



Publicidad e informe de observaciones y respuestas de los proyectos específicos de regulación

En cumplimiento del Decreto 1081 de 2015 artículo 2.1.2.1.23

Datos básicos					
Nombre de la entidad		INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR			
Responsable del proceso		CLAUDIA MARCELA CAMARGO RAMOS			
Nombre del proyecto de regulación		GUÍA TÉCNICA DEL COMPONENTE DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS MISIONALES DEL			
Objetivo del proyecto de regulación		Establecer las orientaciones técnicas en alimentación y nutrición dirigidas a los colaboradores ICBF y proveedores ICBF, en particular a los profesionales en Nutrición y Dietética que realizan asesoría, acompañamiento, atención o supervisión en las modalidades, programas, estrategias y servicios de las áreas misionales de promoción y prevención, y de protección del ICBF, así como, la articulación de acciones con agentes e instancias de coordinación y articulación, del Sistema Nacional de Bienestar Familiar, para la garantía progresiva del Derecho Humano a la Alimentación.			
Fecha de publicación del informe		8/08/2024			
Descripción de la consulta					
Tiempo total de duración de la consulta:		10 DÍAS			
Fecha de inicio		8/08/2024			
Fecha de finalización		18/08/2024			
Enlace donde estuvo la consulta pública		https://www.icbf.gov.co/documentos-en-construccion-nutricion https://www.icbf.gov.co/guia-tecnica-del-componente-de-alimentacion-y-nutricion-para-los-programas-y-proyectos-misionales https://www.icbf.gov.co/noticias/consulta-ciudadana-documento-en-actualizacion-de-la-guia-tecnica-del-componente-de			
Canales o medios dispuestos para la difusión del proyecto		Botón Participa - Consulta Ciudadana, Portal ICBF - Noticias			
Canales o medios dispuestos para la recepción de comentarios		Botón Participa - Consulta Ciudadana y correo electrónico claudia.camargo@icbf.gov.co			
Resultados de la consulta					
Número de Total de participantes		13			
Número total de comentarios recibidos		96			
Número de comentarios aceptados		13	%	14%	
Número de comentarios no aceptados		83	%	86%	
Número total de artículos del proyecto					
Número total de artículos del proyecto con comentarios					
Número total de artículos del proyecto modificados					
Consolidado de observaciones y respuestas					
No.	Fecha de recepción	Remitente	Observación recibida	Estado	Justificación de la entidad
1	13/08/2024	Jesus Alberto Giraldo Andrade Profesional Universitario Centro Zonal Ladera ICBF Sede Regional Valle del Cauca jesus.giraldo@icbf.gov.co	El siguiente párrafo en amarillo se debe modificar : "Se recomienda limitar al máximo la posible vinculación de productos bebibles y comestibles ultraprocesados y con sellos de advertencia, en caso de ser necesaria su vinculación no podrá ser de forma permanente, en todo caso el aval para la inclusión de los mencionados productos ha de ser emitido por el profesional de nutrición del nivel zonal y/o regional, quien podrá aprobar la inclusión de productos bebibles y comestibles ultraprocesados y con sellos de advertencia, una vez se tenga la revisión de: la ficha técnica del producto, la frecuencia de consumo en el ciclo de menús y la justificación de la inclusión del producto y no otro considerado."	No aceptada	La alimentación de los niños, las niñas y jóvenes debe ser Saludable, sostenible, sustentable y culturalmente aceptada; se cuenta con fuerte evidencia de los riesgos para la salud pública del consumo de procesados, El ICBF promueve en el marco de la ley nacional de compras públicas 2046 de 2020, la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos.
2	13/08/2024	Jesus Alberto Giraldo Andrade Profesional Universitario Centro Zonal Ladera ICBF Sede Regional Valle del Cauca jesus.giraldo@icbf.gov.co	En la sección de definiciones no está claro si el ciclo de menús también corresponde al ciclo de refrigerios.	No aceptada	En la definición no se delimita su uso a la Ración Preparada y en el apartado de Formatos de control y seguimiento para la planeación de la complementación alimentaria se indica en donde aplica RP y RLC.

Consolidado de observaciones y respuestas					
No.	Fecha de recepción	Remitente	Observación recibida	Estado	Justificación de la entidad
3	13/08/2024	Jesus Alberto Giraldo Andrade Profesional Universitario Centro Zonal Ladera ICBF Sede Regional Valle del Cauca jesus.giraldo@icbf.gov.co	No esta claro si un menú es un refrigerio o una RLC. Ya que hay modalidades en las cuales se debe entregar un refrigerio y no un menú de 3 o mas tiempos de comida.	Aceptada	Se incluye en definiciones el termino Menú
4	13/08/2024	Jesus Alberto Giraldo Andrade Profesional Universitario Centro Zonal Ladera ICBF Sede Regional Valle del Cauca jesus.giraldo@icbf.gov.co	No esta claro si el punto 4.6.1.4.4. Número de Menús por ciclo también aplica para refrigerios o no.	Aceptada	Se incluye en el titulo y el texto 4.6.1.4. Elaboración d Ciclo de Menús RP/RLC
5	13/08/2024	Jesus Alberto Giraldo Andrade Profesional Universitario Centro Zonal Ladera ICBF Sede Regional Valle del Cauca jesus.giraldo@icbf.gov.co	En la guía no está claro si los usuarios con discapacidad y enfermedades crónicas no transmisibles deben recibir refrigerios y RPP ajustados a sus patologías y necesidades.	No aceptada	En el apartado de 4.6.1.4.3. Orientaciones de alimentación diferencial para población en condiciones particulares refiere: "Cuando la persona usuaria con discapacidad, enfermedad crónica no trasmisible, enfermedad catastrófica u otra similar requiera atención diferencial de alimentación y nutrición se deberá modificar la
6	13/08/2024	Jesus Alberto Giraldo Andrade Profesional Universitario Centro Zonal Ladera ICBF Sede Regional Valle del Cauca jesus.giraldo@icbf.gov.co	Se debe ajustar o modificar o eliminar la Tabla 15. Necesidades mínimas de equipo para el servicio de alimentación, ya que se debe cumplir es lo descrito en la guía de dotación de primera infancia.	No aceptada	de equipo para el servicio de alimentación." en términos generales, efectivamente para la modalidad especifica, se deben remitir a los Manuales operativos, teniendo en cuenta los requisitos y procedimientos para la operación
7	13/08/2024	Jesus Alberto Giraldo Andrade Profesional Universitario Centro Zonal Ladera ICBF Sede Regional Valle del Cauca jesus.giraldo@icbf.gov.co	No está claro si la olla comunitaria es una ración preparada o para preparar.	No aceptada	En el capítulo se define como coincide en ICBF la Olla Comunitaria y en su texto se incluye: "Sin embargo, en atención a que la olla comunitaria no tiene como premisa el cumplimiento de un aporte nutricional determinado está en si misma no es una forma de ración mediante la cual se pueda realizar el suministro de la complementación
8	13/08/2024	Jesus Alberto Giraldo Andrade Profesional Universitario Centro Zonal Ladera ICBF Sede Regional Valle del Cauca jesus.giraldo@icbf.gov.co	La guía no aclara que es un manual de BPM y que lo compone y tampoco cual es la diferencia entre Buenas prácticas higiénicas y Buenas prácticas de manufactura.	Aceptada	con el fin de evitar confusión se elimina el término, "Buenas prácticas higiénicas", ya que en la definición de BPM, incluye el significado higiénico; además se aclara que es un manual de BPM, el cual debe ser elaborado de conformidad con las características del servicio de atención
9	13/08/2024	Jesus Alberto Giraldo Andrade Profesional Universitario Centro Zonal Ladera ICBF Sede Regional Valle del Cauca jesus.giraldo@icbf.gov.co	No está claro cuál es el Grado de madurez adecuado para frutas y verduras como criterio de aceptación.	No aceptada	No se especifica el "grado de madurez adecuado" para cada fruta o verdura, teniendo en cuenta que deben ser orientadas en los Manuales operativos si es el caso o por el criterio técnico del profesional, de conformidad con el uso que se le va a dar al alimento
10	13/08/2024	Jesus Alberto Giraldo Andrade Profesional Universitario Centro Zonal Ladera ICBF Sede Regional Valle del Cauca jesus.giraldo@icbf.gov.co	La guía No especifica que alimentos procesados o mínimamente procesados como las carnes de res, cerdo, pollo deben estar empacados al vacío y/o rotulados y que información debe contener esa rotulación.	No aceptada	No se especifica en detalle los alimentos que deben estar empacados al vacío, teniendo en cuenta que es a demanda y depende de la modalidad de atención que lo requiera, por lo que dado el caso las orientaciones hacen parte del Manual operativo. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la normatividad legal vigente para alimentos
11	13/08/2024	Jesus Alberto Giraldo Andrade Profesional Universitario Centro Zonal Ladera ICBF Sede Regional Valle del Cauca jesus.giraldo@icbf.gov.co	La guía no indica que se debe hacer en caso de una ETA cual es la ruta a seguir.	No aceptada	Las especificaciones solicitadas hacen parte del manual operativo, el cual se define como: "es un documento donde se describe el ¿qué y cómo? del proceso de atención, explicitando las etapas y actividades que de manera articulada deben desarrollarse, así como las condiciones de calidad, requisitos y procedimientos para la
12	13/08/2024	Jesus Alberto Giraldo Andrade Profesional Universitario Centro Zonal Ladera ICBF Sede Regional Valle del Cauca jesus.giraldo@icbf.gov.co	La guía no establece a que servicios le aplica la encuesta de satisfacción de los ciclos de menús, ya que en todas las modalidades no se entrega un ciclo de menús.	No aceptada	La encuesta de satisfacción se aplica para evaluar los ciclos de menús independientemente de la modalidad o servicio.
13	13/08/2024	Jesus Alberto Giraldo Andrade Profesional Universitario Centro Zonal Ladera ICBF Sede Regional Valle del Cauca jesus.giraldo@icbf.gov.co	Se debe eliminar todo lo referente a las personas con discapacidad y pasarlo a la guía de discapacidad o a la guía operativa de seguimiento nutricional.	No aceptada	La guía presenta las generalidades del proceso de valoración nutricional y el detalle de las particularidades se describen en las guías específicas.
14	13/08/2024	Jesus Alberto Giraldo Andrade Profesional Universitario Centro Zonal Ladera ICBF Sede Regional Valle del Cauca jesus.giraldo@icbf.gov.co	La guía no establece si se pueden utilizar pulpas de fruta o no en los servicios del ICBF.	No aceptada	La guía no tiene ese alcance esa información se determina en las fichas técnicas de los alimentos.

