

PRÁCTICAS FORMATIVAS PROFESIONALES

Las prácticas son un ejercicio profesional dirigido que deben realizar todos los estudiantes como parte de su proceso de formación profesional.

Son actividades curriculares en las que el estudiante debe confrontar y complementar sus conocimientos teóricos adquiridos en los semestres anteriormente cursados.

Se realiza durante los semestres VIII, IX y X, una vez finalizado el proceso académico de I a VII semestre.

OBJETIVO: hacer que el estudiante desarrolle actividades encaminadas a la aplicación de los conocimientos y al desarrollo de habilidades y actitudes de la profesión del Nutricionista Dietista en las áreas de ejercicio profesional.

Se manejan diferentes sectores de desarrollo y en diferentes niveles de atención y áreas establecidas de la siguiente manera:

- Área de Nutrición Clínica
- Área de Nutrición Pública
- Área de Administración de Servicios de Alimentación

ÁREA DE NUTRICIÓN CLÍNICA



En esta área se contemplan 2 rotaciones:

- Rotación Adulto
- Rotación Pediatría



ACTIVIDADES QUE SE REALIZAN:

- **Brindar atención nutricional al paciente hospitalizado, de acuerdo a su estado patológico-nutricional, con el fin de mejorar o mantener su estado de salud:**
 - Se Participa en la revista médica de los servicios asignados, para conocer la condición fisiopatológica y el manejo clínico de los pacientes.
 - Se Realiza ronda nutricional con la participación de las nutricionistas asistenciales, personal profesional interesado y docente asesor para conocer el manejo nutricional establecido en los pacientes con patologías especiales.
 - Participación en los grupos de soporte nutricional aplicando los conocimientos adquiridos en el manejo nutricional especial.
 - Intercambio de conceptos con el equipo de salud en lo referente al manejo nutricional de los pacientes con patologías específicas.
 - Revisión de la historia clínica de los pacientes hospitalizados y hacer las anotaciones pertinentes.
 - Análisis cualitativa y/o cuantitativamente de la encuesta alimentaria, y de acuerdo al porcentaje de adecuación determinar las conclusiones.
 - Valorar el estado nutricional de los pacientes que requieran dietas especiales, teniendo en cuenta los parámetros establecidos en la institución.
 - Elaborar el plan alimentario para los pacientes que requieran manejo nutricional específico, evaluando su evolución dietaria.
 - Explicar a los pacientes y/o familiares el tratamiento dietético, concientizándolos de los beneficios y perjuicios para la salud.
 - Se consigna en la historia clínica de los pacientes con dietas especiales un resumen de la valoración y manejo nutricional.
 - Elaborar el listado de los pedidos de planes alimentarios diarios
 - Supervisar diariamente la servida, distribución y aceptabilidad de dietas
 - Evaluación el régimen de alimentación prescrito, llevando un control periódico de la ingesta del paciente.
 - Elaborar planes alimentarios de salida y/o recomendaciones para los pacientes que así lo requieran.
 - Se desarrollan revisiones bibliográficas y temas actualizados en coordinación con el asesor y las nutricionistas asistenciales de la institución.
 - Se trabaja en un caso clínico especial en cada rotación.
 - Asistencia y participación activa en seminarios, sesiones clínicas y demás eventos científicos que se programen en la institución o fuera de ella.

