**MANUAL** **DE ESTÁNDARES DE CALIDAD EN LOS SERVICIOS DEL SUBPROYECTO DE RESTABLECIMIENTO EN ADMINISTRACION DE JUSTICIA**

El presente Manual de Estándares de Calidad en los Servicios del Subproyecto de Restablecimiento en Administración de Justicia es un documento orientador sobre los requisitos de dotación de las unidades de atención, que responde a la estructura de costos del ICBF y a las características de la modalidad, jornada, tipo de intervención y momento del proceso.

El operador en conjunto con el ICBF, equipo de asistencia técnica y supervisión, podrán ajustar los elementos de acuerdo al contexto regional, para que dé cuenta de las particularidades del territorio, aplicación del enfoque diferencial, cultural, las oportunidades de la infraestructura en cuanto áreas y vocación de los espacios; la dotación para usuarios, que defina la calidad de capacidad instalada, tomando en consideración que para el desarrollo de la modalidad podrán ser ajustados por la Dirección Regional en aplicación del modelo de atención a la dinámica social de la jurisdicción.

Con base en el documento de análisis de contexto, la Dirección de Protección podrá realizar ajustes a la solicitud de la Dirección Regional y emitirá concepto favorable o desfavorable a las modificaciones propuestas por la misma. El concepto emitido por la Dirección de Protección deberá contener la justificación y elementos necesarios para que la Oficina de Aseguramiento de la Calidad pueda realizar las gestiones tendientes al otorgamiento, reconocimiento y renovación de personerías jurídicas y licencias de funcionamiento, así como coordinar la ejecución y seguimiento de las acciones de Inspección, Vigilancia y Control.

La modulación los estándares administrativos del presente lineamiento, son de carácter excepcional y responden a la necesidad de la implementación de las políticas públicas con enfoque territorial y diferenciado, entiéndase ésta como la capacidad de lograr intervenciones coherentes y pertinentes con la realidad social, política y económica de los territorios, de manera flexible e integral, respondiendo a las capacidades y particularidades propias.

Este Manual tiene como fin definir elementos que constituyen la capacidad instalada y dotación institucional de áreas, requeridos para la prestación de los servicios de atención en las modalidades de restablecimiento en administración de justicia, la calidad de los mismos y los términos de ajuste que podrán realizar las direcciones regionales con el propósito de dar respuesta al perfil de la población desde enfoque diferencial de curso de vida, étnico y de género. Aplica a las modalidades de atención del subproyecto restablecimiento en administración de justicia, (medidas y sanciones del proceso judicial y medidas complementarias), según sus características de jornada de atención y requisitos de infraestructura para el desarrollo del proceso de atención de cada una de las modalidades

**Capacidad Instalada**: es el potencial de atención para un inmueble, considerando la posibilidad de atender cómodamente en garantía de derechos un número determinado de adolescentes o jóvenes, implica desde un lugar para dormir con una dimensión definida, como el cálculo para infraestructura de servicios de aseo, espacio de labores académicas, de atención en talleres prelaborales o centros de interés, para realizar actividades deportivas, de comedor, de almacenamiento en cocina y zona de preparación adecuada de alimentos según normas específicas y demás espacios requeridos para cumplir con la atención según los estándares determinados.

**Estándares**: normas de referencia para cumplir con requisito que permitan la garantía de derechos en la atención de usuarios en un servicio puede referirse a dimensiones de espacio, elementos de dotación para la convivencia, profesionales de apoyo etc.

**DESARROLLO**

**1. Condiciones Locativas**

El inmueble donde se presta el servicio debe contar con los espacios para desarrollar el servicio ofertado de acuerdo con las características de modalidad del Sistema de Responsabilidad Penal para Adolescentes (Privativa y No privativa de la libertad o internado o de atención como apoyo a la familia en modalidades complementarias), teniendo en cuenta su complejidad y perfil de la población a atender, deberá responder a las condiciones que a continuación se relacionan: con luz, ventilación, sin goteras en el techo, sin grietas en las paredes, con ventanas completas sin vidrios rotos, con puertas seguras, sin deterioro, sin presencia de humedad y sin pisos irregulares o agrietados y con un área proporcional en metros cuadrados al número de adolescentes a atender.