Consolidado de observaciones y respuestas					
No.	Fecha de recepción	Remitente	Observación recibida	Estado	Justificación de la entidad
15	13/08/2024	Jesus Alberto Giraldo Andrade Profesional Universitario Centro Zonal Ladera ICBF Sede Regional Valle del Cauca jesus.giraldo@icbf.gov.co	La guía no indica los criterios para que una unidad de servicio se caracterice como unidad informadora al Sistema Nacional de Vigilancia en Salud Pública – Sivigila	No aceptada	Estas estarán orientadas en los Manuales operativos de cada modalidad de acuerdo con la articulación con el Instituto Nacional de Salud.
16	13/08/2024	Jesus Alberto Giraldo Andrade Profesional Universitario Centro Zonal Ladera ICBF Sede Regional Valle del Cauca jesus.giraldo@icbf.gov.co	Las personas gestantes no se canalizan al sistema de salud dado que la gran mayoría están en controles prenatales.	No aceptada	Para las personas gestantes, en la verificación de garantía de derechos en salud que realizan las unidades de atención/o talento humano que atienda este tipo de beneficiario, deberán adelantar las gestiones requeridas y normadas para movilizar que se realicen todas las atenciones definidas en la política. Desafortunadamente, de acuerdo lo mismo definido en el marco de las acciones del procedimiento de evaluación y seguimiento al estado nutricional, estas son las orientaciones que se articularon con las áreas misionales en dónde se atienden usuarios en el grupo de edad en el que se presenta el evento. No obstante, las actividades y consideraciones operativas que
17	13/08/2024	Jesus Alberto Giraldo Andrade Profesional Universitario Centro Zonal Ladera ICBF Sede Regional Valle del Cauca jesus.giraldo@icbf.gov.co	En todos los casos y en todas las modalidades no es posible La canalización dentro de las 24 horas posteriores a la identificación del caso de desnutrición. No se está teniendo en cuenta cuando los días son viernes o festivos posteriores a la identificación del caso.	No aceptada	En tanto la guía orienta las generalidades de la valoración nutricional y el estado de salud, contiene los indicadores que se implementan en el ICBF para la valoración antropométrica los cuales se desarrollan en detalle en las guías específicas.
18	13/08/2024	Jesus Alberto Giraldo Andrade Profesional Universitario Centro Zonal Ladera ICBF Sede Regional Valle del Cauca jesus.giraldo@icbf.gov.co	Se debe eliminar la Tabla 5. Indicadores antropométricos ya que estos deben estar en la "Guía Técnica Operativa del Sistema de Seguimiento Nutricional y en la guía de discapacidad.	No aceptada	Las especificaciones solicitadas hacen parte del manual operativo, el cual se define como: "es un documento donde se describe el ¿qué y cómo? del proceso de atención, explicitando las etapas y actividades que de manera articulada deben desarrollarse, así como las condiciones de calidad, requisitos y procedimientos para la
19	13/08/2024	Jesus Alberto Giraldo Andrade Profesional Universitario Centro Zonal Ladera ICBF Sede Regional Valle del Cauca jesus.giraldo@icbf.gov.co	La guía no establece si las instalaciones son arrendadas o tercerizadas si se debe cumplir con todos los Requisitos sanitarios del servicio de alimentos en cuanto a Infraestructura y planta física que indica la guía.	No aceptada	El Ministerio de Salud y Protección Social definió la Ruta Integral de Atención para la Promoción y Mantenimiento de la Salud y 16 Rutas Integrales de Atención en Salud para poblaciones en riesgo. Dentro de los grupos de riesgo se encuentra el de la población con riesgo o presencia de alteraciones nutricionales con tres eventos priorizados: Exceso de peso (sobrepeso y obesidad), desnutrición aguda en menores de 5 años y anemia de origen nutricional en menores de 5 años. En ese caso, la normativa establece la atención de este grupo de riesgo. Respecto a las gestantes, es preciso resaltar que no en todas las modalidades de atención, en particular en dónde se presta atención en zonas rurales y rurales dispersas las
20	13/08/2024	Angie Sarmiento Nutricionista Dietista Operador Valle del Cauca nutriciontomasuribe@gmail.com	Para el caso de las niñas y niños con obesidad clasificados según el indicador peso para la talla, así como personas gestantes con bajo peso, sobrepeso u obesidad para la edad gestacional, la canalización se realizará directamente a la Entidad Administradora de Planes de Beneficios (EAPB) a la cual se encuentre afiliado o a la Institución Prestadora de Servicio de Salud correspondiente, informando a los padres, madres o acudientes para que realicen la consulta en los servicios de salud, en el marco de la corresponsabilidad, y en cumplimiento de las atenciones de valoración integral contempladas en la Resolución N°3280 del 2018 y la Resolución 276 de 2019 por la cual se modifica la Resolución N°3280 del 2018:	No aceptada	La ciudadana expresa la necesidad de modificar la minuta patrón de modalidad de familiar; este ejercicio se esta realizando de manera concertada con la misional y no se incluye esa especificidad en la Guía ya que no es el alcance de este documento.
21	13/08/2024	Angie Sarmiento Nutricionista Dietista Operador Valle del Cauca nutriciontomasuribe@gmail.com	El ICBF consciente de la importancia de la disminución del sodio en la dieta de los colombianos, se acoge a la estrategia nacional, mediante la implementación de acciones que permitan el control de la adición de sal/sodio en la alimentación ofrecida a los usuarios de las modalidades de atención, de manera tal que en la elaboración del ciclo de menús y/o en las derivaciones de RPP/RFPP no es permitido la inclusión de productos bebibles y comestibles ultra procesados y con sellos de advertencia	No aceptada	Se ha evidenciado que las Modalidades ICBF, no se ajustan a un proceso específico para realizar sus procedimientos, sino que deben ser adaptadas a las particularidades en los servicios de atención.
22	16/08/2024	Eduardo Jose Daza Cervantes. Microbiólogo. Auditor Interno BPM, HACCP-HSEQ edazacer@gmail.com	Es importante que en el ítem de Complementación alimentaria, calidad e inocuidad se incorporen los POES (Procedimientos operativos estándar) para cada uno de los programas que hacen parte de la Resolución 2674 de 2013	No aceptada	Teniendo en cuenta el concepto emitido por la Oficina Jurídica del ICBF y comunicación a todas Direcciones Misionales y regionales mediante Radicado No: 202019000000120883 del 26/08/2020
23	16/08/2024	Eduardo Jose Daza Cervantes. Microbiólogo. Auditor Interno BPM, HACCP-HSEQ edazacer@gmail.com	Se debe definir con qué periodicidad se deben realizar los exámenes de laboratorios las manipuladoras de alimentos, servicios generales y apoyos en salud. (Examen de KOH Uñas, coprológico seriado, frotis faríngeo) Considero que debe hacerse dos veces al año	No aceptada	En las orientaciones de la Guía Técnica del Componente de Alimentación y Nutrición, es claro el cumplimiento de la normatividad legal vigente, en la que se incluye en la página 114 "El personal manipulador debe contar con certificación médica en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos, y posteriormente debe efectuarse un reconocimiento médico por lo menos una (1) vez al año o cada vez que se considere necesario por
24	16/08/2024	Eduardo Jose Daza Cervantes. Microbiólogo. Auditor Interno BPM, HACCP-HSEQ edazacer@gmail.com	Es importante que aclaren que los certificados de manipulación de alimentos es obligatorio en las diferentes modalidades que se operan en el área de primera infancia, por tal motivo se debe identificar la periodicidad (vigencia de 1 año). Es recomendable que los certificados sean expedidos por persona natural o jurídica siempre y cuando tenga la resolución expedida por la secretaría departamental de salud del departamento.	No aceptada	

Consolidado de observaciones y respuestas					
No.	Fecha de recepción	Remitente	Observación recibida	Estado	Justificación de la entidad
25	16/08/2024	Eduardo Jose Daza Cervantes. Microbiólogo. Auditor Interno BPM, HACCP-HSEQ edazacer@gmail.com	Es determinante que se adjunte una tabla con la Dosificación del Hipoclorito de sodio como agente químico para la garantía del programa de limpieza y desinfección. Se podría construir un ejemplo con el Hipoclorito de sodio al 5%.	No aceptada	Por las particularidades en las diferentes modalidades de los servicios de atención en el ICBF, estas orientaciones deben ser emitidas en el Manual operativo de cada modalidad y en el Plan de Saneamiento Básico ya que existen diferentes sustancias químicas para la
26	16/08/2024	Nohora Fernanda Moyano Sanchez Nutricionista Fundación Niña Maria nutricionchia.fnm@gmail.com	Se debe aclarar en la guía en este punto y mejorar el alcance que tienen las nutricionista contratadas en las instituciones para que a partir de las evaluaciones nutricionales y plan de manejo individual se permita o puedan tomar decisiones en cuanto al tipo de dieta de acuerdo a su evolución dentro de la institución ya que por ejemplo en las instituciones que manejan medicación por parte de psiquiatría estos medicamentos están muy relacionados con efectos secundarios en alterar el metabolismo de grasas en el aumento en el peso y el aumento de almacenamiento de grasa corporal en las personas que consumen estos medicamentos ,hay que ser realistas las citas con nutrición clínica son muy demoradas, escasas mas cuando nuestro población es de régimen subsidiado y cuando se inician a percibir estos cambios en los tamizajes esperar 3 meses para instaurar un régimen o dieta es demasiado tarde lo mismo en otros diagnósticos psiquiátricos que alteran el metabolismo y ocasionan condiciones hipermetabólicas y catabólicas que hacen perder peso e igualmente cuando salga la cita ya pueden haber condiciones de desnutrición muy graves.	No aceptada	En el ítem relacionado se establecen las acciones de operación del Sistema. Las actividades individuales serán objeto de orientación en cada uno de los manuales operativos o lineamientos según las atenciones definidas en cada uno de los servicios y modalidades
27	16/08/2024	Nohora Fernanda Moyano Sanchez Nutricionista Fundación Niña Maria nutricionchia.fnm@gmail.com	Minuta patrón En la renovación de ciclos de menús no debería ser tan demorada en la exigencia en cumplimiento al 100% de los análisis químicos teniendo como antecedente la minuta patrón aprobada considero que el recurso en tiempo y talento humano se pierde en esta realización y aprobación por lo que teniendo en cuentas que la minuta patrón establece ese cumplimiento de requerimientos nutricional que además nunca están al 100% como si lo exigían las nutricionistas que revisaban los análisis químicos de ciclos e menús; debería exigirse el cumplimiento en gramajes y porciones por grupo de edad ,más que en un análisis químico. Esto también permite mas variabilidad en los menús ya que exigiría menos requisitos para lograrlo que no tiene que ver con disminuir la calidad o aporte nutricional.	No aceptada	El análisis de contenido nutricional, permite garantizar el aporte mínimo estimado en cada modalidad o servicio; estas consideraciones técnicas deben ser revisadas y avaladas en el marco de la calidad de la alimentación suministrada y serán tenidas en cuenta en el marco del ejercicio de interacción con la academia, con la Oficina de Aseguramiento a la Calidad y con las diferentes misionales y otros actores relevantes; mientras no surta un consenso de expertos frente a este postulado no es posible el ajuste solicitado.
28	16/08/2024	Nohora Fernanda Moyano Sanchez Nutricionista Fundación Niña Maria nutricionchia.fnm@gmail.com	Documentos del componente nutricional hablando de : ciclos de menús, listas de intercambio, análisis químico y guías de preparación no deberían estar dentro del servicio ya que son material de apoyo de las capacitaciones a manipuladoras de alimentos realmente está en contra de la inocuidad de los alimentos tantos elementos de carpetas cuadernos portafolios y otros donde el área de preparación de alimentos no es área de oficina por BPM en cartelera solo deberían estar publicadas los ciclos de menú aprobados y los cuadros de porciones más material dentro es antipedagógico empapelas toda la cocina cuando dentro de un servicio es netamente operativo no da tiempo para revisar documentos pre el cambio de actividad que no se considera oportuno	No aceptada	La guía técnica del componente de alimentación y nutrición refiere "El ciclo de menús ha de publicarse tanto en el área de consumo de alimentos, así como, en un área común de la EAS, para consulta y conocimiento tanto de los usuarios como de la comunidad en general." esta publicación es importante para el control social y para el reconocimiento de la alimentación suministrada de los usuarios y las familias. el formato lista de intercambios y guía de preparaciones son documentos de consulta para el personal manipulador y aunque la guía incluye presentación en físico "En carpeta para manejo interno del Servicio de Alimentos" la ubicación de estos documentos debe garantizar el fácil acceso para el personal manipulador. El análisis de contenido nutricional solo esta