- **Brindar atención nutricional al paciente ambulatorio mediante controles periódicos que permitan el régimen impartido, haciendo cambios o ajustes necesarios, según su evolución.**
 - Se organiza el equipo y papelería indispensable para brindar la atención nutricional, conociendo previamente su manejo.
 - Se revisa la historia clínica de los pacientes, determinando su estado clínico y motivo de consulta.
 - Se diligencia la historia nutricional y alimentaria en forma completa de acuerdo al formato establecido en cada institución, dando las conclusiones pertinentes. Evaluar el estado nutricional, tomando los datos necesarios que permitan emitir un diagnóstico completo.
 - Prescripción del régimen de alimentación de acuerdo a las condiciones fisiopatológicas, estado nutricional, hábitos alimentarios y situación socioeconómica, determinando las necesidades de calorías y nutrientes.
 - Se realiza entrega oportuna del plan alimentario, explicando en detalle el plan de alimentación que debe seguir, enseñándoles las equivalencias de alimentos y justificando el por qué del cambio en su conducta.
 - Incluir dentro de las recomendaciones el tiempo que debe mantener su plan de alimentación y las consecuencias que ocasionaría el no seguimiento de la misma.
 - Programar citas periódicas para el paciente.
 - Anotar en la historia clínica el resumen del tratamiento establecido y su respectiva evolución a través de los controles.
 - Diligenciar el registro de las consultas efectuadas en su respectivo formato.
- **Desarrollar actividades de educación nutricional a grupos de pacientes hospitalizados y ambulatorios. Familiares y demás personal de salud, de acuerdo a sus necesidades, nivel socioeconómico y cultural.**
 - Identificación de las necesidades de educación en nutrición y salud de los grupos seleccionados.
 - Programación de cursos de capacitación o sesiones educativas a grupos de pacientes, familiares, personal operativo y profesional.
 - Planificación de las guías para las sesiones educativas, teniendo en cuenta, todos los aspectos que debe contemplar.
 - Ejecución de la programación de cursos o sesiones de acuerdo con la metodología establecida.
 - Evaluación del cumplimiento de los objetivos de la programación o sesión educativa.

- Ejecutar proyectos de investigación en alimentación y nutrición en pacientes adultos y/o pediátricos, que permita detectar y mejorar los problemas alimentarios nutricionales de la población sujeto de estudio.

INVESTIGACIONES Y PROYECTOS:

RESULTADOS DE LA VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL MEDIANTE LA APLICACIÓN DEL TAMIZAJE FERGUSON A LOS PACIENTES ADULTOS HOSPITALIZADOS EN LA CLÍNICA SAN MARTÍN DE BARRANQUILLA EN EL PERIODO COMPRENDIDO ENTRE FEBRERO A MAYO DEL 2011.

Estudiantes: GINA PATRICIA BARBOSA DURAN Y CINDY LARA ARIAS

Docente Asesor: BLANCA JASSIM

El informe incluye la valoración de los pacientes hospitalizados en los diferentes pabellones de la clínica San Martín con el MTF pues lo consideran un método sencillo y fiable que se puede utilizar como método de rutina, para la determinación del estado nutricional de los pacientes hospitalizados.

GUIA RECUPERACION NUTRICIONAL EN EL DESNUTRIDO GRAVE. ROSOUR 7.

PROTOCOLO MANEJO NUTRICIONAL DEL NIÑO CON DESNUTRICION GRAVE QUE INGRESA AL CENTRO DE RECUPERACION NUTRICIONAL ROSOUR 7 2012.

Estudiantes: JANET ORTIZ DE AVILA, ALISON DOMINGUEZ DE LA HOZ

Docente Asesor: MARTHA HERNANDEZ GUERRERO

RECOMENDACIONES NUTRICIONALES PARA PACIENTES CON HIPERTENSION, DISLIPIDEMIA, HIPERSOLESTEROLEMIA, GASTRITIS, COLON IRRITABLE, GOTA, HIGADO GRASO, SOBREPESO. GUIAS DE ALIMENTACION PARA INTERVENCION NUTRICIONAL A PACIENTES HOSPITALIZADOS Y ATENDIDOS POR CONSULTA EXTERNA EN EL CAMINO SIMON BOLIVAR, FACILITANDO LA ATENCION POR NUTRICION.

Estudiante: KAREN MURILLO

Docente Asesor: MARTHA HERNANDEZ GUERRERO

DIAGNOSTICO Y MANEJO NUTRICIONAL EN EL NIÑO Y NIÑA CON DESNUTRICION GRAVE ATENDIDOS EN CAMINO SIMON BOLIVAR. ELABORACION DE PROTOCOLO PARA EVALUAR, DIAGNOSTICAR Y MANEJAR NUTRICIONALMENTE AL NIÑO Y NIÑA CON DESNUTRICION GRAVE QUE INGRESA AL CAMINO SIMON BOLIVAR.

Estudiante: CINDY NAVARRO LAGUNA

Docente Asesor: MARTHA HERNANDEZ GUERRERO

RELACIÓN ENTRE EL APORTE CALORICO-NUTRICIONAL DE LA ALIMENTACION SUMINISTRADA POR EL C.A.M.I.N.O SUR OCCIDENTE EL PUEBLO Y EL ESTADO NUTRICIONAL DE LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS DURANTE EL PERIODO COMPRENDIDO ENTRE AGOSTO Y OCTUBRE DEL 2012.