El mantenimiento de los inmuebles destinados para el cumplimiento de sanciones del Sistema de Responsabilidad Penal para Adolescentes estará a cargo del ente territorial (Gobernación y Alcaldías) cuando éste sea de su propiedad, o se encuentre en arriendo o comodato a alguno de estos entes. Cuando el comodato este a cargo del operador pedagógico este podrá realizar obras de mantenimiento con cargo al contrato.

**2.** **Dotación Planta Física**

Hace referencia a los insumos, muebles, enseres e implementos que ofrece la entidad para desarrollar el proceso de atención, se espera una dotación en buen estado y mantenimiento permanente. La dotación de planta física se refiere a los elementos necesarios para hacer funcional la infraestructura: mesones, estufas, marmitas u hornos de cocina, cuartos fríos, espacios de alacena con muebles que permitan ordenar la dotación de menaje de cocina, ventiladores, bombillos, luz natural con ventanas según norma, instalación de capacidad de energía para maquinaria básica de talleres según vocación etc. estará a cargo del ICBF, o de las entidades territoriales cuando por corresponsabilidad y acuerdo de comité del SNCSRPA así se defina.

**3.** **Estándares de infraestructura física**

Todo servicio deberá contar con una planta física adecuada, la cual para los servicios de atención en medidas o sanciones privativas de libertad deberán ser facilitadas por los entes territoriales, ICBF, o en caso excepcional puede ser provista por el operador pedagógico; se buscará, así mismo que las entidades territoriales se responsabilicen de construir y dotar centros para la atención de adolescentes.

Para la atención de los adolescentes y jóvenes en conflicto con la Ley sea en programas que atienden modalidades del Sistema de Responsabilidad penal, como de restablecimiento en administración de justicia, se requiere garantizar espacios cerca de su familia, con capacidad instalada para el servicio y población que atiende y con todos los insumos para desarrollar los procesos de atención.

En infraestructura es indispensable contar con licencia sanitaria además de disponer de los servicios básicos (acueducto, alcantarillado, gas, energía eléctrica, conexión telefónica e internet), con el fin de garantizar las condiciones para la atención de los adolescentes.

Los estándares generales de infraestructura por modalidad se encuentran descritos por modalidad, en las guías para medidas y sanciones del proceso judicial SRPA” y en el “Lineamiento de medidas complementarias y/o de restablecimiento en administración de justicia”.

Las características de los **Nuevos Diseños de infraestructuras para la prestación de los servicios del SRPA,** es decir los centros cuyos estudios y diseños sean posteriores a la fecha de aprobación del presente documento (Centro Transitorio, Centro de internamiento Preventivo y Centro de Atención especializada), están desarrolladas en la [*Guía para la Elaboración de Conceptos Mínimos y Estándares Arquitectónicos para Infraestructura del SRPA*](file:///C:\Users\margarita.montenegro\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Outlook\G22QWY99\Lineamient%20servic%20medida%20sancionesSRPA%202-06-2018.docx#GUIACONCEPTOSINFRAESTRUCTURA). Vigente a la fecha.

3.1 Condiciones locativas para los servicios que implican privación de libertad e internado

Se deben considerar las características de las modalidades para la definición de los espacios requeridos en la prestación del servicio. Los servicios de atención que para el proceso de atención requieren de los siguientes espacios, deben garantizar que los mismos se encuentren siempre sin goteras, sin grietas, con ventanas completas y sin vidrios rotos, sin humedad, pisos en buen estado y buenas condiciones de ventilación e iluminación, al igual que adecuadas condiciones de aseo y orden.