Consolidado de observaciones y respuestas					
No.	Fecha de recepción	Remitente	Observación recibida	Estado	Justificación de la entidad
29	16/08/2024	Nohora Fernanda Moyano Sanchez Nutricionista Fundación Niña Maria nutricionchia.fnm@gmail.com	Homogeneidad en el servicio En la guía se debe permitir y poner un punto literal donde se aclare la oportunidad de tener menús especiales para celebrar fechas especiales como amor y amistad, izadas de bandera, cumpleaños, entre otros; de acuerdo a los gustos de la población garantizando la igualdad y oportunidad que tienen para el acceso a este tipo de alimentos; por ejemplo poder ofrecer la bandeja paisa que aunque es un plato típico sabemos que en su composición tiene alimentos como el chicharrón el chorizo la morcilla que como plato especial la población podría consumir de una dieta tan controlada por lo menos 1 vez al año como toda la población de su misma edad que ha podido tener acceso dentro de su dinámica familiar, pasa también con 1 perro caliente, un sandwich que son preparaciones que se usan en la dinámica de actividades lúdicas como un cine, paseo, salida, picnic entre otras, para fomentar la sana convivencia y otros valores comunitarios	No aceptada	En la Guía Técnica en el capítulo 4.6.1.4.2. Menús Especiales: se establece: "Es posible la programación y entrega de menús especiales para la Ración preparada-RP o para Ración lista para consumo -RLC en fechas particulares, dichos menús han de ser entregados en contextos como, por ejemplo: día de la niña o el niño, celebración de día de disfraces (octubre), navidad, año nuevo, día de reyes, el día de la familia y otros que consideren relevantes desde sus patrones culturales." y se definen los aspectos para la programación y entrega de Menús Especiales.
30	16/08/2024	Nohora Fernanda Moyano Sanchez Nutricionista Fundación Niña Maria nutricionchia.fnm@gmail.com	Condiciones específicas de las áreas de elaboración Equipos y utensilios dentro del presupuesto para menaje se debe tener en cuenta un aumento ya que con las nuevas distribuciones por hogar se requieren nuevos utensilios dentro de la casa como: escurridores de menaje, porta comidas, platos medianos y pequeños para servir las meriendas y la fruta, conservadores de temperaturas, jarras térmicas, termos, recipiente hermético, porta cubiertos,	No aceptada	Los equipos y utensilios solicitados, teniendo en cuenta que tienen que ver con el presupuesto, hacen parte del Manual operativo, el cual se define como: "es un documento donde se describe el ¿qué y cómo? del proceso de atención, explicitando las etapas y actividades que de manera articulada deben desarrollarse, así como las condiciones de calidad, requisitos y procedimientos para la operación de dicha modalidad, complementando de manera operativa el lineamiento técnico."
31	16/08/2024	Nohora Fernanda Moyano Sanchez Nutricionista Fundación Niña Maria nutricionchia.fnm@gmail.com	Talento humano Actividades de los manipuladores Se relacionan con la manipulación, almacenamiento, preparación, servida y distribución de los alimentos y el aseo de la unidad. Para dar cumplimiento a todas las exigencias en todo el proceso de operatividad se requiere mejorar el recurso humano destinado para el servicio actualmente para todo el proceso solo se pide 1 manipulador de alimentos cuando mínimo se debe tener 1 exclusivo para manipular por el manejo de temperaturas y otro pasar recibo almacenamiento y aseos los horarios de atención del servicio que no se tienen en cuenta las largas jornadas que se deben tener, son de 5 am a 8 pm por lo que se deben contratar 2 personas por turno	No aceptada	Teniendo en cuenta que la solicitud de manipuladores de alimentos tiene que ver con el presupuesto, estos hacen parte del Manual operativo, el cual se define como: "es un documento donde se describe el ¿qué y cómo? del proceso de atención, explicitando las etapas y actividades que de manera articulada deben desarrollarse, así como las condiciones de calidad, requisitos y procedimientos para la operación de dicha modalidad, complementando de manera operativa el lineamiento técnico."
32	16/08/2024	Nohora Fernanda Moyano Sanchez Nutricionista Fundación Niña Maria nutricionchia.fnm@gmail.com	Talento humano Actividades de los manipuladores En la guía se especifica muy bien todas las funciones, pero no hace referencia al número por turno de este talento humano teniendo congruencia con todo o que se está pidiendo debería en la guía especificar número de personas y perfil de la persona para almacenamiento y manipulación teniendo en cuenta el horario de funcionamiento del servicio de 15 horas en el día de domingo a domingo	No aceptada	Teniendo en cuenta que la solicitud de turnos de trabajo de los manipuladores de alimentos tiene que ver con el presupuesto, estos hacen parte del Manual operativo, el cual se define como: "es un documento donde se describe el ¿qué y cómo? del proceso de atención, explicitando las etapas y actividades que de manera articulada deben desarrollarse, así como las condiciones de calidad, requisitos y procedimientos para la operación de dicha modalidad, complementando de manera operativa el lineamiento técnico."
33	16/08/2024	Nohora Fernanda Moyano Sanchez Nutricionista Fundación Niña Maria nutricionchia.fnm@gmail.com	Condiciones generales para el recibo de alimentos: La recepción de los alimentos debe cumplir con las especificaciones de las fichas técnicas, diseñadas, actualizadas y vigentes	No aceptada	La solicitud de la ciudadana ya está descrita en la página 127 después de la tabla 18.
34	16/08/2024	Nohora Fernanda Moyano Sanchez Nutricionista Fundación Niña Maria nutricionchia.fnm@gmail.com	Condiciones generales para el recibo de alimentos: Se debe aclarar para el caso de donaciones que en este caso que se podría hacer con productos que llegan de donación y no cumplen con las fichas técnicas, las fundaciones recibimos donación periódicamente	No aceptada	En la Guía se establecen las orientaciones generales para el procedimiento de recibo de alimentos, los cuales deben cumplir con la normatividad legal vigente, para este caso de donaciones, debe ser orientada en los manuales operativos o lineamientos según la atención definida en cada uno de los servicios y modalidades.
35	16/08/2024	Nohora Fernanda Moyano Sanchez Nutricionista Fundación Niña Maria nutricionchia.fnm@gmail.com	Programa de selección y evaluación de proveedores Se debe aclarar el manejo de compra de productos locales ya que el fin de este programa no se cumple por toda la documentación que se exige, nuestra fundación es rural y no hemos podido comprar local porque los campesinos no usan documentos ni factura electrónica	No aceptada	La solicitud de la ciudadana está incluida en la "GUÍA ORIENTADORA PARA EL DESARROLLO DE LA ESTRATEGIA DE COMPRAS LOCALES" Proceso adquisición de bienes y servicios.

Consolidado de observaciones y respuestas					
No.	Fecha de recepción	Remitente	Observación recibida	Estado	Justificación de la entidad
36	16/08/2024	Nohora Fernanda Moyano Sanchez Nutricionista Fundación Niña Maria nutricionchia.fnm@gmail.com	Se solicita que se vea la posibilidad de que se ofrezca por lo menos para 1 vez día la bienestarina líquida ya que esta población se cansa de tener la bienestarina dentro de las preparaciones, por favor tengan en cuenta a las instituciones para ofrecer 1 refrigerio con la bienestarina líquida : Bienestarina® Líquida Es un alimento Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) larga vida elaborado a partir de la mezcla de harinas de cereales, harina de leguminosa y harina de pseudocereal, leche entera líquida, es fortificada con vitaminas y minerales, y sabor de origen natural. Este producto contiene un balance adecuado de aminoácidos esenciales. No contiene conservantes. Es producida por el ICBF desde el año 2009 y fue diseñada especialmente para situaciones donde no se cuenta con disponibilidad de agua segura o se requiere de un alimento listo para el consumo. Este producto no requiere refrigeración. Una vez es abierto debe garantizar su consumo en el menor tiempo posible. Se produce a través de maquila con empresas lácteas. - Presentación: Unidad de 200 mL Caja por 36 unidades. - Referencias: Sabor vainilla natural y Arroz, Avena y Quinua.	No aceptada	La Bienestarina líquida arroz, avena y quinua es un producto diseñado y desarrollado en el 2016 por el ICBF, especialmente para atender situaciones donde no se cuenta con disponibilidad de agua potable y se requiere de un alimento listo para el consumo. Adicionalmente es importante tener en cuenta que dentro del ciclo de menús en las raciones donde aplique, se incluyan diferentes preparaciones con AAVN que permita la variedad de sabores y texturas, como, por ejemplo, tortas caseras, amasijos, sorbetes, entre otros. siempre y cuando en la unidad de servicio se cuente con los equipos para elaborar este tipo de preparaciones, de lo contrario, se deberán evaluar otras opciones para incluir el AAVN; así como, es posible que la cantidad de AAVN incluida en la minuta patrón puede ser distribuida en los diferentes tiempos de comida. Es de resaltar que es un <u>complemento alimentario</u> y no un sustituto de la alimentación o de la leche humana. Los materiales educativos sobre preparaciones de AAVN pueden ser consultados en el micrositio de la Dirección de Nutrición del ICBF.
37	18/08/2024	Eva L. Monsalve B. Nutricionista Asociación Hogares Luz y Vida nutricionahlyv@gmail.com	En cuanto a las actividades que debe cumplir el manipulador de alimentos en el caso de las instituciones con discapacidad, el personal es insuficiente para las actividades ya propuestas y adicional a esto están las que se deben contemplar de las preparaciones que se derivan en cumplimiento de la alimentación diferencial en cuanto a las dietas especiales, pues se incrementa el número de preparaciones, y en la tabla de talento humano debe aceptarse mayor personal para el servicio de alimentos.	No aceptada	El alcance de la Guía Técnica no cubre la operatividad específica de las modalidades y servicios.
38	18/08/2024	Eva L. Monsalve B. Nutricionista Asociación Hogares Luz y Vida nutricionahlyv@gmail.com	Contemplar el costo de los menús de dietas especiales que se generan en población con discapacidad y situaciones especiales de salud en donde se deben suministrar alimentos bajos en grasa como lácteos y otros que no están contemplados en el costo de una minuta normal.	No aceptada	El alcance de la Guía Técnica no cubre la operatividad específica de las modalidades y servicios.
39	18/08/2024	Eva L. Monsalve B. Nutricionista Asociación Hogares Luz y Vida nutricionahlyv@gmail.com	Con respecto a la valoración y seguimiento nutricional es claro que la debe realizar el sector salud, sin embargo la nutricionista de la EAS a pesar que solo menciona que debe realizar toma de peso, talla y clasificación nutricional en el caso de discapacidad la profesional debe remitirse a información de salud para poder tener un plan de seguimiento completo, adecuado y específico, que debe quedar registrado; por otra parte en la mayoría de los casos con la atención de la EPS se convierte en un doble trabajo para la EAS pues no cuenta con los equipos antropométricos adecuados, y el sector salud no contempla los indicadores de parálisis cerebral, o acondroplasia, dando como resultado una clasificación nutricional totalmente diferente, pues las EPS manejan su propia plataforma de datos antropométricos y su clasificación. Se debe contemplar por lo menos en discapacidad la posibilidad que la nutricionista de la EAS realice valoración y seguimiento, pues es la más idónea por la experiencia específica en esta población.	No aceptada	Esta precisión se considera debe estar descrita de manera explícita en los manuales operativos y lineamientos de las modalidades y servicios de acuerdo con el objeto de las mismas y según el alcance. Si bien actualmente la reglamentación no establece los patrones de referencia para la clasificación antropométrica de algunos diagnósticos médicos que tienen impacto en el estado nutricional, el ICBF debe realizar cuando sea necesario el reporte a la institución prestadora de salud.
40	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	Dentro del PND 2022-2026 se incluye la economía circular basada en la producción y el consumo responsable, así como en la disponibilidad de alimentos hace alusión a la reducción de desperdicios de alimentos en los diferentes eslabones de la cadena agroalimentaria y de consumo. Es importante que estos 2 conceptos sean puestos en la mesa tanto e incluidos tanto en lo conceptual, así como en su aplicación en campo.	No aceptada	Al respecto el ICBF esta avanzando de manera progresiva en la implementación de acciones que contribuyan a la medición y prevención de desperdicios de alimentos en los servicios del ICBF, y se tiene previsto mediante el desarrollo de un convenio fortalecer técnicamente al ICBF en este aspecto contemplando también la economía circular, sin embargo, aun no es posible plasmarlo como acciones que deban ser implementadas por todas las