Estudiantes: BIOLETA BURGOS, MARTHA HIGUERA, SILVANA OCHOA

Docente Asesor: Tania Varela Pedroza

PROTOCOLO SOBRE LACTANCIA MATERNA Y ALIMENTACION COMPLEMENTARIA

Estudiantes: SORELIS HERNÁNDEZ, MARTHA HIGUERA, JENNIFER ARRIETA, MARÍA VICTORIA CALDERÓN

Docente Asesor: Tania Varela Pedroza

PROTOCOLO DE MANEJO NUTRICIONAL DE LA COLECISTITIS

Estudiantes: SORELIS HERNÁNDEZ, MARTHA HIGUERA, JENNIFER ARRIETA, MARÍA VICTORIA CALDERÓN

Docente Asesor: Tania Varela Pedroza

PROTOCOLO DE MANEJO PARA PACIENTES CON INSUFICIENCIA RENAL CRONICA

Estudiantes: SORELIS HERNÁNDEZ, MARTHA HIGUERA, JENNIFER ARRIETA, MARÍA VICTORIA CALDERÓN

Docente Asesor: Tania Varela Pedroza

PROTOCOLO DE MANEJO NUTRICIONAL DE LA DIABETES MELLITUS TIPO II

Estudiantes: SORELIS HERNÁNDEZ, MARTHA HIGUERA, JENNIFER ARRIETA, MARÍA VICTORIA CALDERÓN

Docente Asesor: Tania Varela Pedroza

ANÁLISIS DEL PLAN ALIMENTARIO SUMINISTRADO A LOS PACIENTES HOSPITALIZADO TANTO EN OBSERVACION DE ADULTO COMO EN PEDIATRIA EN LA IPS UNIVERSITARIA DEL HOSPITAL NAZARETH. EN EL PERIODO COMPRENDIDO DE MARZO A MAYO DEL 2012.

Estudiantes: NORSY BARRIOS ALFARO, NORLY CARDENAS OLIVEROS

Docente Asesor: Tania Varela Pedroza

MANUAL DE RECOMENDACIONES NUTRICIONALES. Hospital NazarethEstudiantes:

YURANIS PÉREZ, XIONI NIETO CUETO

Docente Asesor: Tania Varela Pedroza

EFFECTIVIDAD DEL SOPORTE NUTRICIONAL PRESCITO EN LA UNIDAD DE CUIDADOS INTENSIVOS NEONATALES, DE LA IPS CAPRECOM UNIDAD MATERNO INFANTIL.

Estudiantes: DIANA CASALLAS, ADRIANA CHAVEZ, YURANIS FIGUEROA, CASTELLANOS, DINA LEDESMA, JAZMIN MARTINEZ.

Docente Asesor: Tania Varela Pedroza

PREVALENCIA DE LA PREMATUREZ Y EL MANEJO NUTRICIONAL QUE SE LE DA A ESTE EN LA UNIDAD MATERNO INFANTIL.

Estudiantes: TATIANA GELVEZ BUSTILLO, ESTEFANÍA DE LA HOZ

Docente Asesor: Tania Varela Pedroza

EVALUACIÓN NUTRICIONAL A TRAVÉS DEL PORCENTAJE DE CAMBIO DE PESO EN LA ESTANCIA HOSPITALARIA DE LOS NIÑOS Y NIÑAS DE LA UNIDAD MATERNO INFANTIL (UMI), CAPRECOM IPS EN EL PERIODO COMPRENDIDO ENTRE ABRIL – MAYO DE 2011.

Estudiantes: MARIA EUGENIA CARDENAS, RINA HEILBRON, MIRIAM MERCADO, ENILDA PALACIO

Docente Asesor: Tania Varela Pedroza

MANEJO NUTRICIONAL EN PACIENTES CON NUTRICIÓN PARENTERAL EN PEDIATRIA. IPS CAPRECOM UNIDAD MATERNO INFANTIL.