* Dormitorios (3.00 m2 o más por adolescente incluido el espacio ocupado por el mobiliario)
* Aulas (1.50 m2 o más por adolescente)
* Talleres (2.30 m2 o más por adolescente)
* Comedor
* Salón Múltiple
* Cocina
* Lavandería con lavadoras
* Almacenamiento de alimentos, bodegaje o despensa
* Oficinas
* Consultorios o cubículos de atención Individual y familiar proporcional al número de adolescentes
* Unidad de cuidado especial con baño, para casos especiales de salud
* Cuarto o área de archivo de carpetas individuales
* Zona de recreación al aire libre\*
* Sitio para almacenamiento de basuras

Se considera viable la ubicación de dos adolescentes o jóvenes, en un dormitorio dotado con camarote sencillo con capacidad de dos plazas verticales, con asignación de un adolescente o joven por cada plaza, siempre y cuando se garantice un espacio de movilidad que no sea inferior a dos metros cuadrados, con la precisión de que el camarote no debe tener nido, ni colchoneta en el piso, medida que debe complementarse con acompañamiento y vigilancia nocturna para garantizar la protección y seguridad de los ocupantes, aspectos que deben ser corroborados por la Dirección Regional respectiva.

En lo referente a los baños, estos deben ubicarse contiguo a los alojamientos no dentro, y en proporción se considera:

* Sanitarios (1 por máximo 10 adolescentes)
* Orinales (1 orinal por máximo 15 adolescentes)
* Lavamanos (1 por máximo 15 adolescentes)
* Duchas (1 por máximo 10 adolescentes)

Los cuales deben permanecer limpios, con el sistema de agua operando permanentemente, no desportillados, ni agrietados, no tapados, con puertas que garanticen la intimidad de las y los adolescentes y jóvenes, que a su vez permitan visibilidad, la adecuada ventilación e iluminación y no generen riesgos, en atención a la prevención del daño antijurídico.

Para los servicios de atención semicerrado en jornada flexible, Libertad Vigilada/Asistida, Prestación de servicios a la comunidad, Externados jornada flexible, Intervención de apoyo restablecimiento en administración de justicia, y apoyo post-institucional, no aplica proporcionalidad de duchas.

**4. Dotación institucional básica**

Hace referencia a los insumos, muebles, enseres e implementos que requiere el servicio para entrar en operación, comprende la dotación de espacios administrativos y de servicios para la atención psicosocial, dotación menaje de cocina, espacios de almacenamiento, despensa, menaje de comedor, lavandería, dotación de dormitorios, dotación de mobiliario para centros de interés y talleres según la vocación definida, aulas y espacios deportivos. Así como los materiales básicos para la implementación de actividades en talleres y aulas. La dotación de aulas para desarrollar la garantía del derecho a la educación será entregada de parte la secretaria certificada, o el colegio que brinde el servicio escolar en aplicación del Decreto 2383 de 2015.

La dotación institucional básica para el funcionamiento de un nuevo servicio de Centro de Atención Especializada, Centro de Internamiento Preventivo, Centro Transitorio, Semicerrado Internado, Internado en Restablecimiento de Administración de Justicia, podrá ser entregada por el ICBF, o como corresponsabilidad del Ente Territorial y/o donaciones de la empresa privada, particulares o entidades sin ánimo de lucro. Esto en concordancia con el Artículo 127 del Decreto 2388 de 1979 por el cual se reglamentan las leyes 75 de 1968, 27 de 1974 y 7o. de 1979.

