenamiento y seguimiento en estandarización de porciones y utensilios, al personal manipulador de alimentos de la entidad.

2. ALCANCE

El presente Manual de Nutrición en Servicios de Alimentación, abarca todas las acciones desarrolladas con el personal manipulador de alimentos y los agentes involucrados en la prestación del servicio que garantizaran la alimentación de los NNAJ del IDIPRON.

3. GLOSARIO


- **CICLO DE MENÚS:** Conjuntos de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo.
- **ESTANDARIZACIÓN DE PORCIONES:** Determinar la cantidad que se sirve de un alimento, ya sea en peso o volumen, tamaño o número, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón.
- **ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIONES:** Especificar tanto la cantidad y calidad como el proceso que se debe seguir para lograr alimentos o preparaciones adecuadas.
- **MENÚ:** Conjunto de preparaciones que componen una comida.
- **MINUTA PATRÓN:** Guía que se utiliza para servir a un individuo la porción de alimentos adecuada para su edad.
- **NNAJ:** Niños, Adolescentes y Jóvenes.
- **PESO SERVIDO:** Peso de un alimento posterior a su preparación o cocción.
- **PORCIÓN:** Cantidad de alimento que se sirve en un plato para cada persona de acuerdo con sus características específicas.
- **PREPARACIÓN:** Proceso a partir del cual se obtiene un producto gracias a cambios térmicos, físicos y/o mezclas de alimentos en su estado primario.
- **VCT:** Valor calórico total. Cantidad de calorías proporcionada por los alimentos ingeridos diariamente.

4. DESCRIPCIÓN O CONTEXTO DEL DOCUMENTO

Los servicios de alimentación son espacios que tienen como finalidad la elaboración y distribución de los alimentos, técnicamente planificados de acuerdo con recomendaciones nutricionales establecidas para una población objetivo, a través de platos preparados y/o alimentos, según estándares técnicos y sanitarios.

Las temáticas y actividades que se desarrollan en el marco del componente de nutrición, consideran las condiciones actuales de la situación demográfica, epidemiológica y nutricional de la población colombiana y del instituto, teniendo en cuenta los compromisos para el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODM), así como las orientaciones para la promoción de la alimentación y nutrición que han sido socializadas por organismos internacionales para la población de América Latina.

En Colombia, el Conpes 113 de 2008, establece la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PNSAN) que define dentro de sus estrategias para el abordaje de la problemática en torno a la seguridad alimentaria y nutricional en el país, la actualización y difusión permanente de las herramientas de seguridad alimentaria y nutricional como: las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes, las guías alimentarias basadas en alimentos para la población colombiana, la tabla de composición de alimentos colombianos y la hoja de balance de alimentos para Colombia, las cuales son herramientas indispensables que brindan las directrices en alimentación y nutrición y orientan el abordaje de la problemática en torno a la seguridad alimentaria y nutricional a nivel nacional.

	DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL	CÓDIGO	M-DAL-MA-015
		VERSIÓN	03
	NUTRICIÓN EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS	PÁGINA	4 de 15
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

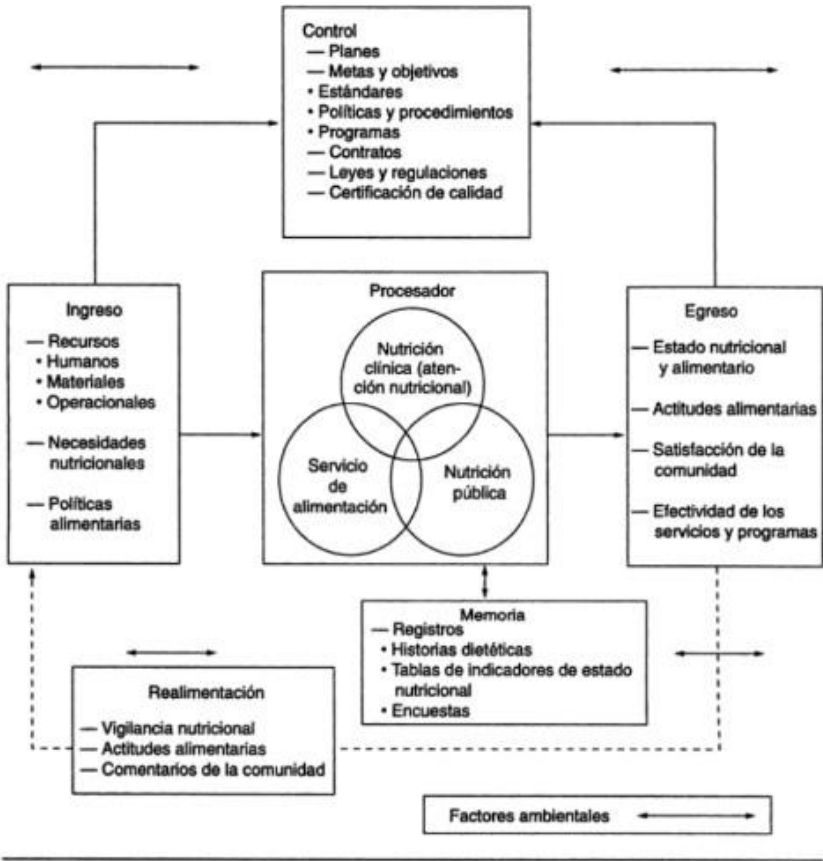
La Política Publica de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá: Construyendo ciudadanía alimentaria, en su eje de *prácticas saludables de alimentación y nutrición en todos los momentos del curso de vida*, incorpora las acciones para la adopción de hábitos alimentarios saludables en los diferentes momentos del curso de vida de los habitantes del Distrito Capital, busca la reducción de entornos que fomenten la ingesta calórica elevada y los comportamientos que conducen al exceso de peso, le apuesta al incremento de la práctica de la lactancia materna en mujeres, así como a la disminución de desnutrición aguda de etiología primaria.