Consolidado de observaciones y respuestas					
No.	Fecha de recepción	Remitente	Observación recibida	Estado	Justificación de la entidad
41	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	En la operatividad esta fase realmente no funciona, ya que se debe contar con un equipo medidor, lo que realmente se dificulta ya que ICBF no brinda recursos suficientes para equipar los servicios de alimentación, generalmente es una compra que se hace una vez cada que se puede generar una reinversión en los análisis financieros de las inyecciones, pero si el programa inicia en el tiempo adecuado y no hay inyecciones, los servicios no se pueden adecuar.	No aceptada	La implementación del Modelo para la Medición y prevención de desperdicios de alimentos no requiere de equipos de medición adicionales a los ya establecidos como mínimos para garantizar el funcionamiento de las modalidades y servicios de atención del ICBF (balanza y/o báscula) según el número de raciones.
42	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	Priorizar economías y mercados locales: La compra local es mediada por la Gobernación departamental, ante la inscripción en cada municipio de los pequeños productos (Que tienen unas condiciones muy específicas), la cantidad de compra local establecida, dificulta el cumplimiento, ya que para dar cumplimiento a la cantidad exigida se debe contar hasta con 20 proveedores diferentes para un solo producto, no dan abasto para cubrir la compra de los contratos entregados por el ICBF, lo que dificulta la elección de estos pequeños productores, además de ser de difícil manejo ya que cada alimento y pequeño productor elegido debe estar matriculado en COMPAN (Aplica en Antioquia) , lo que dificulta aún más el proceso.	No aceptada	De acuerdo con la observación generada, es un aspecto que se desarrolla en el documento anexo derecho humano a la alimentación el cual es citado así: En el documento anexo Derecho Humano a la Alimentación y Soberanía Alimentaria en Modalidades y Servicios de Atención del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, se plantea el abordaje requerido en el marco de los componentes del Derecho Humano a la Alimentación Adecuada (DHAA) específicamente en el nivel territorial, las Regionales y Centros Zonales del ICBF, que permitan el logro progresivo de DHAA dentro de cada una de las cinco líneas de acción. La priorización de economías y mercados locales esta enmarcado en la ley 2046 de 2020 y
43	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	Diagnóstico territorial: Plantear un diagnóstico adicional a la caracterización y focalización, requiere que por lo menos los profesionales tengan menos relación técnica, estos procesos ya presentan falencias, porque se presentan casi siempre en el marco del cumplimiento pero no de la conciencia de cumplir con el objetivo de estos instrumentos, ya que las preguntas son extensas, entonces no se realiza un análisis de ellos, y como es un insumo que se pide dos veces en el año, un profesional en nutrición en un mes no realiza un diagnóstico a más de 100 usuarios de la manera adecuada.	No aceptada	De acuerdo con la observación generada, el diagnostico no es realizado por un profesional, se establece así: el comité SAN o la instancia que aborde el tema puede actualizarlo y armonizarlo con el derecho humano a la alimentación adecuada y con el Plan de Desarrollo vigente para retomar el proceso y avanzar en las metas propuestas para el logro del DHAA
44	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	Programas de producción de alimentos para el autoconsumo a nivel hogar o comunitario. No se piensa en la población que vive en invasiones, hacinamiento, que nunca han sido guiados a procesos de este tipo. Incluso se exige a los diferentes centros de la modalidad institucional crear huertas, pero aprueban infraestructuras donde no acceso a la luz solar.	No aceptada	De acuerdo con la observación generada los programas de producción para el autoconsumo, es solo una de las Estrategias y acciones que permitan mitigar o fortalecer el DHAA en los territorios en el componente de disponibilidad, es importante reconocer el restante de apuestas. Finalmente es importante relacionar que estas se mencionan en el marco de: Participación de profesionales del ICBF en instancias de coordinación y
45	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	Instauración de comedores comunitarios y otras estrategias locales de atención alimentaria colectiva. Esta opción es viable siempre y cuando se cuente con infraestructuras para esto, adicional que dichos espacios los deben gestionar los operadores que rotan continuamente, lo cual no permite un proceso fluido y consistente en el tiempo.	No aceptada	De acuerdo con la observación generada los programas de Instauración de comedores comunitarios y otras estrategias locales de atención alimentaria colectiva., es solo una de las Estrategias y acciones que permitan mitigar o fortalecer el DHAA en los territorios en el componente de accesibilidad, es importante reconocer el restante de apuestas. Finalmente es importante relacionar
46	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	Estrategias de compras locales de alimentos a pequeños productores del territorio por medio de entidades públicas (hospitales, cárceles, administración local, etc.) y actores privados, como acción que promueve la soberanía alimentaria. Se debe replantear la cantidad de compra local establecida, actualmente y el tiempo de medición, los pequeños productores no cuentan con la cantidad para abastecer los operadores. Muchos de los operadores no dan cumplimiento a esas compras porque los pequeños productores (Que son de la misma región) deben suplir a todos los operadores del mismo departamento, lo que genera menos producción de la que ellos pueden entregar, dificultando el cumplimiento para todos por igual.	No aceptada	De acuerdo con la observación generada las Estrategias de compras locales de alimentos a pequeños productores del territorio por medio de entidades públicas (hospitales, cárceles, administración local, etc.) y actores privados, como acción que promueve la soberanía alimentaria., es solo una de las Estrategias y acciones que permitan mitigar o fortalecer el DHAA en los territorios en el componente de accesibilidad, es importante reconocer el restante de apuestas. Finalmente es importante relacionar que estas se mencionan en el marco de: Participación de profesionales del ICBF en instancias de coordinación y articulación territorial que aborden el derecho humano a la alimentación adecuada. La cantidad de compra local

Consolidado de observaciones y respuestas					
No.	Fecha de recepción	Remitente	Observación recibida	Estado	Justificación de la entidad
47	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	Programas de Transferencias Monetarias Condicionadas que facilitan el acceso a los alimentos y/ entrega de bonos o paquetes alimentarios a población vulnerable. Entregar bonos y paquetes es viable, en la medida que no sea algo solo asistencial, es importante que las familias ganen estos incentivos, muchas familias ni se acercan a los encuentros, o van una sola vez, pero les corresponde su paquete o bono por solo estar matriculados, la corresponsabilidad se debe incentivar en todos los programas, y el ICBF ha tenido medidas muy asistenciales, disminuyendo la autonomía e independencia de la comunidad, lo que dificulta otras actividades como ollas comunitarias, al estar acostumbrados a que les entregan todo siempre.	No aceptada	De acuerdo con la observación generada los programas de Transferencias Monetarias Condicionadas que facilitan el acceso a los alimentos y/ entrega de bonos o paquetes alimentarios a población vulnerable, es solo una de las Estrategias y acciones que permitan mitigar o fortalecer el DHAA en los territorios en el componente de accesibilidad, es importante reconocer el restante de apuestas. Finalmente es importante relacionar que estas se mencionan en el marco de: Participación de profesionales del ICBF en instancias de coordinación y articulación territorial que aborden el derecho humano a la alimentación adecuada.
48	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	Atención alimentaria y mitigación del hambre con prioridad a hogares en situación de vulnerabilidad o con niñas, niños y adolescentes, así como en situaciones de emergencia. En este punto es importante contar con una logística más específica, las entregas de todos los insumos los hacen los profesionales, pero los rubros de transporte, quien cargue, como llegar a las zonas más alejadas, es algo que deben resolver en el camino los operadores, y aunque se hace, quienes más "sufren" con esas acciones, son el personal de campo, quienes deben cargar, llevar, y a veces hasta pagar de ese transporte porque no hay como cubrir la logística, ya que no hay gastos logísticos en los rubros del ICBF, corriendo en algunas ocasiones por parte del Operador y en otras por parte del mismo profesional o personal en campo, adicionalmente por el peso de esta actividad se pueden inducir a enfermedades laborales que no corresponden a las funciones propias del cargo.	No aceptada	De acuerdo con la observación generada la atención alimentaria y mitigación del hambre con prioridad a hogares en situación de vulnerabilidad o con niñas, niños y adolescentes, así como en situaciones de emergencia, es solo una de las Estrategias y acciones que permitan mitigar o fortalecer el DHAA en los territorios en el componente de accesibilidad, es importante reconocer el restante de apuestas. Finalmente es importante relacionar que estas se mencionan en el marco de: Participación de profesionales del ICBF en instancias de coordinación y articulación territorial que aborden el derecho humano a la alimentación adecuada.
49	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	Incremento de la cobertura y mejoramiento de la calidad del agua para consumo humano. Se debe generar acciones de articulación con los acueductos y espacios del territorio, el ICBF exige atención bajo todas las circunstancias, y hay espacios del país que no cuentan con el recurso, hay CDI, Hogares infantiles, hogares comunitarios, sin acceso a agua potable, o con intermitencia del servicio, lo que dificulta garantizar el 100% de atención óptima	No aceptada	De acuerdo con la observación generada la atención alimentaria y mitigación del hambre con prioridad a hogares en situación de vulnerabilidad o con niñas, niños y adolescentes, así como en situaciones de emergencia., es solo una de las Estrategias y acciones que permitan mitigar o fortalecer el DHAA en los territorios en el componente de accesibilidad, es importante reconocer el restante de apuestas. Finalmente es importante relacionar que estas se mencionan en el marco de: Participación de
50	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	Siendo un hecho, social, cultural y pedagógico... Es importante que la educación alimentaria y nutricional se incluya dentro de la formación en básica y media, por lo tanto, se deben establecer estrategias de vinculación y transición entre el ICBF y el Ministerio de educación, para que todo el trabajo realizado en la etapa escolar esté reforzado en los programas del ICBF.	No aceptada	La Dirección de Nutrición no tiene el alcance desde su competencia para incluir los temas de educación alimentaria en la malla curricular del sector educación.
51	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	Ver documento PDF NUYA pagina 3 Ya que es un texto extenso	Aceptada	Se realiza ajustes gramaticales, sin embargo, no se acoge el termino transformar ya que hace parte de la decisión libre del ciudadano la toma de decisiones frente a su alimentación y no se puede partir del hecho que todo lo que decide requiere una transformación