La dotación institucional básica, se debe adquirir, de acuerdo con lo establecido en los lineamientos de programación, rubro Dotación de unidades aplicativas. Proyecto: Protección – Acciones para preservar y restituir el ejercicio integral de los derechos de la niñez y la familia, Subproyecto: Dotación de unidades aplicativas, como la reposición de bienes por deterioro o depreciación está incluida en el costo cupo mes, con autorización de la Dirección de Responsabilidad Penal de elementos como menaje de cocina, comedor, dotación básica de alojamiento para adolescente o jóvenes, materiales para taller, o para proyectos educativos, académicos o de desempeño de oficios con propósitos formación laboral o de índole profesional, excepto la dotación de mobiliario y maquinaria para talleres, así como la pérdida o daño de bienes por situaciones extraordinarias, por lo tanto, su renovación se realizará a través de los recursos del rubro Dotación de unidades aplicativas.

**ÁREAS Y DOTACIÓN INSTITUCIONAL Y CONDICIONES LOCATIVAS**

| **AREA** | **La institución ofrece la siguiente dotación en buen estado y de forma permanente** |
| --- | --- |
| Oficinas | Computadores de acuerdo con la necesidad  Impresora mínimo 1por institución Teléfono con línea o extensión por c/100 adolescentes – puede cambiarse por teléfonos celulares para la sede. Archivador 1 por oficina Escritorio 1 por oficina Sillas 3 x oficina que atienda publico |
| Espacio para consultorios | Archivador 1 por consultorios. Escritorio o mesa 1 por consultorios Minimo 2 sillas por espacio Botiquín según norma vigente |
| Dormitorio por cada adolescente. | Cama y colchón, en zonas de atención a adolescentes o jóvenes de origen étnico según la costumbre o necesidad se deberá entregar mosquitero y/o hamaca o chinchorro. Almohada Juego sábanas Cubre lecho - Cobijas según clima  Locker o casilleros  Sanitario según proporción  Lavamanos y duchas según proporción |
| Unidad de cuidado especial en salud (2 puestos por cada 100 adolescentes) | Cama y colchón  Almohada  Juego sábanas  Cubre lecho - Cobijas  Locker o casilleros. |
| Comedor (por cada adolescente) | Puesto en mesa Silla  Bandeja  Plato sopa  Plato seco o pando  Vaso  Pocillo  Juego de Cubiertos |
| Cocina2 (según capacidad instalada) | Refrigerador congeladores o cuartos frios  Menaje  Licuadora  Estufa  Horno  Lavaplatos  Mesones  Elementos requeridos establecido en Guía de Nutrición |
| Lavandería | zona de lavandería por institución con máquinas lavadoras con carga proporcional a la población a atender, lavadero 1 por cada 15 cupos  Tendedero proporcional al número de cupos instalados. |
| Aulas | según estándar de educación |
| Talleres | La dotación de maquinaria o elemento necesarios para desarrollar la actividad, depende del tipo de taller; indispensable contar con los elementos propios de seguridad industrial. |
| Ayudas Educativas | Grabadora - DVD – Televisor |

**Notas:** en modalidades donde no se requieren alojamientos, y el servicio de alimentación es tercerizado , no es indispensable el espacio y dotación de cocina.

Para los servicios de semicerrado externado jornada completa y media jornada, libertad asistida/vigilada, prestación de servicios a la comunidad, apoyo post institucional y medidas complementarias en restablecimiento en administración de justicia, no aplica la dotación de dormitorios, cuarto de observación para enfermos ni lavandería.

**5. Dotación para usuarios**

Los suministros y dotación de usuarios son los elementos que se otorgaran individualmente a cada usuario según el servicio y constan de:

**Dotación Básica de usuarios:**

-Dotación de dormitorios

-Dotación personal: dotación de vestuario y dotación de aseo personal

-Dotación para educación: dotación escolar, material pedagógico, aseo escolar

-Dotación de menaje para alimentación

Las siguientes dotaciones se dotan de forma grupal para los usuarios en el proceso de atención:

-Dotación de elementos lúdico-deportivos y de artes

-Dotación para centros de Interés

Las tablas de las dotaciones se encuentran en la descripción de cada una de las modalidades de atención en los documentos: Lineamiento de servicios para medidas y sanciones del proceso judicial SRPA y Lineamiento de medidas complementarias y/o de restablecimiento en administración de justicia.