El presente documento, contiene los lineamientos técnicos con los cuales se garantizará el cumplimiento y así mismo la calidad de la alimentación ofrecida a niños, niñas, adolescentes y jóvenes (NNAJ) en los contextos pedagógicos de Internado y Externado, propios del instituto.

De acuerdo con la autora Dolly Tejada (2006), el sistema de nutrición y dietética está conformado por los subsistemas de nutrición para individuos sanos y nutrición clínica, administración de servicios de alimentación y nutrición pública.


El subsistema de administración de servicios de alimentación transformar los ingresos (recursos, políticas, necesidades nutricionales y alimentarias) en los egresos deseados (estado nutricional de la población, hábitos alimentarios poblacionales y satisfacción de usuarios) tal como se muestra en la figura 1 y con lo cual se entiende que los servicios de alimentación establecen interrelaciones que llevan al logro de objetivos propuestos por el sistema general los cuales se enmarcan en:

- Promover el mantenimiento y/o la mejora del estado nutricional de la población atendida.
- Promover hábitos alimentarios saludables.
- Satisfacer las necesidades y preferencias de la población.
- Ejecutar acciones articuladas y organizadas que garantizan el cumplimiento de los tres (3) objetivos anteriores.



Fuente: Blanca Dolly Tejada. Administración de Servicios de Alimentación. 2ª edición, editorial Universidad de Antioquia. 2006.

La administración de un servicio de alimentación es un medio para contribuir a mejorar o mantener el estado nutricional de la población a la cual se le ofrece el apoyo alimentario y, por lo tanto, a su bienestar. La relación entre los tres (3) subsistemas se da desde el momento en el que se realiza la planeación de un servicio de alimentación, cuando se parte de las condiciones del estado nutricional y los hábitos alimentarios de la población, lo cual permite adquirir los alimentos y/o productos que se ajusten a dichas necesidades y preferencias tanto en calidad como en cantidad. Dicha relación continúa durante todo el proceso relacionado con los alimentos y/o productos adquiridos el cual implica: capacitación al personal, seguimiento al estado nutricional de la población, y educación alimentaria y nutricional.

	DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL	CÓDIGO	M-DAL-MA-015
		VERSIÓN	03
	NUTRICIÓN EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS	PÁGINA	5 de 15
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

La capacitación al personal deberá incluir tanto los temas relacionados con Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) lo cual garantiza la inocuidad y calidad microbiológica de la alimentación ofrecida (desarrollada por el componente de calidad alimentaria), como aquellos direccionados a la garantía de cantidades de alimentos suficiente y adecuado de acuerdo con las características de la población (desarrollada por el componente de nutrición), conocido como proceso de estandarización de recetas y utensilios.

La estandarización de las preparaciones hace parte del proceso de planeación de la alimentación a ofrecer, el equipo de nutrición es el responsable de ejecutar dicha actividad, la cual se debe realizar una vez estén establecidos los alimentos y/o las preparaciones a ofrecer a la población.

4.1. Estandarización

La estandarización es el proceso de ajustar o adaptar características en un producto, servicio o procedimiento; con el objetivo de que éstos se asemejen a un tipo, modelo o norma en común.

Es de vital importancia que los servicios de alimentación de todas las Unidades de Protección Integral (UPI), cuenten con la capacidad de preparar y servir lo requerido por la población.

4.1.1. Minuta Patrón

Para el cumplimiento del aporte de energía y nutrientes establecido y organizar los alimentos ofrecidos, se planifica la alimentación mediante el establecimiento de una minuta patrón de acuerdo con los tiempos de comida a ofrecer y los grupos de edad de la población. El diseño de esta minuta debe tener en cuenta:

- Grupos de edades, de acuerdo con el rango de edad de la población presente en cada UPI.
- Tiempos de comida a ofrecer según el contexto pedagógico.
- Grupos de alimentos, definidos por las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos-GABA para la Población Colombiana mayor de 2 años en su versión vigente.
- Normatividad vigente frente al tema alimentario y nutricional.

La población del IDIPRON cuenta con características específicas y especiales que deben tenerse en cuenta al momento de planificar la alimentación. La minuta patrón establecida para esta población debe contar:

- Grupos de alimentos
- Frecuencia
- Cantidad, expresada en:
Peso bruto (gramos, g)
Peso neto (gramos, g)
Peso servido (en gramos, g, y medida casera)

4.1.2. Ciclos de menú

El ciclo de menús se realiza teniendo en cuenta los días de la semana y los tiempos de comida ofrecidos en las Unidades de Protección Integral. El instituto cuenta con un ciclo de menús, organizado de acuerdo con el contexto pedagógico, de la siguiente forma:

- **Internados:** 28 días, cinco tiempos de comida (desayuno, merienda de la mañana, almuerzo, merienda de la tarde, cena).
- **Externados:** 24 días, cuatro tiempos de comida, sin domingos ni festivos (desayuno, merienda de la mañana, almuerzo, merienda de la tarde).
- **Unidades de Protección Integral con modalidad de dormida transitoria:** 28 días, cinco tiempos de comida.


Al llegar al último día del ciclo inicia nuevamente y esta dinámica se mantiene durante el periodo establecido por el equipo de Nutrición, que puede ir desde una frecuencia semestral hasta anual (de acuerdo a necesidades).