Consolidado de observaciones y respuestas					
No.	Fecha de recepción	Remitente	Observación recibida	Estado	Justificación de la entidad
52	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	4.4.1. Clasificación de los alimentos por su naturaleza, finalidad y grado de procesamiento Es importante incluir cuales son los riesgos en salud del consumo de los alimentos procesados, cómo disminuir el procesamiento y consumo de estos alimentos en los lugares de atención y operación de ICBF. ¿Cómo identificamos estos alimentos? ¿Las manipuladoras de alimentos conocen esta información? No se puede desconocer que es un tema sumamente importante y relevante que ha sido de múltiples acciones por parte del gobierno y de los profesionales de salud, bajar esta información a la comunidad, pero aún sigue haciendo falta ser más incisivos en la EAN de los ultra procesados, para que a comunidad decida de manera crítica y en base a un conocimiento claro, esto implica hacer estas actividades visibles desde esta guía. Si bien el gobierno Colombiano tiene un documento, les complementamos dicha información con una referente del gobierno de México donde ha tenido una buena EAN en temas de ultra procesados. https://www.insp.mx/infografias/clasificacion-nova-alimentos-2019.html Adicional es importante hablar sobre los productos artesanales donde no por ser artesanales son saludables, es importante explicar que es importante no dejar perder las tradiciones alimentarias, pero no significa que todas las tradiciones alimentarias por ser artesanales son saludables.	Aceptada	Se acoge e incorpora los riesgos del consumo de productos procesados y ultraprocesados. Con respecto a la pregunta ¿Cómo identificamos estos alimentos? se encuentran las características decretas dentro del concepto. Con relación a la pregunta ¿Las manipuladoras de alimentos conocen esta información? esto se realiza en las jornadas de capacitación al talento humano de la Unidades operativas. Las estrategias educacionales o actividades en el marco de la EAN no se dejan descritas en la Guía Técnica, estas son incorporadas en los manuales operativos de cada modalidad. Frente a la observación realizada con relación a "no significa que todas las tradiciones alimentarias por ser artesanales son saludables." es importante validar con algún estudio o normatividad que de cuenta de esta afirmación, por lo cual no se acoge.
53	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	Clasificación NOVA de los alimentos Igualmente se puede incluir un control en las compras y procesamiento de estos alimentos en los lugares de operación de ICBF esto puede contribuir a las compras locales y al consumo de productos más nutritivos para la población; así mismo enviar diferentes mensajes a quienes procesan los alimentos.	No aceptada	La Guía Técnica no tiene este alcance, y en su objetivo establece: "Establecer las orientaciones técnicas en alimentación y nutrición dirigidas a los colaboradores ICBF y proveedores..."
54	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	4.4.2 Alimentación y nutrición durante la Gestación y la Lactancia: De igual manera, el consumo inadecuado de alimentos puede ocasionar deficiencia de algunos micronutrientes como el hierro y el calcio, que son esenciales para el desarrollo del bebé y el mantenimiento de la salud de la madre (MSPS, 2015b). (Recomendación gramatical: añadir..." Las condiciones ambientales, de salud, así como los hábitos de las gestantes, previo a la gestación, durante la misma, y en la lactancia, tales como la ingesta calórica, el consumo de tabaco, sustancias psicoactivas entre otros, tienen implicaciones sobre el volumen y la calidad de la leche materna")	No aceptada	No se acoge toda vez que al revisar fuentes bibliográficas no se encontró evidencia fuerte y concluyente con relación a: hábitos alimentarios de la gestante e ingesta calórica, sin embargo, si se encuentra evidencia científica que corrobora que el consumo de SPA si tiene efectos en la calidad de la leche humana, por lo cual se incorporará en el anexo de Lactancia Humana que se encuentra en construcción. "Las variaciones de la dieta de la madre pueden cambiar el perfil de los ácidos grasos y algunos micronutrientes, pero no se relacionan con la cantidad de leche ni con su calidad" https://www.analesdepediatria.org/es-la-
55	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	4.4.2 Alimentación y nutrición durante la Gestación y la Lactancia: Es conveniente resaltar la influencia de los hábitos alimentarios, comportamentales y otros aspectos que van a influir en la leche materna. Las GABAS están dadas para población sana y su enfoque no es diferencial; se debe posibilitar en la EAN lo siguiente: 1. Los intereses particulares del grupo objetivo 2. La EAN sobre lo no regular, mujeres con diabetes, preclamsia, hipogalactia, prácticas de comunidades étnicas, mujeres con VIH, mujeres con antecedente o consumo de psicoactivos, tabaco y otras.	No aceptada	Se incluirán las condiciones especiales en Lactancia en el anexo que está en construcción

Consolidado de observaciones y respuestas					
No.	Fecha de recepción	Remitente	Observación recibida	Estado	Justificación de la entidad
56	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	Alimentación perceptiva Es importante instruir a los niños en el reconocimiento de sus propias señales de hambre y saciedad y de si hay consumo de alimentos de manera emocional. Adicional a esto la responsabilidad de los cuidadores en la relación que configura el niño con los alimentos, no hay alimentos malos ni buenos, que haya una relación autónoma y perceptiva con los alimentos desde la siembra hasta el consumo. Es importante brindarle herramientas a la niñez para que comprendan que hay emociones implícitas en las elecciones alimentarias y que hay alimentación emocional, por ello es importante hacer una adecuada transdisciplinariedad con psicología para el reconocimiento de sus emociones y el como fluir con ellas en su cotidiano vivir.	No aceptada	No se acoge ya que no hace parte del alcance de la Guía, como bien mencionan desde las GABA se brindan orientaciones para población sana y estos casos en particular requieren la intervención desde el área asistencial y en los equipo de ICBF se trabaja bajo el enfoque de promoción de la salud, sin embargo, en los equipos territoriales se cuenta con equipos interdisciplinarios que identifican y canalizan estas situaciones para su debida atención. En la primera infancia la madre, el padre o cuidador son los que interpretan las señales de hambre y saciedad, la alimentación perceptiva se reconoce en el marco de la crianza perceptiva donde el adulto brinda atención
57	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	4.4.4 Alimentación y Nutrición para las Niñas y los Niños de los 2 a los 5 Años Dentro de las recomendaciones no se incentiva el consumo de agua, pero exigen en los menús almuerzos con agua y fruta entera. Pensar en la relación técnica del cuerpo docente o pedagógico, hace más difícil identificar este tema de la alimentación perceptiva, dar cumplimiento al proceso burocrático de 30 participantes e identificar otras señales se dificulta al detalle, en la medida que los participante van demostrando menos avance, se van dando cuenta de las dificultades, pero para esto pueden pasar momentos cruciales o ventanas de oportunidades para la atención.	Aceptada	Se acoge y se incorpora recomendaciones para incentivar el consumo de agua y se ajusta las recomendaciones en lo pedagógico.
58	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	Mensajes de las Guías Alimentarias para Mayores de 2 Años Es de suma importante analizar el presupuesto que se destina para mobiliario y utensilios adecuados para que el entorno que rodea a la niña o niño en la alimentación sea agradable, apropiado y cómodo como lo exige la presente guía. La actual guía manifiesta que, si una niña o niño habitualmente no consume todos los alimentos ofrecidos, se debe determinar las causas y establecer un mayor acompañamiento, esta es una característica común, ya que lo ofrecido en las atenciones no es lo que ellos consumen en casa. Se debe desarrollar este punto de manera más rigurosa, la respuesta no está en "hacer mayor acompañamiento", está en generar una adaptación más adecuada, una semana y ofrecer el menú completo no responde a esa necesidad. Introducir nuevos alimentos de manera gradual y en pequeñas cantidades. Los niños pueden necesitar tiempo para acostumbrarse a nuevos sabores y texturas. Ofrecer el nuevo alimento junto a alimentos que ya les gustan puede facilitar la aceptación.	Aceptada	Se acoge y realizan ajustes en la redacción
59	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	Mensajes de las Guías Alimentarias para Mayores de 2 Años "Se deben generar espacios de participación para las niñas y los niños en las experiencias relacionadas con la siembra, la cría de especies menores, la pesca y otros procesos asociados con la producción de los alimentos; para posibilitar la exploración, la construcción de identidad y autonomía y las interacciones sensibles que se generan con otras personas que forman parte de su entorno, alrededor de los alimentos y la alimentación." ICBF no conoce los entornos donde están sus instituciones, donde muchas veces no se cuenta con los espacios para realizar esta labor, termina siendo un espacio para cumplir con la supervisión y no con el aprendizaje que debería. Adicional que los insumos para la construcción del mismo deben ser entregados por el mismo operador, sin contar con capacitación para lograr el éxito de la labor, se requiere de profesionales idóneos que permitan la enseñanza a los profesionales y familias.	No aceptada	La guía promueve una orientación para articular las acciones en el territorio, partiendo de la caracterización que se realiza en las unidades de servicio de ICBF, donde se identifican los recursos disponibles y la articulación con diferentes actores que posibiliten la puesta en marcha de estas experiencias pedagógicas intencionadas. Adicionalmente el ICBF esta avanzando en la construcción de herramientas educativas, entre las cuales esta la guía práctica para e montaje de huertas, para el logro de estas apuestas en Soberanía Alimentaria dentro de las unidades de atención, lo anterior en el marco de Anexo Técnico de Derecho Humano a la Alimentación publicado en la intranet. En las comunidades hay capacidad instalada en saberes y en uso de recursos disponibles que se deben fortalecer con el acompañamiento de los profesionales de los servicios, adicionalmente la articulación con UMATAS, custodios de semillas, organizaciones campesinas o