**Dotación de Botiquín**

La dotación de botiquín es obligatoria para todas las modalidades del SRPA, según norma vigente.

**TABLA 2 DOTACIÓN DEL BOTIQUIN TODAS LAS MODALIDADES SRPA**

| **No** | **Artículo** | **Cantidad** |
| --- | --- | --- |
| 1 | Guantes estériles | 2 pares |
| 2 | Baja lengua | 10 unidades |
| 3 | Algodón | 1 paquete |
| 4 | Linterna | 1 unidad |
| 5 | Tijeras | 1 unidad |
| 6 | Gasa | 1 caja |
| 7 | Esparadrapo | 1 rollo |
| 8 | Curas | 20 unidades |
| 9 | Manual de primeros auxilios | 1 unidad |
| 10 | Esparadrapo de papel | 1 rollo |
| 11 | Termómetro | 2 unidades |

**6. Línea Técnica de Nutrición**

Las acciones y actividades del componente de Alimentación y Nutrición en las modalidades del ICBF dirigidos a los jóvenes que se encuentran en el Sistema de Responsabilidad Penal Adolescente –SRPA-, orienta las labores que permiten contribuir al mantenimiento y/o mejoramiento del estado nutricional de la población, así como incidir positivamente en la Seguridad Alimentaria y Nutricional considerando las características y la situación particular de esta población.

Además, es importante tener en cuenta las características del contexto de SRPA, especialmente en las medidas privativas de la libertad, en donde el suministro de agua potable, higiene, saneamiento básico y suministro de alimentos inocuos tienen además de un objetivo nutricional, la prevención de enfermedades trasmitidas por alimentos (ETA), ya que estas pueden desencadenar brotes que se complican aún más por la situación de privación de la libertad. Otro riesgo que puede ocasionar la pérdida de calidad higiénico-sanitaria por el ingreso de alimentos y la conservación de estos en los alojamientos, por lo que no es permitido ningún alimento es estos espacios.

En ese sentido, el componente de alimentación cobra gran importancia en la atención; es así como mediante acciones como la elaboración de preparaciones inocuas y adecuadas características organolépticas de acuerdo con menús balanceados cumpliendo el patrón establecido coadyuvará el mantenimiento de la salud y una adecuada nutrición.

Para lograr este fin las EAS deberán presentar una propuesta para la atención del proceso lógico del servicio de alimentación, definiendo el espacio físico de preparación, almacenamiento y servido del alimentos, así como el espacio que se dispondrá para el consumo de los mismos, además deberá establecer los horario, la rotaciones requeridas y el tiempo de cada espacio de alimentación (mínimo de 15 min en las meriendas y 30 min en los tiempos de comida principal), garantizando que los jóvenes reciban todos los tiempos de comida establecidos en la minuta patrón. El menaje permitido para el consumo de alimentos según su proceso pedagógico, entre otros aspectos que sean relacionados entre la atención y la alimentación de los jóvenes.

La orientación técnica del componente de alimentación y nutrición, organización del servicio de alimentos, suministro de alimentos, la valoración y seguimiento del estado nutricional y de salud, el fomento y el seguimiento al acceso y asistencia a salud están desarrollados en la **“Guía Técnica de Alimentación y Nutrición para los programas y proyectos misionales del ICBF”** versión vigente y las modificaciones aprobadas

Por otra parte, es de gran importancia el consumo de una alimentación adecuada que responda a las necesidades nutricionales propias de la adolescencia, así como a las carencias específicas de nutrientes debido a la farmacodependencia. El mejoramiento del estado nutricional y de salud en general, implica la adopción de hábitos y estilos de vida saludables ayudando al adolescente a adoptar la alimentación adecuada como parte esencial de la salud y de una vida normal, para esto la nutricionista de la EAS deberá tener en cuenta en su plan de intervención individual, las interacciones de los nutrientes y los fármacos

6.1 Programa de Nutrición y Salud

La educación alimentaria y nutricional está orientada a promover y establecer hábitos alimentarios y estilos de vida saludables[[1]](#footnote-1); por lo tanto, el Nutricionista del Operador debe implementar un plan de Educación Alimentaria y Nutricional con el fin lograr que los beneficiarios incorporen a su vida hábitos de alimentación que contribuyan al mantenimiento y mejoramiento de la salud propia y de sus familias.