La tabla a continuación se presenta un ejemplo de la organización previamente descrita:

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Menú 1	Menú 2	Menú 3	Menú 4	Menú 5	Menú 6	Menú 7*
Menú 8	Menú 9	Menú 10	Menú 11	Menú 12	Menú 13	Menú 14*
Menú 15	Menú 16	Menú 17	Menú 18	Menú 19	Menú 20	Menú 21*
Menú 22	Menú 23	Menú 24	Menú 25	Menú 26	Menú 27	Menú 28*

*Solo aplica para modalidad de atención Internados

El equipo de nutrición establece, según calendario, la rotación del ciclo de menús teniendo en cuenta la fecha y el número de menú correspondiente. Para esto se empleará el Cronograma Ciclos de Menú (M-MSD-FT-069), el cual es actualizado de manera semestral y

	DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL	CÓDIGO	M-DAL-MA-015
		VERSIÓN	03
	NUTRICIÓN EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS	PÁGINA	6 de 15
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

la información allí consignada es compartida con los diferentes servicios de alimentación.

Para las actividades programadas como salidas pedagógicas, se establece un ciclo de menús de tres (3) días, con cinco (5) tiempos de comida, el cual garantiza el aporte de energía y nutrientes de la población atendida. Los tiempos de comida ofrecidos a los NNAJ, constan de los componentes que se muestran a continuación:

Tiempo de comida	Componente
Desayuno	Bebida con leche
	Cereal o derivado de cereal
	Proteína
	Fruta
Merienda de la mañana	Bebida o fruta
	Cereal o derivado de cereal
Almuerzo	Sopa
	Proteína
	Leguminosa
	Ensalada o verduras
	Cereal
	Raíces, tubérculos o plátanos
	Bebida
	Postre
Merienda de la tarde	Bebida o fruta
	Derivado de cereal
Cena*	Proteína
	Ensalada o verdura
	Cereal
	Raíces, tubérculos o plátanos
	Bebida

**Solo aplica para modalidad de atención Internado y Unidades de Protección Integral con dormida transitoria.*


4.1.2.1.Derivación

La derivación del ciclo de menús consiste en el cambio de preparaciones o alimentos del ciclo de menús original debido a alguna condición especial que presenten los NNAJ. La modificación del ciclo de menús debe garantizar el aporte adecuado de calorías y nutrientes.

4.1.2.1.1. Condiciones generales que pueden presentar los NNAJ

Diabetes Mellitus (DM): Los objetivos del tratamiento nutricional en la diabetes incluyen tanto el logro y/o mantenimiento de un peso adecuado, como el mantenimiento de los niveles de glicemia dentro de la normalidad para dicha condición y la mejoría del perfil lipídico y la tensión arterial; todo ello teniendo en cuenta las preferencias personales y culturales de los NNAJ. Si bien las recomendaciones nutricionales generales para personas diabéticas no varían respecto a las establecidas para individuos sin enfermedades de base y el aporte de macronutrientes de la alimentación no varía, la alimentación ofrecida a individuos con este diagnóstico requiere modificaciones como las que se muestran a continuación:

Tiempo de comida	Componente	Ciclo de menús establecido	Derivación para DM
Desayuno	Bebida con leche	Agua de panela	Leche caliente
	Cereal o derivado de cereal	Se mantiene	-
	Proteína	Se mantiene	-
	Fruta	Se mantiene	-
Merienda de la mañana	Bebida o fruta	Jugo o néctar industrializado	Fruta / Jugo de fruta
	Cereal o derivado de cereal	Arroz con leche / Peto con leche	Adición de 5g de azúcar por persona
Almuerzo	Sopa	Se mantiene	-
	Proteína	Se mantiene	-
	Leguminosa	Se mantiene	-
	Ensalada o verduras	Se mantiene	-
	Cereal	Se mantiene	-
	Raíces, tubérculos o plátanos	Se mantiene	-
	Bebida	Jugo de fruta con azúcar	Jugo sin azúcar

	DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL		CÓDIGO	M-DAL-MA-015
			VERSIÓN	03
	NUTRICIÓN EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS		PÁGINA	7 de 15
			VIGENTE DESDE	04/10/2022
Merienda de la tarde	Postre	Arequipe / Helado / Chokolatina	Sin postre	
	Bebida o fruta	Jugo o néctar industrializado	Fruta / Jugo de fruta	
Cena*	Derivado de cereal	Arroz con leche / Peto con leche	Adición de 5g de azúcar por persona	
	Proteína	Se mantiene	-	
	Ensalada o verdura	Se mantiene	-	
	Cereal	Se mantiene	-	
	Raíces, tubérculos o plátanos	Se mantiene	-	
	Bebida	Jugo de fruta con azúcar	Jugo sin azúcar	

**Solo aplica para modalidad de atención Internado y Unidades de Protección Integral con dormida transitoria*

Hipertensión Arterial: La hipertensión arterial (HTA), constituye un importante problema de salud pública por ser uno de los principales factores de riesgo para la morbilidad y mortalidad por enfermedades cardiovasculares. Por esta razón, es necesario que las estrategias y acciones establecidas se realicen buscando la mejora de hábitos y estilos de vida que puedan tener efectos negativos en la salud de los individuos, haciendo énfasis en la práctica cotidiana de ejercicios físicos, la alimentación saludable y evitar el consumo de sustancias nocivas.

La alimentación ofrecida a individuos con HTA diagnosticada se basa en la reducción y el control del consumo de sal que permita el mantenimiento de la tensión arterial dentro de niveles aceptables. En las Unidades de Protección Integral se establece una adición de 0,5g de sal a cada preparación que lo requiere y se utilizan diferentes hierbas y/o sazónadores naturales para garantizar la calidad organoléptica de los alimentos.

Si bien algunas preparaciones incluyen embutidos (morcilla, chorizo, salchicha) la frecuencia con la que se ofrecen no afecta de forma negativa o permanente en los niveles de tensión arterial. Adicionalmente, se resalta que en los servicios de alimentación del IDIPRON no se utilizan sazónadores industrializados (caldo Maggi, Ricostilla, pastas de tomate o ajo, salsas, etc.) para las preparaciones, el personal manipulador de alimentos únicamente utiliza alimentos y hierbas naturales para garantizar las características organolépticas de los alimentos ofrecidos.