Estudiantes: MARIA EUGENIA CARDENAS, RINA HEILBRON, MIRIAM MERCADO, ENILDA PALACIO

Docente Asesor: Tania Varela Pedroza

ANÁLISIS QUÍMICO DE LAS DIETAS OFRECIDAS EN LA IPS CAPRECOM UNIDAD MATERNO INFANTIL DE BARRANQUILLA, A LOS USUARIOS DE LOS GRUPOS ETARIOS PREESCOLAR, ESCOLAR Y ADOLESCENTES, DURANTE LAS PRÁCTICAS PROFESIONALES DE NUTRICIÓN CLÍNICA, EN EL PERIODO DE FEBRERO - ABRIL DE 2011.

Estudiantes: ELENA BUELVAS, MARTHA ROA VARGAS, BESIE SALAMANCA, PIEDAD URIELES

Docente Asesor: Tania Varela Pedroza

PROTOCOLO MANEJO NUTRICIONAL DE LAS NEFROPATÍAS EN NIÑOS (SÍNDROME NEFRÓTICO, SÍNDROME NEFRÍTICO, INSUFICIENCIA RENAL AGUDA Y CRÓNICA). IPS CAPRECOM UNIDAD MATERNO INFANTIL

Estudiantes: ELENA BUELVAS, MARTHA ROA VARGAS, BESIE SALAMANCA, PIEDAD URIELES

Docente Asesor: Tania Varela Pedroza

**ANÁLISIS DE LA MINUTA PATRÓN OFRECIDA A LOS NIÑOS DEL HOSPITAL
UNIVERSITARIO DEL VALLE “EVARISTO GARCÍA” DE CALI, COLOMBIA**

Estudiante: CINDY ÁLVAREZ MARTÍNEZ

Docente Asesor: Tania Varela Pedroza

**ANALISIS DE LOS CAMBIOS QUE SE PRESENTAN EN EL ESTADO NUTRICIONAL DE LOS
PACIENTES EN LA ESTANCIA HOSPITALARIA DE LA UNIDAD MATERNO INFANTIL (UMI)
CAPRECOM EN EL PERIODO COMPRENDIDO DE AGOSTO –NOVIEMBRE DEL 2010.**

Estudiante: JOHANA SOLANO

Docente Asesor: Tania Varela Pedroza

ÁREA DE NUTRICIÓN PÚBLICA



Se manejan en dos grandes áreas:

- Investigación
- Intervención

INVESTIGACIÓN:

- Contextualización
- Reconocimiento del sector
- Recolección de la información
- Consolidación de la información
- Análisis descriptivo



Objetivo:

- Aplicar los conceptos adquiridos en el proceso de investigación -acción, identificando la problemática en alimentación y nutrición.
- Utilizar las herramientas estadísticas para el desarrollo de la investigación.

INTERVENCIÓN:

- Plan de acción
- Ejecución
- Evaluación, control y seguimiento

Objetivo: Implementar las etapas de la planificación alimentaria y nutricional participando en los diferentes ámbitos de acción del profesional nutricionista dietista de Nutrición Pública para que contribuya a la solución de un problema identificado.

INVESTIGACIONES Y PROYECTOS REALIZADOS:

“DETERMINAR LA EFICACIA DE LA PRACTICA DE LACTANCIA MATERNA EN MADRES PERTENECIENTES A LOS PROGRAMAS FAMI DEL MUNICIPIO DE GALAPA ATLÁNTICO DURANTE LA EJECUCIÓN DE LAS PRACTICAS PUBLICAS 2013-1”MERY LAURA GIL CUELLO

SAMIRA LUCIA HERNÁNDEZ HERNÁNDEZ

JOHANA MILLÁN AVILA

SANDRY JULIETH SANABRIA VALERA

AIDA LUZ TABOADA POLO

Docente: ALEYDA PARRA CASTILLO

“DETERMINAR LA EFICACIA DE LA PRACTICA DE LACTANCIA MATERNA EN MADRES PERTENECIENTES A LOS PROGRAMAS FAMI DEL CORREGIMIENTO EDUARDO SANTOS LA PLAYA” DURANTE LA EJECUCIÓN DE LAS PRACTICAS PUBLICAS 2013-1”