Los adolescentes y jóvenes que se encuentran en los servicios del SRPA deben recibir información y formación que les permita incrementar el control sobre su salud, teniendo como base que las conductas orientadas hacia la salud se distinguen de las conductas de riesgo, en que estas son comportamientos asociados a una mayor susceptibilidad para una causa específica de problemas de salud.

La comunicación para la salud está dirigida a mejorar el estado de salud de los individuos y las poblaciones. Buena parte de la cultura moderna se trasmite a través de los medios informativos y los multimedia, lo cual tiene implicaciones tanto positivas como negativas para la salud[[2]](#footnote-2). La educación para la salud supone alcanzar un nivel de conocimientos, habilidades personales y confianza que permiten adoptar medidas que mejoren la salud personal y de la comunidad, mediante un cambio de los estilos de vida y de las condiciones personales de vida.

El estilo de vida es una forma de vida que se basa en patrones de comportamiento identificables, determinados por la interacción entre las características personales individuales, las interacciones sociales y las condiciones de vida socioeconómicas y ambientales. Los estilos de vida son aquellos comportamientos que mejoran o crean riesgos para la salud. Por lo anterior, es importante que la estrategia de información, educación y comunicación contemple temas encaminados a la salud y estilos de vida saludables de los adolescentes y jóvenes del SRPA.

De acuerdo con el informe de la OMS de las principales problemáticas en adolescentes, los ejes temáticos propuestos en el Plan Decenal de Salud Pública 2012 – 2021 y los resultados de las encuestas de salud y nutrición[[3]](#footnote-3), es importante considerar como temas para programa de Nutrición y Salud:

* Guías alimentarias para a la población colombiana
* Hábitos Alimentarios y Estilos de Vida Saludables
* Función de los nutrientes y sus fuentes de alimentos
* Alimentación Balanceada
* Buenas prácticas de higiene (énfasis en el lavado de manos)
* Alimentación durante la gestación, teniendo en cuenta el desarrollo fetal.
* Lactancia Materna
* Alimentación de la madre durante el periodo de lactancia.
* Alimentación complementaria
* Implementación de huertas caseras y alternativas de agricultura familiar,
* Selección, compra y almacenamiento de alimentos
* Conservación de alimentos
* Rotulado y etiquetado nutricional

La metodología para el trabajo con familia en el ICBF por grupos etarios se debe basar en la metodología dialogo de saberes, aprender a enseñar.

6.2 Minuta patrón

Referida al patrón de alimentos por grupos para la población colombiana, en medidas, cantidades y frecuencias, para consumir en uno o varios tiempos de comida, que se ajusta a los requerimientos energéticos y de nutrientes de una población determinada de acuerdo con el ciclo vital en que se encuentre. Es una herramienta que permite planear en forma racional la alimentación de una población objetivo y se considera como el punto de partida para la programación de los ciclos de menús[[4]](#footnote-4).