Por lo anterior, la estrategia de intervención para NNAJ con dicho diagnóstico se basa en la promoción de actividad física regular, la toma adecuada de medicamentos según el caso y la concientización acerca de la importancia de tener una alimentación adecuada y estilos de vida que promuevan una buena salud.

El reporte de los NNAJ que presenten tanto las condiciones mencionadas anteriormente o alguna otra patología, como alteraciones del estado nutricional (sobrepeso, obesidad, delgadez) serán reportados por parte del equipo de nutrición al Responsable de Unidad, Equipo de auxiliares de enfermería y al personal manipulador de alimentos, para lo cual se deberá diligenciar el formato “Registro de NNAJ con alteraciones del estado nutricional y/o patologías o condiciones de base” (M-MSD-FT-068). Dicho formato se encontrará disponible y en un lugar visible en los servicios de alimentación de las diferentes UPI.

Posterior a la identificación y el reporte de dicha situación, se tendrán en cuenta las directrices establecidas por el equipo de nutrición para el manejo de las diferentes situaciones desde los servicios de alimentación, contando con el apoyo de auxiliares de enfermería y personal de apoyo presente en los comedores de las unidades. Por ejemplo, si un NNAJ presenta Diabetes Mellitus, se tendrá en cuenta la derivación del ciclo de menús realizada y socializada con el personal la cual permite el suministro de una alimentación adecuada y completa al individuo.


4.2. Estandarización de porciones, preparaciones y utensilios

La estandarización de preparaciones, porciones y utensilios permite garantizar el aporte nutricional y las características organolépticas de la alimentación ofrecida a los NNAJ e igualmente, brinda instrucciones al personal manipulador de alimentos para optimizar tiempos y procedimientos en los servicios de alimentación.

El proceso de capacitación en estandarización de utensilios se debe realizar en los servicios de alimentación de cada una de las Unidades de Protección Integral y dependerá de los insumos con los que se cuente en cada una de ellas excepto por el equipo de medición (Bascula/ gramera) con que debe contar cada servicio, para garantizar la efectividad de las mediciones de los alimentos en los procedimientos realizados.

4.3. Intercambios


Se definen como agrupaciones en las cuales los alimentos incluidos en cada agrupación poseen en promedio el mismo valor de energía y nutrientes y por esta razón, un alimento puede ser reemplazado por otro que se encuentre en la misma lista. Estos alimentos se agrupan de acuerdo con los criterios de las Guías Alimentarias para la Población Colombiana y los alimentos referidos en la minuta


	DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL	CÓDIGO	M-DAL-MA-015
		VERSIÓN	03
	NUTRICIÓN EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS	PÁGINA	8 de 15
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

patrón y el ciclo de menús. A continuación, se muestran las listas de intercambios establecidas para la población del IDIPRON:

Tabla 1. Tabla de intercambios de alimentos para hombres y mujeres menores de 13 años

HOMBRES Y MUJERES MENORES DE 13 AÑOS					
Grupo de alimento	Alimento	Peso bruto (g)	Peso neto (g)	Peso servido (g)	Medida casera
Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Arroz (chino, atollado, con pollo)	-	-	250 - 310	1 cuchara medidora
	Arroz (blanco, al pimentón, amarillo, con fideos)	30	30	85 - 95	1 cuchara medidora
	Arroz sopa	12	12	24	1 cuchara sopera
	Pasta	30	30	115 - 140	1 porción grande
	Pasta sopa	12	12	20 - 25	1 cuchara sopera
	Avena	10	10	20	1 cuchara sopera
	Cuchuco (cebada, trigo, maíz)	12	12	24	1 cuchara sopera rebosada
	Cebada perlada	12	12	24	1 cuchara sopera rebosada
	Arepa	-	-	85 - 95	1 unidad grande
	Pan	55 - 65	55 - 65	55 - 65	1 unidad grande
	Mantecada	60	60	60	1 unidad grande
	Tostadas	30	30	30	2 unidades
	Fécula de maíz	10	10	10	1 cuchara sopera
	Harina de trigo	12	12	12	1 cuchara sopera
	Papa salada o cocida (sudada)	120 - 130	110 - 115	95 - 110	1 unidad mediana
	Papa chip	110 - 120	100 - 110	25 - 30	-
	Papa criolla	100 - 110	100 - 110	80 - 90	3 - 4 unidades
	Plátano hartón (patacón)	200 - 210	150 - 160	35 - 45	1 unidad
	Plátano hartón (moneda)	200 - 210	150 - 160	25 - 30	1 trozo mediano
	Plátano hartón maduro (tajadas)	200 - 210	150 - 160	60 - 70	1 unidad
	Plátano colí	85 - 100	50 - 70	40 - 50	1 trozo mediano
	Yuca	90 - 100	60 - 80	50 - 60	1 astilla mediana
	Arracacha	90 - 100	60 - 80	50 - 60	1 astilla mediana
Sopa	Ajiaco / Sancocho / Sopa de pasta / Sopa de verduras / Sopa de cebada / Sopa de avena	-	-	230 - 260	1 plato
Frutas y verduras	Frutas enteras				
	Ciruela	140 - 200	140 - 200	140 - 200	2 - 3 unidades
	Manzana	140 - 165	140 - 165	140 - 165	1 unidad
	Pera	130 - 165	130 - 165	130 - 165	1 unidad
	Naranja	180 - 220	180 - 220	180 - 220	1 unidad
	Mandarina	120 - 160	120 - 160	120 - 160	1 unidad
	Granadilla	100 - 110	100 - 110	100 - 110	1 unidad
	Melón	115 - 125	90 - 100	90 - 100	1 porción grande
	Papaya	115 - 125	90 - 100	90 - 100	1 porción grande
	Banano	100 - 200	100 - 200	100 - 200	1 unidad
	Fresa	78 - 89	75 - 85	75 - 85	5 - 7 unidades
	Uvas	83 - 95	75 - 85	75 - 85	5 - 7 unidades
	Frutas para jugo				
	Guayaba	100	80	80	Jugo servido: 210 - 220 cc ¹
	Maracuyá	122	55	55	
	Fresa	105	100	100	
	Guanábana	133	80	80	
	Lulo	100	80	80	
	Piña	100	60	60	
	Limón	80	40	40	
	Naranja	200	100	100	
	Mora	105	100	100	
	Tomate de árbol	100	80	80	
	Curuba	100	80	80	

	DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL				CÓDIGO	M-DAL-MA-015
					VERSIÓN	03
	NUTRICIÓN EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS				PÁGINA	9 de 15
					VIGENTE DESDE	04/10/2022
HOMBRES Y MUJERES MENORES DE 13 AÑOS						
Grupo de alimento	Alimento	Peso bruto (g)	Peso neto (g)	Peso servido (g)	Medida casera	
	Mango	120	80	80		
	Verduras					
	Verdura cocida	70	60	65 - 75	1 cuchara medidora	
	Ensalada (verdura cruda)	70	60	65 - 75	1 cuchara medidora	
	Aguacate	60 - 75	45 - 50	45 - 50	1 tajada	
Leche y derivados lácteos	Leche entera	200	200	180 - 200	1 vaso ¹	
	Leche entera (empaqué individual)	200	200	200	1 unidad	
	Kumis	200	200	200	1 unidad individual	
	Yogurt	200	200	200	1 unidad individual	
	Queso doble crema (porción)	40 - 50	40 – 50	40 – 50	1 porción mediana	
	Queso doble crema (tajado)	15 - 20	15 - 20	15 - 20	1 tajada	
Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	Queso pera, campesino	40	40	40	1 unidad individual	
	Carne de res magra	120 - 130	120 - 130	70 – 80	1 porción mediana	
	Sobrebarriga	120 - 130	120 - 130	65 - 80 ²	1 porción mediana	
	Pollo (pierna/pernil)	155 - 190	155 - 190	125 - 145 ²	1 porción mediana	
	Pollo (pechuga)	100 - 115	100 - 115	70 - 80	1 porción mediana	
	Carne de cerdo magra	115 - 130	115 - 130	70 - 85 ²	1 unidad mediana	
	Carne molida (hamburguesa)	140 - 150	140 - 150	90 -110	1 porción grande	
	Carne en goulash	115 - 125	115 - 125	65 - 75	1 porción mediana	
	Hígado	50 - 80	50 - 80	45 – 75	1 porción mediana	
	Callo	75 - 85	75 - 85	50 - 60	1 porción mediana	
	Mojarra	245 - 255	245 - 255	180 – 210	1 porción mediana	
	Róbalo (filete)	195 - 205	195 - 205	120 – 175	1 porción grande	
	Bagre (filete)	145 - 155	145 - 155	90 - 110	1 unidad mediana	
	Atún	90 - 100	90 - 100	90 - 100	1 porción grande	
	Chorizo	100	100	70 - 80	1 unidad	
	Morcilla	100	100	70 - 80	1 unidad	
	Huevo (revuelto)	55 - 60	42 - 53	70 – 76	1 cuchara medidora	
	Huevo (frito)	55 - 60	42 - 53	50 - 55	1 unidad	
	Lenteja	30	30	50 – 60	3 cucharas soperas rebosadas	
	Garbanzo	30	30	50 – 60	3 cucharas soperas rebosadas	
Frijol (rojo, cabeza negra)	30	30	50 – 60	3 cucharas soperas rebosadas		
Arveja seca	30	30	50 – 60	3 cucharas soperas rebosadas		
Grasas	Aceite arroz	5	5	5	½ cuchara sopera	
	Aceite preparaciones fritos	15	15	15	1 cucharada sopera	
	Aceite (pescado frito)	25	25	25	2 cucharas soperas	
	Mantequilla	5 - 10	5 - 10	5 - 10	½ cucharas soperas	
	Crema de leche	10 - 15	10 - 15	10 – 15	1 ½ cucharas soperas	
	Mayonesa - salsa de tomate	15 - 20	15 - 20	15 – 20	2 cucharas soperas	
	Maiz Pira	20	20	45 - 55	1 pocillo	
	Empanada	-	-	130 - 150	1 unidad	
Azúcares y meriendas	Azúcar	15	15	15	1 cuchara rebosada	
	Panela	30	30	30	1 trozo mediano	
	Bocadillo	30	30	30	1 unidad	
	Cocada	30	30	30	1 unidad	
	Arequipe	50	50	50	1 unidad	
	Panelita	30	30	30	1 unidad	
	Gelatina	25	25	25	1 porción mediana	
	Leche condensada	10	10	10	1 cuchara sopera	
	Helado	50	50	50	1 unidad	
	Chocolatina	12	12	12	1 unidad	
	Chocolate	22	22	22	1 pastilla	
	Brownie de arequipe	70	70	70	1 unidad	
	Ponqué de chocolate	63	63	63	1 unidad	

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL <small>Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud</small>	DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL	CÓDIGO	M-DAL-MA-015
		VERSIÓN	03
	NUTRICIÓN EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS	PÁGINA	10 de 15
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