CLARIVEL OSPINO QUEVEDO

LAURY SUAREZ JIMENEZ

BRENDA RADILLO R

Docente: ALEYDA PARRA CASTILLO

“PROYECTO VASITO A VASITO EN LA RECUPERACIÓN NUTRICIONAL DE LOS NIÑOS Y NIÑAS DE 0 A 5 AÑOS DE EDAD DIAGNOSTICADOS CON MALNUTRICIÓN POR DÉFICIT, EN LAS VEREDAS ALPES DE SEVILLA, LAS PETRONITAS, JUAN MINA, 3 DE MAYO, 12 DE SEPTIEMBRE Y CORREGIMIENTO DE PALUATO, DEL MUNICIPIO DE GALAPA – ATLÁNTICO DURANTE LA EJECUCIÓN DE LAS PRACTICAS PUBLICAS 2012-2”

MAYERLING COROMOTO CASSIANI DIAZ

YURANIS FLOREZ TATIS

CAROLINA ANDREA FUENTES GIL

MARCELA VANESSA MARTÍNEZ ESTRADA

LAURA VANESSA MOSCOTE CERVANTES

SHERYL PAULINA NAVARRO NAVARRO

PAOLA XIMENA TORRES MAYORAL

Docente: ALEYDA PARRA CASTILLO

“EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL DE LA POBLACIÓN ENTRE 0 -18 AÑOS EN LAS VEREDAS PALUÁTO, 12 DE SEPTIEMBRE, JUAN MINA, 3 DE MAYO, ALPES DE SEVILLA Y PETRONITA PERTENECIENTES AL MUNICIPIO DE GALAPA – ATLÁNTICO, DURANTE EL PERIODO DE ABRIL – JUNIO DEL AÑO 2012 – I”

GUISEL BENÍTEZ NAVARRO

DIANA CASALLAS PAYARES

YURANYS FIGUEROA CASTELLANOS

VANEZA RODRIGUEZ VILLANUEVA

Docente: ALEYDA PARRA CASTILLO

IMPLEMENTACION DEL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL QUE PERMITA EL DIAGNOSTICO INTERVENCION Y SEGUIMIENTO DE LOS FACTORES DE RIESGOS NUTRICIONALES CON EL FIN DE MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA DE LOS ESTUDIANTES DE LA INSTITUCION EDUCATIVA CARLOS MEISSEL, ESCUELA KIWANIS Y HOGAR INFANTIL FE Y ALEGRIA CARLOS MEISSEL EN EL PERIODO DE FEBRERO MAYO DE 2013.

Docente: Janeth De Carrillo

En Colombia, ha aumentado la preocupación por el incremento de los problemas de seguridad alimentaria, con base a esto se ha ampliado la aplicación de la vigilancia nutricional, como estrategia de política pública importante para identificar y controlar los factores de riesgo nutricionales en la población vulnerable.

Su ámbito de aplicación se lleva a cabo a través de:



- Ejes de la seguridad alimentaria nutricional.
- Consumo alimentario
- Medición antropométrica
- Promoción de hábitos saludables.

Esto permitirá realizar un seguimiento en el tiempo, con el fin de analizar los cambios y tomar acciones tempranas y oportunas para reducir la incidencia y prevalencia de los principales problemas nutricionales como desnutrición, sobrepeso y obesidad.

Por lo anterior se hace necesario la implementación del sistema de vigilancia alimentaria y nutricional en las escuelas y comunidad objetivo con el fin de poder identificar la magnitud de este problema alimentario-nutricional y de sus factores condicionantes para así orientar eficaz y satisfactoriamente las acciones y planes del gobierno y de la comunidad, dirigidas a combatir la desnutrición y demás problemas mencionados anteriormente.

De acuerdo a lo anterior, participan activamente en la comunidad del barrio Carlos Meisel, a través de actividades que permitan el diagnóstico, intervención y seguimiento de los factores de riesgo de la comunidad, con el fin de contribuir al mejoramiento de la calidad de vida esta población.

Con esta iniciativa se busca integrar a los representantes de las instituciones seleccionadas, brindando conocimientos sobre los buenos hábitos alimenticios, y la vigilancia nutricional permanente. A su vez se hace necesario sensibilizarlos y formarles conductas positivas en defensa de la buena alimentación y nutrición comunitaria, a través de estrategias lúdicas que involucre a niños(as), adolescentes, docentes, padres y comunidad en general.

La inseguridad alimentaria y nutricional sigue siendo un problema a nivel mundial, y Barranquilla no es la excepción, actualmente se presentan en nuestra ciudad altos índices de desnutrición en especial en la población preescolar y escolar.