Las minutas patrón para la población del SRPA están publicada en la página Web del ICBF

<https://www.icbf.gov.co/misionales/promocion-y-prevencion/nutricion>

* Minuta SRPA hombre13 a 17 años 11 meses
* Minuta SRPA hombre 18 a 49 años 11 meses
* Minuta SRPA mujer 13 a 17 años 11 meses
* Minuta SRPA mujer 18 a 49 años 11 meses.
* Minuta SRPA SINBIENESTARINA hombre 13 a 17 años 11 meses
* Minuta SRPA SINBIENESTARINA hombre 18 a 49 años 11 meses
* Minuta SRPA SINBIENESTARINA mujer 13 a 17 años 11 meses
* Minuta SRPA SINBIENESTARINA mujer 18 1 49 años 11 meses
* Minuta SRPA Refrigerio industrializado

6.3 Ciclo de menús

Los ciclos de menú deben adaptarse a las características del consumidor, al presupuesto aprobado, a las costumbres y hábitos alimentarios, a la disponibilidad de alimentos entre otros. Para el desarrollo de este tema se aplicará el Formato Guía de Preparación que se encuentra en la guía técnica de metrología, que tiene como objetivo realizar una estandarización de receta de manera general, de forma tal, que el Nutricionista, el supervisor y el manipulador de alimentos cuenten con una herramienta que permita garantizar que, indistintamente de quien prepare la receta, el producto final será de una adecuada calidad nutricional y contará con las características organolépticas definidas; adicional a esta actividad, es necesario estandarizar las porciones, es decir fijar la cantidad exacta que se va a servir de cada uno de los productos elaborados.

El número de menús que componen el ciclo, depende de los días de operación del servicio durante la semana, es decir, para los servicios de lunes a viernes será de 21 días y para los servicios continuos será de 29 días, garantizando la rotación de los menús, debe estar ceñido estrictamente a la minuta patrón y contener el análisis cuantitativo energía y nutrientes para cada menú con la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos version 2015, de tal manera que asegure al aporte nutricional establecido, para lo cual se emplearán los formatos vigentes de la guía Componente de Alimentación y nutrición.

Adicionalmente, permite cuantificar el costo del menú (alimentos) para cada grupo de edad, permitiendo definir ajustes o modificaciones para ajustarse al presupuesto y dar respuesta a un criterio nutricional definido. Los alimentos deben corresponder a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y deben cumplir con las características generales establecidas.

Dentro de la distribución de aportes nutricionales, cada tiempo de comida debe cumplir con un porcentaje mínimo de recomendaciones diarias de calorías y nutrientes por grupo de edad e, idealmente, se deben ajustar a un horario de distribución, según la siguiente tabla:

**DISTRIBUCIÓN APORTES NUTRICIONALES HORARIOS DÍA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tiempo de consumo en el día** | **% de aporte nutricional diario mínimo** | **Hora de distribución \*** |
| **Desayuno** | 20% | 6:30 a .m - 7:30 a.m. |
| **Refrigerio Mañana** | 10% | 9:30 a.m. -9:45 a.m. |
| **Almuerzo** | 30% | 12:00 m a 1:30 p.m. |
| **Refrigerio tarde** | 10% | 3:30 p.m. a 3:45 p.m. |
| **Comida/cena** | 30% | 6: p.m. a 7:30 p.m. |
| **TOTAL** | 100% |  |
| Fuente: Dirección de Nutrición ICBF | | |

\*En los servicios donde toda la población de beneficiarios pertenecen a comunidades de grupos étnicos, el Nutricionista del operador –con apoyo del Nutricionista del Centro Zonal–, deberá definir los horarios de comida de acuerdo a las particularidades culturales y hábitos de subsistencia de los beneficiarios del programa teniendo en cuenta un proceso previo de concertación con las autoridades tradicionales de los pueblos indígenas y la subcomisión de Salud y Protección Social de la Consultiva Nacional para las comunidades negras, afro descendentes, raizales y palanqueras.

**Enfoque diferencial en la alimentación del SRPA**

Para dar cuenta del modelo de enfoque diferencial de derechos en el componente alimentario y nutricional, es necesario tener en cuenta que la cultura y el entorno ejercen una gran influencia sobre el consumo de alimentos, y por ende en el estado nutricional.

En caso de contar con población que requiere atención especial, el nutricionista del Operador deberá modificar la alimentación a suministrar, y dejar por escrito las indicaciones al servicio de alimentación.