HOMBRES Y MUJERES MENORES DE 13 AÑOS					
Grupo de alimento	Alimento	Peso bruto (g)	Peso neto (g)	Peso servido (g)	Medida casera
	Ponqué sabores surtidos	60	60	60	1 unidad
	Torta de queso	60	60	60	1 unidad
	Galleta waffer e integral	28	28	28	1 paquete
	Galleta doble crema	34	34	34	1 paquete
	Galleta de avena Manzana	23	23	23	1 paquete
	Achira	17	17	17	1 paquete
	Galleta miel	30	30	30	1 paquete
	Galleta Ducales Provocación	28	28	28	1 paquete
	Galleta Ducales Tentación	26	26	26	1 paquete
	Mini Chips	35	35	35	1 paquete
	Herpo	40	40	40	1 unidad
	Galleta de sal	36	36	36	1 paquete
	Barra de granola	23	23	23	1 unidad
	Másmelo	17	17	17	1 unidad
	Galletas Dux Rellenas de Queso	36	36	36	1 paquete
	Galletas semillas y cereales	23	23	23	1 paquete
	Maní kraks	28	28	28	1 paquete
	Jugo industrializado	-	-	200	1 caja
	Néctar industrializado	-	-	200	1 caja

1. El peso servido del alimento varía según el menaje con el que se cuente.
2. El peso servido del alimento varía según la preparación.

Fuente: Autoría propia (Componente de Nutrición - IDIPRON) porciones de alimentos establecidas de acuerdo con las recomendaciones de Energía y nutrientes dada por la Resolución 3803/2016




	DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL	CÓDIGO	M-DAL-MA-015
		VERSIÓN	03
	NUTRICIÓN EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS	PÁGINA	11 de 15
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

Tabla 2. Tabla de intercambios de alimentos para hombres y mujeres mayores de 13 años

HOMBRES Y MUJERES MAYORES DE 13 AÑOS					
Grupo de alimento	Alimento	Peso bruto (g)	Peso neto (g)	Peso servido (g)	Medida casera
Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Arroz (chino, atollado, con pollo)	-	-	390 - 410	1 cuchara medidora
	Arroz (blanco, al pimentón, amarillo, con fideos)	80	80	190 – 210	1 cuchara medidora
	Arroz sopa	12	12	24	1 cuchara sopera
	Pasta	50	50	160 – 180	1 porción grande
	Pasta sopa	12	12	20 – 25	1 cuchara sopera
	Avena	10	10	20	1 cuchara sopera
	Cuchuco (cebada, trigo, maíz)	12	12	24	1 cuchara sopera rebosada
	Cebada perlada	12	12	24	1 cuchara sopera rebosada
	Arepa	-	-	60 – 70	1 unidad mediana
	Pan	55 - 65	55 - 65	55 – 65	1 unidad grande
	Mantecada	60	60	60	1 unidad grande
	Tostadas	30	30	30	2 unidades
	Fécula de maíz	10	10	10	1 cuchara sopera
	Harina de trigo	12	12	12	1 cuchara sopera
	Papa salada o cocida (sudada)	120 - 130	110 - 115	95 - 110	1 unidad mediana
	Papa chip	110 - 120	100 - 110	30 – 40	1 unidad grande
	Papa criolla	100 - 110	100 - 110	80 - 90	4 - 6 unidades
	Plátano hartón verde (patacón)	200 - 210	150 - 160	55 - 65	2 unidades
	Plátano hartón verde (moneda)	200 - 210	50 - 160	30 - 40	-
	Plátano hartón maduro (tajadas)	200 - 210	150 – 160	90 - 100	1 unidad
	Plátano colí	115 - 125	70 - 80	70 - 80	1 trozo mediano
	Yuca	120 -130	90 - 110	80 - 90	1 astilla grande
	Arracacha	90 - 110	90 - 80	70 - 80	1 astilla mediana
Sopa	Ajiaco / Sancocho / Sopa de pasta / Sopa de verduras / Sopa de cebada / Sopa de avena	-	-	320 - 400	1 plato
Frutas y verduras	Frutas enteras				
	Ciruela	140 - 200	140 - 200	140 - 200	2 - 3 unidades
	Manzana	140 - 165	140 - 165	140 - 165	1 unidad
	Pera	130 - 165	130 - 165	130 - 165	1 unidad
	Naranja	180 - 220	180 - 220	180 - 220	1 unidad
	Mandarina	120 - 160	120 - 160	120 - 160	1 unidad
	Granadilla	100 - 110	100 - 110	100 - 110	1 unidad
	Melón	115 - 125	90 - 100	90 - 100	1 porción grande
	Papaya	115 - 125	90 - 100	90 - 100	1 porción grande
	Banano	100 - 200	100 - 200	100 - 200	1 unidad
	Fresa	78 - 89	75 - 85	75 - 85	5 – 7 unidades
	Uvas	83 - 95	75 - 85	75 - 85	5 – 7 unidades
	Frutas para jugo				
	Guayaba	100	80	80	Jugo servido: 220 - 350 cc ¹
	Maracuyá	122	55	55	
	Fresa	105	100	100	
	Guanábana	133	80	80	
	Lulo	100	80	80	
	Piña	100	60	60	
	Limón	80	40	40	
	Naranja	200	100	100	
	Mora	105	100	100	
	Tomate de árbol	100	80	80	
Curuba	100	80	80		
Mango	120	80	80		
Verduras					