El estado nutricional de los escolares está determinado por el contexto en el cual este se desarrolla y con la disponibilidad, el acceso, el consumo y el aprovechamiento biológico de los alimentos.

“Estudios realizados en América Latina y en los países en desarrollo coinciden en que existe asociación entre el bajo poder adquisitivo, limitado nivel educativo, malas condiciones de higiene y poca inocuidad de los alimentos; con las altas tasas de

desnutrición, sin descontar la interacción entre la desnutrición y las infecciones que se agravan mutuamente.”

Mediante el diagnóstico obtenido a través de las valoraciones nutricionales realizadas en los diferentes frentes de la comunidad Carlos Meisel (institución educativa Carlos Meisel, institución educativa club Kiwanis, hogar infantil Fe y Alegría, I.E.D La Libertad), por parte de las estudiantes en prácticas de nutrición pública de la Universidad del Atlántico, en el que predominó notablemente un alto riesgo de desnutrición en las instituciones mencionadas, razón por la cual es esencial realizar las acciones pertinentes con el fin de lograr que estos altos índices de riesgo de desnutrición disminuyan en las instituciones.

Es de vital importancia identificar y analizar las causas principales por las que se presentan estos problemas en niños de tan corta edad, y no es desconocido que en la mayoría de los casos son los malos hábitos alimentarios, las costumbres alimentarias y la influencia de la familia en cuanto a preferencias alimentarias lo que produce efectos negativos en el patrón de alimentación que pueden contribuir a riesgos nutricionales y comprometer el estado de salud de los estudiantes; cabe anotar la gran influencia de la madre durante la etapa escolar del niño, pues ella quien decide los alimentos que compra y por tanto los que el niño consume.

En nuestro medio no se cuenta con experiencias verificables que permitan conocer cuál es el papel que juega la familia y la escuela en el fomento de hábitos y costumbres alimentarios, que redundan en el estado nutricional y como estos pueden ser articulados a los currículos escolares y a los proyectos educativos institucionales.

Por lo que se hemos decidido implementar estrategias de vigilancia y seguimiento nutricional que permitan identificar los factores de riesgo, en que se encuentran los estudiantes y escolares, lo grande un compromiso de las escuelas y de los padres de familia para alcanzar la seguridad alimentaria y nutricional en la comunidad.

EN EL MUNICIPIO DE PUERTO COLOMBIA, se viene trabajando desde el año 2008, y con un convenio firmado entre la U y el Municipio desde junio de 2011.

Se apoya al Municipio con acciones en pro de la Seguridad Alimentaria y Nutricional con la población más vulnerable:

- Educación Alimentaria y Nutricional a las familias de los programas de desplazados (mujeres embarazadas),
- Red Unidos (madres o personas encargadas del hogar en condición de desplazados)

- Familia en Acción (madres o personas encargadas del hogar)
- Adultos mayores del programa Centro de Vida tanto del municipio como del corregimiento de Salgar.
- Asistencia y Vigilancia Alimentaria y Nutricional: a los niños y niñas que asisten al Hogar Infantil Santa María Josefa y Centro de Desarrollo Infantil Club de Leones.
- Asistencia Nutricional y Educación Alimentaria y Nutricional a los usuarios que pertenecen a los programa de Crecimiento y Desarrollo, Control Prenatal, Adulto Mayor, Adolescentes, Diabetes e Hipertensión y a particulares del Hospital de Puerto Colombia.
- Apoyo en el componente nutrición y alimentación (Evaluación del estado nutricional y Educación Alimentaria y Nutricional) en las brigadas de salud que organiza la Secretaria de Salud y Desarrollo Social
- Se realizó Comparación Antropométrica entre la NCH/OMS y los Nuevos Patrones de Crecimiento de la OMS a preescolares de Colegios Públicos del Municipio de Puerto Colombia. Los resultados fueron presentado en el Congreso Latinoamericano de Nutrición (SLAN) efectuado en la Habana Cuba año 2012.N.D Marta Ospina y Economista Acela Gutiérrez con el apoyo de estudiantes de prácticas de Nutrición Pública
- Caracterización Socioeconómica de las Familias de los Niños y Niñas en edad Preescolar con Desnutrición Moderada y Crónica que Asisten a los Colegios Públicos del Corregimiento de Salgar y Municipio de Puerto Colombia. Los resultados de esta investigación fueron presentados en el Congreso de ACODIN año 2010 efectuado en Barranquilla. Autoras ND. Marta Ospina y Economista Acela Gutiérrez, con el apoyo de las estudiantes de prácticas de Nutrición Pública.