Consolidado de observaciones y respuestas					
No.	Fecha de recepción	Remitente	Observación recibida	Estado	Justificación de la entidad
60	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	Actividad física para población mayor de 5 años Brindar recomendaciones no es suficiente, el ICBF debe contar con un equipo humano que permita alcanzar el cumplimiento de esto, es muy importante incluir un profesional educador físico, que incentive de manera adecuada y por etapas del ciclo vital los procesos del desarrollo esta actividad.	No aceptada	No es del alcance de la guía técnica, esto se incorpora en los manuales operativos y esta relacionado con la estructura del talento humano priorizado en cada modalidad o servicio de acuerdo a sus objetivos.
61	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	4.4.6 Alimentación y Nutrición durante la Juventud y Adultez Es importante ampliar las necesidades de energía y nutrientes no solamente en aquellos que implique trabajo físico, se debe educar también a individuos cuya actividad física es muy pobre o nula, pues los excesos de energía son riesgo para múltiples patologías, no solo obesidad, es importante desde todos los ámbitos y ciclos de vida no solo desde la EAN a los usuarios finales sino también desde la conceptualización al interior del ICBF que la nutrición no se basa solamente en desnutrición, obesidad, patologías y déficit de micronutrientes, la nutrición lleva a cabo procesos mucho más complejos que son importantes mencionarlos y darles la importancia y relevancia tanto en lo conceptual como en la ejecución.	Aceptada	En el marco de las acciones de ICBF y considerando el alcance de la Guía que brinda orientaciones generales a los profesionales para el abordaje de las acciones de Educación Alimentaria y Nutricional
62	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	4.4.7 Alimentación y Nutrición de la persona adulta mayor (60 años o más) "La enfermedad periodontal, es la causa de la pérdida de las piezas dentales" por otra parte se debe incluir la relación fármaco nutriente que es clave en la educación de estos pacientes (para citar la importancia de ello, la relación entré metformina y deficiente de vitamina B12)	No aceptada	La Guía brinda orientaciones para la población sana de acuerdo a las GABA en el marco de las acciones de promoción de la salud, por ende el alcance no esta en brindar orientaciones en el manejo dietético con relación a las patologías y el tratamiento farmacológico de los adultos mayores.
63	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	Indicadores Directos: "El profesional designado, debidamente capacitado y estandarizado de la unidad de servicio o del Centro Zonal debe realizar la toma de datos de peso, talla y otros que se consideren necesarios, así como la clasificación antropométrica según lo establecido en la "Guía Técnica Operativa del Sistema de Seguimiento Nutricional"19; donde se especifica las técnicas de toma de medidas antropométricas, los indicadores a utilizar, los patrones de referencia y los puntos de corte e interpretación para cada grupo etario, según la población objeto de atención." Este párrafo es ambiguo, ya que pueden pedir la clasificación e interpretación a los operadores, así como a los equipos de defensoría, es importante aclarar por escrito de quien es la competencia de dicha tarea, equipo de defensoría o equipo de los operadores (En las modalidades que requiere la inclusión de las defensorías)	No aceptada	Dado que la Guía es un documento transversal cada Dirección Misional debe realizar la claridad del profesional que realiza esta actividad en su Manual Operativo o lineamiento.
64	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	Indicadores Indirectos: En la ilustración 7. Valoración del estado Nutricional. "otros" en la adultez y mayores de 60 se debe incluir la medición de la funcionalidad o la fuerza, el uso de la dinamometría que permite evaluar la calidad de masa muscular, el diagnóstico y una adecuada intervención de este aspecto tiene impacto en la calidad de vida, no solamente del individuo sino de su entorno	No aceptada	Teniendo en cuenta que la población objeto de atención del ICBF no incluye este grupo de edad no se considera pertinente.
65	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	4.5.1.2 Malnutrición por exceso Se debe ampliar el origen de diagnóstico, observando la microbiota, los ambientes obesogénicos, el ciclo circadiano...etc. Si se ve la multicausalidad de la obesidad, el tratamiento se hará multidisciplinario y por ende se podrá lograr un mejor resultado.	No aceptada	En la descripción se relacionan las principales causas que además incluye los ambientes obesogénicos desde una mirada de determinantes sociales. De igual forma el tratamiento de la obesidad según su origen y las Rutas de Alteraciones Nutricionales se brinda desde el sector salud en dónde es viable poder identificar otros factores como

Consolidado de observaciones y respuestas					
No.	Fecha de recepción	Remitente	Observación recibida	Estado	Justificación de la entidad
66	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	4.5.3. Sistema de Vigilancia y Seguimiento Nutricional No se incluye el seguimiento psicosocial en el proceso, es de conocimiento de todos que la desnutrición es multicausal, adicional no se cuenta con el procedimiento que permita garantizar y hacer seguimiento a los reportes en entidades de salud, el trabajo del profesional de salud y nutrición termina después de avisar, pero no hay manera de canalizar las atenciones no efectivas, o los malos tratamientos, incluso no se puede competir con los malos datos que tomas las EPS, de igual forma no se establece cuáles son las demás acciones diferentes a la toma de peso y talla y recomendaciones que se pueden brindar, por ejemplo apoyo con suplementación, entrega de más AAVN u otras acciones que permitan ayudar al estado nutricional del participante. Por otro lado, la relación técnica de los profesionales también disminuye la cantidad de acciones y el incentivo con los salarios y carga laboral, hace que todo sea una mezcla de acciones mediocres solo para dar cumplimiento	No aceptada	Las recomendaciones relacionadas deben ser objeto de revisión en los Manuales Operativos y Lineamientos de servicios y Modalidades.
67	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	Tabla 8. Periodicidad del seguimiento nutricional. Para las modalidades de Hogares Sustitutos, en el anexo 18, marcan periodicidad (mensual) para menores de 3 años, e n esta guía la muestran como trimestral, igual que en el anexo 13 para internado. Se debe aclarar cual periodicidad se le va a exigir al operador. Los anexos los usan como insumo para hacer la evaluación en las visitas, es por esto que es importante aclarar los tiempos para evitar confusiones por parte de la interventoría y de las acciones del operador. Esto sucede también con las gestantes, en la guía aparece mensual y en el anexo aparece trimestral. Con respecto a los tiempos de valoración de seguimiento entre 5 días antes o después del día de valoración del tercer mes siguiente, esto no ocurre en zonas rurales, ya que es inviable que se realice con +/- 5 días desde la anterior. En las zonas rurales debe posibilitarse +/- 10 días, las familias se desplazan a los encuentros desde días incluso de horas, en caballo, por río y otras condiciones propias de la geografía colombiana, así como cuando no asisten a uno o dos encuentros no es posible realizar la toma; por otro lado, tampoco es posible que el apoyo en salud y nutrición se desplace a todos los hogares a tomar peso y talla.	No aceptada	La periodicidad de las mediciones antropométricas descritas en la Guía son las mínimas a cumplir. No obstante cada una de las modalidades y servicios pueden establecer unas más cortas pero no mas espaciadas de las orientadas en la Guía que es transversal y que no está asociada solo a procesos de Protección sino, a todos los servicios en dónde se realiza la atención seguimiento nutricional. Estas especificidades están descritas en los Manuales Operativos y Lineamientos de las modalidades y servicios
68	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	4.6.1.1 Minuta Patrón La minuta patrón es un instrumento usado desde hace muchos años para la elaboración de los menús, sin embargo, en los centros zonales no se conocen las versiones de las TCA con las que fueron realizadas, se hacen exigencias de su uso a interpretación de los profesionales de los centros zonales, pudiendo establecer dos y tres manejos diferentes para este mismo insumo en los diferentes centros zonales de una misma regional. En los documentos de las minutas no dice con referencia se elaboran, en muchas se habla de intercambios, pero desde el ICBF no facilita ni los intercambios (como documento público), ni facilita las porciones con los que ellos pretenden trabajar, lo que no genera un trabajo en realidad conjunto, ya que cada profesional de cada operador trabaja basado en lo que el nutricional del centro zonal considere. Esto lleva a exigencias también que consideren en el interior de los centros zonales y no en el objetivo de cumplimiento del mismo.	No aceptada	Es la Minuta Patrón el documento que tiene este alcance, para esto todas as MP que se diseñan en el ICBF a partir del 2024 han incluido la fuente y notas aclaratorias para su implementación en los territorios.