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud	DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL				CÓDIGO	M-DAL-MA-015
					VERSIÓN	03
	NUTRICIÓN EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS				PÁGINA	12 de 15
					VIGENTE DESDE	04/10/2022
HOMBRES Y MUJERES MAYORES DE 13 AÑOS						
Grupo de alimento	Alimento	Peso bruto (g)	Peso neto (g)	Peso servido (g)	Medida casera	
	Verdura cocida	70	60	65 - 75	1 cuchara medidora	
	Ensalada (verdura cruda)	70	60	65 - 75	1 cuchara medidora	
	Aguacate (tajada)	60 - 75	45 - 50	45 - 50	1 tajada	
Leche y derivados lácteos	Leche entera	200	200	200 - 240	1 vaso ¹	
	Leche entera (empaque individual)	200	200	200	1 unidad	
	Kumis	200	200	200	1 unidad individual	
	Yogurt	200	200	200	1 unidad individual	
	Queso doble crema (porción)	50 - 60	50 - 60	50 - 60	1 porción mediana	
	Queso doble crema (tajada)	15 - 20	15 - 20	15 - 20	1 tajada	
	Queso pera, campesino	40	40	40	1 unidad individual	
Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	Carne de res magra	120 - 130	120 - 130	70 - 80	1 porción mediana	
	Sobrebarriga	120 - 130	120 - 130	60 - 80	1 porción mediana	
	Pollo (pierna/pernil)	155 - 190	155 - 190	125 – 145	1 porción mediana	
	Pollo (pechuga)	100 - 115	100 - 115	70 - 80	1 porción mediana	
	Carne de cerdo magra	115 – 130	115 – 125	65 - 75	1 unidad mediana	
	Carne molida (hamburguesa)	140 – 150	140 - 150	90 - 110	1 porción grande	
	Carne en goulash	115 – 125	115 - 125	65 - 75	1 porción mediana	
	Hígado	50 - 80	50 - 80	45 - 75	1 porción mediana	
	Callo	75 - 85	75 - 85	50 - 60	1 porción mediana	
	Mojarra	245 - 255	245 - 255	180 – 210	1 porción mediana	
	Róbalo (filete)	195 - 205	195 - 205	120 – 175	1 porción grande	
	Bagre (filete)	145 - 155	145 - 155	90 - 110	1 unidad mediana	
	Atún	90 - 100	90 - 100	90 - 100	1 porción grande	
	Chorizo	100	100	70 - 80	1 unidad	
	Morcilla	100	100	70 - 80	1 unidad	
	Huevo (revuelto)	55 - 60	42 - 53	70 - 76	1 unidad	
	Huevo (frito)	55 - 60	42 - 53	50 - 55	1 unidad	
	Lenteja	35	35	65 - 75	3 cucharas soperas rebosadas	
	Garbanzo	35	35	65 - 75	3 cucharas soperas rebosadas	
	Frijol (rojo, cabeza negra)	35	35	65 - 75	3 cucharas soperas rebosadas	
	Arveja seca	35	35	65 - 75	3 cucharas soperas rebosadas	
	Grasas	Aceite arroz	5	5	5	1/2 cuchara sopera
Aceite preparaciones fritos		15	15	15	1 cucharada sopera	
Aceite (pescado frito)		25	25	25	2 cucharas soperas	
Mantequilla		5 - 10	5 - 10	5 - 10	½ cucharas soperas	
Crema de leche		10 - 15	10 - 15	10 - 15	1 ½ cucharas soperas	
Mayonesa - salsa de tomate		15 - 20	15 - 20	15 - 20	2 cucharas soperas	
Maíz Pira		20	20	45 – 55	1 pocillo	
Empanada		-	-	130 - 150	1 unidad	
Azúcares y meriendas	Azúcar	15	15	15	1 cuchara rebosada	
	Panela	30	30	30	1 trozo mediano	
	Bocadillo	30	30	30	1 unidad	
	Cocada	30	30	30	1 unidad	
	Arequipe	50	50	50	1 unidad	
	Panelita	30	30	30	1 unidad	
	Gelatina	25	25	25	1 porción mediana	
	Leche condensada	10	10	10	1 cuchara sopera	
	Helado	50	50	50	1 unidad	
	Chocolatina	12	12	12	1 unidad	
	Chocolate	22	22	22	1 pastilla	
	Brownie de arequipe	70	70	70	1 unidad	
	Ponqué de chocolate	63	63	63	1 unidad	
	Ponqué sabores surtidos	60	60	60	1 unidad	

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL <small>Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud</small>	DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL	CÓDIGO	M-DAL-MA-015
		VERSIÓN	03
	NUTRICIÓN EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS	PÁGINA	13 de 15
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

HOMBRES Y MUJERES MAYORES DE 13 AÑOS					
Grupo de alimento	Alimento	Peso bruto (g)	Peso neto (g)	Peso servido (g)	Medida casera
	Torta de queso	60	60	60	1 unidad
	Galleta waffer e integral	28	28	28	1 paquete
	Galleta de avena Manzana	23	23	23	1 paquete
	Achira	17	17	17	1 paquete
	Galleta miel	30	30	30	1 paquete
	Galleta Ducales Provocación	28	28	28	1 paquete
	Galleta Ducales Tentación	26	26	26	1 paquete
	Mini Chips	35	35	35	1 paquete
	Herpo	40	40	40	1 unidad
	Galleta de sal	36	36	36	1 paquete
	Barra de granola	23	23	23	1 unidad
	Masmelo	17	17	17	1 unidad
	Galletas Dux Rellenas de Queso	36	36	36	1 paquete
	Galletas semillas y cereales	23	23	23	1 paquete
	Maní kracks	28	28	28	1 paquete
	Jugo industrializado	-	-	200	1 caja
	Néctar industrializado	-	-	200	1 caja

- 1. El peso servido del alimento varía según el menaje con el que se cuente.
- 2. El peso servido del alimento varía según la preparación.

Fuente: Autoría propia (Componente de Nutrición - IDIPRON) porciones de alimentos establecidas de acuerdo con las recomendaciones de energía y nutrientes dada por la Resolución 3803/2016

Teniendo en cuenta lo anterior, se permite realizar cambios en los alimentos propuestos para un menú, siempre y cuando se encuentre dentro del grupo de alimentos y se cumpla con la porción o cantidad de alimento establecida. Los cambios realizados por el personal manipulador de alimentos deben ser notificados al equipo de nutrición para su autorización y descritos en el formato Novedades al ciclo de menús (M-MSD-FT-020) en el cual se encuentra la información requerida para la justificación del cambio y está sujeto a verificación de los equipos de profesionales de nutrición y calidad alimentaria.