Fase I. Planeación.

Objetivo específico: Aplicar la planeación estratégica en el servicio de alimentación identificando aspectos positivos y negativos en todos sus procesos que permitan formular un plan de mejoramiento.

Actividades:

- Se elaboración de un análisis situacional del servicio de alimentación.
- Formulación de un plan de acción.

Fase II. Ejecución.

Objetivo específico: Contribuir al mejoramiento de la calidad total del servicio ofrecido a través del desarrollo de las actividades propuestas en el plan de acción.

Actividades:

- **Proceso de gestión estratégica.**

Subproceso: Planeación Estratégica

- Definición de visión, misión, objetivos, estrategias, metas y políticas del servicio de alimentación.
- Ejecución y evaluación de las metas y políticas establecidas en los diferentes procesos.



Subproceso: Planificación de planta física y equipos.

- Participación en el diseño de las instalaciones y mobiliario teniendo en cuenta los lineamientos generales establecidos.
- Elaboración de flujogramas que permitan evaluar la eficiencia de la planta física.

- **Proceso auditoria del Sistema de Gestión de Calidad (SGC)**
- Aplicación de entrevistas.
- Observación directa de los procesos.
- Revisión de documentos.

- **Proceso de mercadeo.**
- Identificación de necesidades de los clientes.
- Elaboración de la minuta patrón.
- Cálculo del análisis químico de la minuta patrón.
- Estandarización de recetas y utensilios.

- **Proceso de compras.**
- Determinación de las necesidades de compra.
- Elaboración de especificación de insumos.
- Selección y evaluación de proveedores.
- Realización de los pedidos.
- Análisis del costo promedio del de los productos en el mercado.
- Establecimiento de indicadores de gestión.

- **Proceso de suministros.**

Subproceso Recibo

- Verificación de calidad, cantidad, higiene y precio de los artículos durante la recepción (Especificaciones)
- Ingreso de los nuevos artículos al sistema y diligenciamiento de los documentos.



Subproceso almacenamiento

- Elaboración de manual de almacenamiento
- Verificación del cumplimiento de las condiciones de almacenamiento según manual- Auditorías internas
- Control de la temperatura y tiempos de almacenamiento.
- Organización del inventario.
- Revisión del menú del día siguiente.
- Revisión de los pedidos

Subproceso de despacho

- Alistamiento de los pedidos.
- Registro salidas en el sistema y diligenciamiento de documentos.
- Elaboración y/o aplicación de indicadores de gestión de todo el proceso.

➤ **Proceso de producción.**

- Proyección de la producción de acuerdo a los requerimientos del cliente (pedidos)
- Determinación y seguimiento de los métodos de producción y cocción
- Registro de la manipulación y cantidad de sobrantes
- Revisión del programa de menús.
- Monitoreo de los procesos de limpieza y desinfección según manual.
- Diligenciamiento formatos del sistema aseguramiento de la calidad
- Registro de los pedidos de suministros
- Realización del censo de productos preparados y entregados- Auditorías internas- externas
- Elaboración y/o aplicación de indicadores de gestión

➤ **Proceso de distribución**

- Determinación y seguimiento del empaque de los productos
- Evaluación de la calidad de los productos
- Verificación del consumo
- Seguimiento y registro de calificaciones, devoluciones, número de comidas entregadas, ventas (indicadores de gestión), preferencias y sugerencias de los clientes.
- Registro de formatos del sistema aseguramiento de la calidad



➤ **Proceso de gestión financiera**

- Revisión de la información del costo obtenida en los procesos operativos
- Análisis de los estados financieros.
- Establecimiento de acciones correctivas.

➤ **Proceso de gestión del talento humano**

- Diseño de criterios para la selección del talento humano.
- Interpretación y análisis de las variables de evaluación de desempeño de los empleados.
- Diseño y desarrollo de programas de capacitación y entrenamiento

Fase III. EVALUACION.

Objetivo específico: Verificar el cumplimiento de los objetivos propuestos en el plan de acción.

Actividad: Elaboración y presentación del informe final