Consolidado de observaciones y respuestas					
No.	Fecha de recepción	Remitente	Observación recibida	Estado	Justificación de la entidad
69	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	4.6.1.4. Elaboración del Ciclo de Menús y/o derivaciones de RPP/RFPP Con relación a este punto se da la responsabilidad al nutricionista del operador sin contar con que este trabajo implica dedicación de tiempo extra, es dispendioso, el tiempo no da para esta actividad tanto así que la gran mayoría de operadores terminan pagando a nutricionistas externos con recursos propios para cumplir.	No aceptada	Entendiendo la alimentación adecuada en un sentido más amplio que el dado por el marco biológico y en donde confluyen factores relacionales entre sí como son la cultura y los hábitos alimentarios; la planificación alimentaria debe contar con la experticia del profesional de nutrición ya que este perfil es el idóneo para poder diseñar el ciclo de menús que dé respuesta a los principios de variedad, equilibrio y placer para lograr una alimentación
70	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	4.6.1.4. Elaboración del Ciclo de Menús y/o derivaciones de RPP/RFPP Otro punto es la revisión y aprobación del ICBF, es un trabajo que exige mucho tiempo por parte de quien sea encargado de aprobar el volumen de documentos que debe revisar por cada operador hace que sea una labor dispendiosa y desgastante, lleva mucho tiempo llegar a la aprobación. En ningún punto del documento están contemplados los tiempos de revisión y aprobación de los documentos, por lo que se presta a muchas confusiones, malos entendidos y vacíos que pueden generar inconvenientes en la ejecución.	No aceptada	la definición de tiempos hace parte de la operación y se relaciona con las ejecuciones contractuales por lo tanto la guía no tienen el alcance debe ser considerado en los Manuales Operativos.
71	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	En la minuta patrón para los grupos de 6 a 8 meses 29 días y 9 meses a 11 meses y 29 días se contempla fórmula de continuación como alimento lácteo, ¿Esto significa que van a cambiar la minuta? Otra consideración es que los NNA institucionalizados y en hogar sustituto, así como, los niños dados por consentimiento para adopción, no tienen acceso a la lactancia materna en un gran porcentaje de casos. Por tanto, debe darse mayor claridad en este punto.	No aceptada	Las minutas patrón del ICBF están en proceso de cambio con las orientaciones implícitas en la Guía técnica; la minuta patrón es la herramienta que orienta la planificación alimentaria en los territorios es en este documento donde se debe establecer las características mínimas necesarias para programar el suministro de la alimentación para los niños y niñas acorde al servicio o modalidad de atención.
72	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	4.6.1.4.2. Menús Especiales: Hay algunas incoherencias en las solicitudes y aplicaciones junto con sus argumentos donde por ejemplo, se niega incluir un chorizo y/o un chicharrón en una minibandera paisa, en el marco de una celebración de día de la colombianidad con el argumento de que "no es carne magra", pero el día de los niños (31 octubre) ICBF entregó en su fiesta a los niños de protección en Bogotá, jugo de caja, perro caliente, papas fritas, es importante dejar por escrito y con total claridad cuales serán las excepciones alimentarias, siendo congruentes entre las solicitudes y los argumentos de rechazo.	No aceptada	La solicitud esta definida en la Guía técnica, la información que presentan se emite inmediatamente a la misional de protección para que den respuesta al respecto.
73	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	4.6.1.4.3. Orientaciones de alimentación diferencial para población en condiciones particulares No hay una descripción orientada al como se debe hacer la implementación de minuta diferencial en instituciones, es importante que haya una guía por la cual orientarse, finalmente no se trata solo de cumplir por cumplir sino de realmente hacer un trabajo de rescatar nuestras raíces indígenas y no dejarlas extinguir, una gran bandera que el gobierno actual ha llevado en su discurso, sin embargo, es importante bajarlo a la implementación y en consecuencia generar claridad en su planeación e implementación.	No aceptada	La Guía incluye el apartado de territorialización de la alimentación y en sus orientaciones transversales en el capítulo de complementación alimentaria se incluyen como por ejemplo en la derivación de ciclo de menús para RP-RLC, y de alimentos para RPP y RFPP; el ICBF implementa la metodología elaborada en el 2023 para territorialización de la alimentación; cuenta con el diseño de modelos propios de atención y el marco definido en el Modelo Enfoque Diferencial de Derechos.
74	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	4.6.3.1. Preparación y distribución de Ración Preparada Los talleres de estandarización de recetas deben realizarse durante el primer mes de operación y cada vez que se incluya una receta nueva, sin embargo, es importante visibilizar que el primer mes de operación se debería estandarizar todo teniendo en cuenta que son entre 250 y 300 preparaciones y que en el recurso humano no se tiene planeado tiempo extra para esta labor, se debe generar otra acción para dicha labor, sea la contratación de un nutricionista extra para esto o que dicha tarea salga estandarizada por regiones y comunidades desde el ICBF.	No aceptada	Esta solicitud será tenida en cuenta para evaluación en la actualización de la Guía técnica de Metrología aplicable a los procesos misionales cuyo objetivo es: "Establecer las actividades para el control y fortalecimiento metroológico, con el fin de asegurar la confiabilidad de las mediciones realizadas en los programas y proyectos misionales del ICBF, en lo relacionado con los servicios de alimentación y la toma de datos antropométricos de los beneficiarios."

Consolidado de observaciones y respuestas					
No.	Fecha de recepción	Remitente	Observación recibida	Estado	Justificación de la entidad
75	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	4.6.4. Organización del servicio de alimentos Hay modalidades donde debe construirse un apartado exclusivo para el servicio de alimentos ya que por ejemplo, para hogares sustitutos no hay claridad de lo que se evalúa, teniendo en cuenta que son casas de familia y se cae aún en lo subjetivo al supervisarlos, no hay que perder de vista cuales son los objetivos de cada modalidad y en el caso puntual de hogares sustitutos modalidad familiar, la importancia de que los chicos se sientan como en casa incluye que en la cotidianidad de una casa no hay una minuta y no es un servicio de alimentación, sin embargo, si es posible hacer revisión de puntos de almacenamiento e inocuidad, por lo mismo es importante que quede por escrito teniendo en cuenta sus particularidades. Con respecto al Concepto Sanitario Favorable vigente, es importante aclarar lo correspondiente a lo local de cada región, ya que por ejemplo en Bogotá la secretaria de salud que es el ente encargado de emitir concepto sanitario no tiene un periodo de vigencia, es decir no vence https://www.saludcapital.gov.co/Paginas2/Noticia_Portal_Detalle.aspx?IP=1855#:~:text=Por%20esto%2C%20el%20Concepto%20Sanitario,para%20cada%20tipo%20de%20establecimiento .	No aceptada	Efectivamente de acuerdo a las particularidades del servicio, estas orientaciones deben ser incluidas en los manuales operativos o lineamientos de conformidad con cada modalidad de atención
76	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	Tabla 15. Necesidades mínimas de equipo para el servicio de alimentación. Servicios de menos de 50 participantes como, por ejemplo, ¿casa hogar debe tener Congelador (1 puerta 5 pies - Capacidad 30 Kilos) aparte de la nevera o neveron que tenga la casa? Se debe aclarar esto para la modalidad casa hogar. Así mismo es importante aclarar sobre el termómetro si es el mismo para frío y calor, aparte de el de recibo, o un solo termómetro para las tres actividades.	No aceptada	Las especificaciones y aclaraciones solicitadas, hacen parte del Manual operativo, el cual se define como: "es un documento donde se describe el ¿qué y cómo? del proceso de atención, explicitando las etapas y actividades que de manera articulada deben desarrollarse, así como las condiciones de calidad, requisitos y procedimientos para la operación de dicha modalidad, complementando de manera operativa el lineamiento técnico."
77	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	Tabla 18. Criterios mínimos de aceptación y rechazo de materias primas. En los huevos, se debe aclarar si se exige o no que venga con rotulo de fecha de vencimiento desde el proveedor.	No aceptada	En la Tabla 19. Criterios mínimos para el almacenamiento de alimentos, indica "Los huevos deben ser almacenados a temperatura ambiente y traspasados a un recipiente plástico higienizado, el cual deberá estar rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original (si no
78	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	Almacenamiento Se solicita que, para evitar contaminación cruzada de los alimentos, estos deben ser alistados y empacados en bolsas de polietileno transparentes cerradas, las cuales tendrán un solo uso, es decir no podrán ser reutilizables, sin embargo, la nueva ley de eliminación de bolsas de un solo uso que entró en vigencia en julio 2024 y sería bueno realizar una claridad al respecto.	No aceptada	Estamos a la espera de las orientaciones emitidas por la Dirección Administrativa sobre la implementación de la Ley 2232 de 2022
79	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	Servido y Distribución Los usuarios del programa no deben tener acceso al área de servido y entrega de alimentos, sin embargo, en algunas modalidades como, por ejemplo, casas universitarias, hogares sustitutos familiar (chicos mayores de edad) los participantes están en proceso de preparación para la independización y participan activamente de las labores de elaboración y servido de alimentos, como parte de su preparación para la vida independiente	No aceptada	Las especificaciones solicitadas, hacen parte del Manual operativo, el cual se define como: "es un documento donde se describe el ¿qué y cómo? del proceso de atención, explicitando las etapas y actividades que de manera articulada deben desarrollarse, así como las condiciones de calidad, requisitos y procedimientos para la operación de dicha modalidad, complementando de manera operativa el lineamiento técnico."
80	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	Programa de control de plagas ICBF en visitas de supervisión exige fumigaciones cada 6 meses, la norma dice que solo se exige fumigación si en el desarrollo del programa de control de plagas se evidencia la presencia de una plaga. Es importante aclarar estos tiempos y que sean coherentes ambas directrices.	Aceptada	Se aclaro que el programa de control de plagas se realiza con medidas integrales de tipo preventivo, sin embargo la periodicidad de las fumigaciones cuando hay evidencia de presencia de plagas, se orientan en el Manual operativo, teniendo en cuenta las recomendaciones de la Empresa que realiza la fumigación dependiendo del tipo de infestación y las particularidades de cada modalidad de

Consolidado de observaciones y respuestas					
No.	Fecha de recepción	Remitente	Observación recibida	Estado	Justificación de la entidad
81	18/08/2024	Asociación Colombiana de Nutricionistas NUYA Andrea Rojas Carrasco nutricionistasnuya@gmail.com	Programa de limpieza y desinfección La publicación visual dentro del servicio de alimentación y/o cocina conlleva a "empapelar las paredes y en caso de las casas, empapelar las cocinas", sería bueno que la publicación pudiera ser un documento impreso de fácil consulta dentro de un folder, por ejemplo, que esté en el mismo lugar, evitando así la contaminación visual y la acumulación de grasa y suciedades sobre dichas publicaciones en las paredes, en especial si estas son pequeñas como por ejemplo la modalidad Casa hogar.	No aceptada	Las especificaciones solicitadas con relación a la publicación visual, hacen parte del Manual operativo, el cual se define como: "es un documento donde se describe el ¿qué y cómo? del proceso de atención, explicitando las etapas y actividades que de manera articulada deben desarrollarse, así como las condiciones de calidad, requisitos y procedimientos para la operación de dicha modalidad, complementando de manera operativa el lineamiento técnico."
82	18/08/2024	Sandra Helena Castro Hogares Sustitutos Corporación PAN sandra.castro@corporacionpan.org	4.3.1.4. Participación de profesionales del ICBF en instancias de coordinación y articulación territorial que aborden el derecho humano a la alimentación adecuada. Es importante que esto realmente sea aplicable, para que las decisiones frente a procesos del orden alimentario y nutricional si sean tomadas desde el conocimiento en el tema y la expertise del nutricionista y no de áreas distintas como la medicina.	Aceptada	De acuerdo con la apreciación, hay que fomentar y fortalecer la participación y el rol de los profesionales en nutrición del ICBF en las instancias de coordinación y articulación.
83	18/08/2024	Sandra Helena Castro Hogares Sustitutos Corporación PAN sandra.castro@corporacionpan.org	Teniendo en cuenta que entre los programas y proyectos misionales del ICBF esta la línea de protección, modalidades como hogar sustituto no tiene la posibilidad de acceso a lactancia humana para los beneficiarios, por lo tanto, dado que esta guía se transversaliza a todos los programas del ICBF, se debe tener en cuenta la alimentación con fórmula en este tipo de modalidades como la nombrada. La guía registra recomendaciones alimentarias acordes al curso de vida, sin embargo, se queda corta o nula en la alimentación para niños y niñas entre 0 a 6 meses, dirigiendo esta exclusivamente a la lactancia materna, por lo cual la guía excluye a los programas donde los niños y niñas no tienen acceso a lactancia materna, es importante que la guía incluya un apartado más amplio frente a la alimentación de la población que tiene bajo su protección y con esta característica particular.	No aceptada	Se avanza en la construcción del anexo sobre Lactancias Humanas donde se abordarán de forma específica estos temas.
84	18/08/2024	Sandra Helena Castro Hogares Sustitutos Corporación PAN sandra.castro@corporacionpan.org	"Se debe introducir un solo alimento a la vez y mantenerlo sin incluir otro adicional por 2 o 3 días, a fin de conocer la tolerancia de la niña o el niño a cada uno. Comenzar ofreciendo pequeñas cantidades y aumentar poco a poco de acuerdo con la aceptación, tolerancia y apetito. Observar en el lactante reacciones adversas como erupción cutánea, respiración sibilante, o diarrea después de comer un alimento nuevo." La guía técnica hace referencia a recomendaciones sobre alimentación complementaria que ya no se exponen en el último consenso LASPGHAN 2023. De acuerdo a las actuales recomendaciones hemos conocido que no es necesario ofrecer el mismo alimento 2 o 3 días si no que se puede ofrecer 1 distinto cada día; como nutricionista de igual forma se orienta al cuidador para estar atentos a signos que puedan indicar una intolerancia o alergia alimentaria por lo que ofrecerlo cada día permite incluso introducir en menor tiempo variedad de alimentos. Al ofrecer el mismo alimento 2 o 3 días retrasa la introducción de nuevos alimentos, que de acuerdo a las recomendaciones actuales y que incluso están en la guía, a partir de los 6 meses se pueden incluir gran variedad de alimentos incluso aquellos que presentan mayor riesgo de alergia.	Aceptada	Se ajusta el párrafo de acuerdo a lo mencionado en el Consenso de alimentación complementaria LASPGHAN 2023.