Para el caso de las actividades lúdico – pedagógicas programadas para los NNAJ, definidas como salidas pedagógicas, se aplicará lo establecido en el documento Ciclo de menús: salidas pedagógicas (M-DAL-DI-054) el cual cuenta con la información correspondiente y requerida para garantizar la alimentación de la población durante dichas actividades.

4.4. Seguimiento Y Evaluación Al Servicio De Alimentación


La garantía del aporte nutricional de la alimentación entregada a los NNAJ inicia con las cantidades de alimentos recibidas en los servicios de alimentación de cada una de las Unidades de Protección Integral, las cuales se basan en las cantidades establecidas en los Ciclos de menús. El personal manipulador de alimentos realiza la respectiva verificación de dichas cantidades en el momento de la recepción de materias primas (carnes, ruver, abarrotes y lácteos) mediante el pesaje de los alimentos y la comparación con la información disponible en las remisiones entregadas por los respectivos proveedores y el Economato e igualmente registra en dichos documentos la información obtenida.

El seguimiento al cumplimiento de las porciones establecidas y demás aspectos correspondientes al componente de Nutrición serán evaluados mediante la aplicación del formato Evaluación y seguimiento del componente nutricional en el servicio de alimentación

4.5. Personal Manipulador De Alimentos

Los servicios de alimentación cuentan con personal calificado y certificado para manipular alimentos. Este personal cumple con los requisitos establecidos en el perfil y cuenta con características y habilidades específicas para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos. La cantidad de auxiliares de cocina depende del número de NNAJ asistentes a cada una de las unidades y la distribución de sus actividades diarias está a cargo del jefe de cocina o del encargado del servicio.

El Área de Salud del IDIPRON cuenta con profesionales en nutrición, quienes se encargan de las capacitaciones que requiera el equipo de manipuladores de alimentos en el campo nutricional y del seguimiento al cumplimiento de todos los procesos establecidos por el Instituto y/o normatividad legal vigente que le aplique.

	DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL	CÓDIGO	M-DAL-MA-015
		VERSIÓN	03
	NUTRICIÓN EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS	PÁGINA	14 de 15
		VIGENTE DESDE	04/10/2022


4.6. Alimentación En Acompañamiento Pedagógico

Debido a la complejidad de la población atendida en el instituto, las diferentes actividades realizadas con los NNAJ requieren un acompañamiento permanente y pedagógico que permita el seguimiento adecuado a los procesos desarrollados con los mismos. Por esta razón, en las Unidades de Protección Integral, se brindará alimentación al personal que se encuentre realizando la actividad previamente mencionada.

Cabe resaltar que los sujetos de atención del instituto son los NNAJ y es a ellos a quienes se les garantiza una alimentación completa en cuanto a componentes por tiempo de comida y aporte nutricional.

5. CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS	FECHA (DD/MM/AAAA)	ELABORÓ
01	Se crea el Manual de Nutrición en los Servicios de Alimentación, con el fin de estandarizar las acciones desarrolladas por el personal manipulador de alimentos y la prestación del servicio de apoyo alimentario en las Unidades de Protección Integral	27/03/2020	MÓNICA SALAMANCA ROJAS Profesional de Calidad Alimentaria Área de Salud TATIANA NIÑO MARTÍNEZ Nutricionista Área de Salud YENIFER CANIZALES CIFUENTES Nutricionista Área de Salud
02	Se actualiza documento a la nueva plantilla. Se realizan modificaciones en la tabla de intercambios debido al ajuste realizado en porciones de alimentos y cantidades de estos a utilizar en diferentes preparaciones.		TATIANA NIÑO MARTÍNEZ Nutricionista Área de Salud YENIFER CANIZALES CIFUENTES Nutricionista Área de Salud
03	Se realiza la actualización de las áreas / dependencias y cargos mencionados en el documento con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en el Acuerdo “Por el cual se modifica la Estructura Organizacional del INSTITUTO DISTRITAL PARA LA PROTECCIÓN DE LA NIÑEZ Y LA JUVENTUD IDIPRON, se establecen las funciones de sus dependencias y se dictan otras disposiciones” Se realiza el ajuste de la codificación de los formatos y documentos mencionados en el procedimiento (manual, documento interno o instructivo), de acuerdo con los ajustes realizados a los códigos de los documentos del Sistema Integrado de Gestión producto del rediseño institucional. Se realiza el traslado del documento, del proceso Modelo pedagógico al proceso Diseño y Adopción de lineamientos para la prestación de los servicios sociales en el marco del modelo pedagógico institucional de acuerdo con las funciones establecidas en el Acuerdo “Por el cual se modifica la Estructura Organizacional del INSTITUTO DISTRITAL PARA LA PROTECCIÓN DE LA NIÑEZ Y LA JUVENTUD IDIPRON, se establecen las funciones de sus	04/10/2022	YURY ORJUELA CONTRATISTA PROFESIONAL OFICINA ASESORA DE PLANEACIÓN

	DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL		CÓDIGO	M-DAL-MA-015
			VERSIÓN	03
	NUTRICIÓN EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS		PÁGINA	15 de 15
			VIGENTE DESDE	04/10/2022
	dependencias y se dictan otras disposiciones” Se realiza cambio de código del documento del M-MSD-MA-005 al código M-DAL-MA-015			

6. REVISIÓN Y APROBACIÓN

	NOMBRE	CARGO	FECHA (DD/MM/AAAA)
REVISÓ	CHARLES JAIRO CHÁVES O'FLYNN	ASESOR CONTRATISTA OFICINA ASESORA DE PLANEACIÓN	04/10/2022
APROBACIÓN LÍDER DE PROCESO	FABIAN ANDRÉS CORREA ÁLVAREZ	JEFE OFICINA ASESORA DE PLANEACIÓN	04/10/2022