Consolidado de observaciones y respuestas					
No.	Fecha de recepción	Remitente	Observación recibida	Estado	Justificación de la entidad
85	18/08/2024	Sandra Helena Castro Hogares Sustitutos Corporación PAN sandra.castro@corporacionpan.org	Ilustración 7. Valoración del estado nutricional La valoración y seguimiento del estado nutricional para los programas de protección del ICBF están asignados para los nutricionistas dietistas del ICBF, dando lugar a la educación nutricional a los nutricionistas dietistas de los operadores de este tipo de modalidades enmarcadas en el ámbito de la protección. Sin embargo, la alta carga laboral de los primeros y la falta de este profesional en muchos de los equipos de las defensorías de familia del ICBF hace que no se cumpla con lo planteado en la presente guía, así como el sector salud bajo la resolución 3280 del 2018, no da libre consulta nutricional a la población colombiana cualquiera que sea su condición, ya que a esta se accede solo por remisión del profesional en medicina cuando este lo considere estrictamente necesario, tal como lo registra la resolución 3280 del 2018 "según hallazgos y criterios el profesional". Por lo cual es una utopía pensar que se accede a estas valoraciones a través de una consulta por urgencias, como lo sugieren algunos funcionarios del ICBF a cargo de los contratos de operadores, en tanto el ICBF no complete su planta de nutricionistas y estos cumplan la labor de valorar y hacer seguimiento, este tipo de acciones no avanzaran más allá del escrito en la presente guía.	No aceptada	Se trasladará la recomendación y sugerencia a la Dirección Misional
86	18/08/2024	Sandra Helena Castro Hogares Sustitutos Corporación PAN sandra.castro@corporacionpan.org	Tabla 4. Indicadores antropométricos preestablecidos por grupo de edad. Es importante incluir medición de perímetro braquial, necesario para el diagnóstico de desnutrición en pediatría.	No aceptada	El perímetro braquial según la normatividad vigente no es un indicador antropométrico para diagnóstico. Se considera una medición complementaria para el tamizaje del riesgo de muerte por desnutrición lo cual se describe en la guía de seguimiento nutricional institucional.
87	18/08/2024	Sandra Helena Castro Hogares Sustitutos Corporación PAN sandra.castro@corporacionpan.org	Tabla 8. Periodicidad del seguimiento nutricional. No hay claridad en la tabla 8. Donde la periodicidad del seguimiento para grupo de edad de 0 meses a 4 años 11 meses en primera infancia es trimestral y en nutrición es mensual. ¿A qué tipo de programas y proyectos hace referencia cada uno?	No aceptada	La especificidad de la periodicidad de la frecuencia de seguimiento nutricional en las modalidades y servicios de la Dirección Misional se orienta en los manuales operativos y lineamientos en dónde se puede precisar qué servicios se ofertan en cada uno.
88	18/08/2024	Sandra Helena Castro Hogares Sustitutos Corporación PAN sandra.castro@corporacionpan.org	Para las modalidades de Protección, Infancia, Adolescencia y Juventud es necesario además establecer el rango de tiempo para la realización de la valoración inicial, considerando que en algunos casos se requiere de citación del usuario para adelantar el proceso. De igual forma, en el caso donde estos permanezcan menos del tiempo establecido para el seguimiento nutricional, las tomas reportadas serán las de ingreso y egreso de conformidad con lo definido en los lineamientos y manuales operativos vigentes. Según lo anterior, para el egreso, debemos citarlos para toma de datos antropométricos aún cuando no corresponde realizar el seguimiento	No aceptada	Cómo se indica en la observación, estas precisiones se orientan en los manuales operativos y lineamientos de cada modalidad y servicio.
89	18/08/2024	Sandra Helena Castro Hogares Sustitutos Corporación PAN sandra.castro@corporacionpan.org	Orientación al usuario para acceder a los servicios contemplados RIAS (Rutas Integrales de Atención en Salud). La Entidad Administradora del Servicio y/o modalidad deberá realizar la gestión para el acceso de los usuarios a los servicios de salud, con el fin de garantizar las atenciones establecidas, en corresponsabilidad con la familia. Por favor ampliar el alcance de la corresponsabilidad de la familia para las modalidades de protección.	No aceptada	Dentro de la descripción del componente se relaciona. En consecuencia, y de acuerdo a lo definido por el Código de la Infancia y la Adolescencia, la corresponsabilidad de la familia, la sociedad y el estado es esencial para garantizar el ejercicio de los derechos de las niñas, niños y los adolescentes; específicamente en este tema, se debe garantizar la vinculación de la población usuaria al sistema de seguridad social en salud, que deberá ser verificado por parte del equipo interdisciplinario y específicamente.
90	18/08/2024	Sandra Helena Castro Hogares Sustitutos Corporación PAN sandra.castro@corporacionpan.org	Seguimiento el esquema de vacunación completo para la edad y estado fisiológico, a partir de su vinculación inicial a la modalidad de atención. Por favor considerar que sea completo a partir de su vinculación inicial a la modalidad de atención, debido que muchos usuarios ingresan mayores a 5 años de edad, y por el esquema Colombiano no se podría desatracar, quedando este incompleto para las aplicaciones correspondientes a 0-5 años.	No aceptada	Esta descripción debe estar explícita en el manual operativo y/o lineamiento del servicio o modalidad según aplique en tanto corresponde a un indicador de atención.

Consolidado de observaciones y respuestas					
No.	Fecha de recepción	Remitente	Observación recibida	Estado	Justificación de la entidad
91	18/08/2024	Sandra Helena Castro Hogares Sustitutos Corporación PAN sandra.castro@corporacionpan.org	Seguimiento a la asistencia a las consultas de valoración integral para la detección temprana para la detección de alteraciones del crecimiento y desarrollo / controles prenatales, con la frecuencia establecida. Texto inadecuadamente redactado.	Aceptada	Se ajusta redacción: Seguimiento a la asistencia a las consultas de valoración integral para la detección temprana de alteraciones del crecimiento y desarrollo / controles prenatales, con la frecuencia establecida
92	18/08/2024	Sandra Helena Castro Hogares Sustitutos Corporación PAN sandra.castro@corporacionpan.org	Involucrar a las familias, pareja o persona significativa en las diferentes acciones de las RIAS. Por favor ampliar el alcance de las acciones de la familia para las modalidades de protección. Observación: Si hace referencia a la familia biológica, se debe tener en cuenta que, al involucrarlos durante la permanencia en el proceso de restablecimiento de derechos, podría acarrear raptos de los menores en caso de que ellos los lleven o acceso a los datos de ubicación de la familia Sustituta si es solo generar un acompañamiento. Se puede continuar favoreciendo espacios de capacitación frente a los derechos y deberes en salud	No aceptada	Las precisiones operativas para la implementación de las acciones deben estar definidas en los manuales operativos y lineamientos de los diferentes servicios y modalidades según lo establece cada área misional.
93	18/08/2024	Sandra Helena Castro Hogares Sustitutos Corporación PAN sandra.castro@corporacionpan.org	Por ningún motivo se permite ofrecer formulas comerciales infantiles o leche entera de vaca en niñas y niños menores de un año, pues entre otros riesgos puede generar intolerancia o alergia a sus proteínas, anemia ferropénica por microhemorragia intestinal y contribuir a la malnutrición de la niña o niño. Las fórmulas comerciales infantiles son necesarias en los usuarios pertenecientes a modalidades de protección como Hogar Sustituto, teniendo en cuenta que estos no tienen acceso a la lactancia materna. Dado que la Guía tiene alcance para todos los programas misionales del ICBF, se debe ajustar este párrafo.	No aceptada	Las minutas patrón del ICBF están en proceso de cambio con las orientaciones implícitas en la Guía técnica; la minuta patrón es la herramienta que orienta la planificación alimentaria en los territorios es en este documento donde se debe establecer las características mínimas necesarias para programar el suministro de la alimentación para los niños y niñas acorde al servicio o modalidad de atención.
94	18/08/2024	Sandra Helena Castro Hogares Sustitutos Corporación PAN sandra.castro@corporacionpan.org	Ajustar la edad de inicio para suministrar AAVN; ya que el ICBF solicita a operadores entregas a partir de los 6 meses de un producto que contiene leche entera de vaca y en polvo.	No aceptada	La evidencia científica mantiene la recomendación que en menores de un año no se suministre leche entera.
95	18/08/2024	Sandra Helena Castro Hogares Sustitutos Corporación PAN sandra.castro@corporacionpan.org	Enfoque diferencial: a) Reconocer los derechos individuales, indivisibles e interdependientes particulares de las niñas, niños y adolescentes teniendo en cuenta las particularidades debido a su edad, pertenencia étnica, discapacidad, género, contexto territorial, diversidad sexual y condición de migrantes. El ICBF cuenta con documentos que amplían la propuesta gastronómica de diferentes grupos étnicos colombianos, y que se vuelve orientador en la construcción de planes alimentarios; dada la experiencia institucional y acorde al histórico de población usuaria migrante, se sugiere contar con documentación de propuesta gastronómica de población migrante.	No aceptada	La recomendación no tiene alcance en la Guía Técnica, se debe extender a procesos misionales específicos de atención a población migrante
96	18/08/2024	Sandra Helena Castro Hogares Sustitutos Corporación PAN sandra.castro@corporacionpan.org	ANEXO 2. COMPONENTE ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN SITUACIONES ESPECIALES Cuando los usuarios de las diferentes modalidades o servicios de atención del ICBF reciban recomendaciones de alimentación y nutrición por parte del Sistema de Seguridad Social en Salud - SGSSS, debe comunicarse al nutricionista del Centro Zonal o de los proveedores, para poner en conocimiento la situación y realizar los ajustes pertinentes en el ciclo de menús. Para el caso de modalidad Hogar Sustituto, donde no existe ciclos de menús, y donde el nutricionista del operador es quien implementa la minuta patrón en los usuarios y hace los ajustes al plan alimentario (según manual operativo del ICBF), se hace aún necesario este reporte, al igual teniendo en cuenta que para algunos beneficiarios la autoridad administrativa es un comisario o juez, donde no se cuenta con nutricionista?	Aceptada	Se amplía información en el anexo 2 sobre Hogar Sustituto y Hogar de paso -Familia