Teniendo en cuenta que la operación del servicio parte de una caracterización de la población a atender, en caso de contar con jóvenes vinculados al SRPA de comunidades étnicas, comunidades negras, afro descendentes, raizales y palanqueras, en el comité operativo de la modalidad se establecerán las estrategias para que estos jóvenes tengan la posibilidad de consumir alimentos propios de su cultura, cumpliendo con condiciones de inocuidad, entre las estrategias puede estar:

* Permitir el ingreso de alimentos autóctonos por parte de los familiares para compartir en los encuentros con las familias (haciendo siempre énfasis en la inocuidad de los alimentos, y en estar acordes a los mensajes de las GABAs en cuento a evitar el consumo de alimentos empacados y bebidas azucaradas)
* Permitir el almacenamiento de alimentos secos autóctonos tales como Fariña, casabe, sacha anchi entre otros, entregados por la familia, en un espacio determinado en el servicio de alimentación, para el suministro de una porción diaria, ya sea adicional a la minuta patrón o en remplazo del grupo de cereales (definido por la nutricionista del operador)

6.4 Componente Alimentario y Nutricional en Situaciones Especiales

Cuando los beneficiarios de los diferentes programas de atención 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 las entidades contratistas, para poner en conocimiento la situación y realizar los ajustes pertinentes en el ciclo de menús.

En casos en los cuales las condiciones especiales de salud y alimentación de los beneficiarios ameriten el rediseño del esquema general de alimentación y del seguimiento nutricional, el nutricionista del operador debe realizar la atención de acuerdo a la situación particular presentada (enfermedades metabólicas, malnutrición, alimentación por sonda, etc.), siguiendo las pautas que se incluyen en los anexos No. 3 Guía técnica del componente de alimentación y nutrición para población con discapacidad y anexo No. 1 Componente alimentario y nutricional en situaciones especiales, que hacen parte del Anexo No 8. Componente alimentario y nutricional en situaciones especiales de la “Guía Técnica del componente de alimentación y nutrición para los programas y proyectos misionales del ICBF aparece la tabla antes presentada donde se establece la correlación entre las sustancias psicoactivas, las deficiencias nutricionales y los posibles ajustes en la alimentación.

Deficiencias nutricionales por el consumo de SPA

Los adolescentes y jóvenes del SRPA pueden presentar problemas relacionados con la nutrición, derivados del consumo de sustancias psicoactivas como las bebidas alcohólicas y los opiáceos, derivados principalmente al efecto orgánico de las drogas[[5]](#footnote-5). En la población que presenta alguna problemática de consumo de sustancias que producen dependencia, se ve afectado significativamente el sistema nervioso, especialmente la función de los neurotransmisores.

Los neurotransmisores son sustancias químicas que utilizan las células nerviosas llamadas neuronas para comunicarse entre sí, esto se llama sinapsis. Los neurotransmisores responden a funciones cerebrales específicas. Para que el cerebro funcione adecuadamente requiere de un equilibrio de nutrientes, vitaminas, minerales, aminoácidos, ácidos grasos y neurotransmisores (proteínas)

El sistema nervioso contiene gran cantidad de aminoácidos extremadamente activos para lograr el funcionamiento neuronal se conoce que estas pequeñas moléculas son las principales responsables de la conducción nerviosa rápida en el sistema nervioso[[6]](#footnote-6).Los neurotransmisores se fabrican a partir de aminoácidos y se necesitan vitaminas y minerales para convertirlos en neurotransmisores.

Principales neurotransmisores

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NEUROTRANSMISOR** | **SINTOMAS DE DEFICIENCIA** | **TRATAMIENTO** | **ALIMENTOS** |
| **DOPAMINA:**  Función: Energía mental, atención, control de impulsos, motivación, determinación. | Fatiga  Mareos  Deseos intensos de azúcar o café  Aumento de peso  Disminución del deseo sexual  Adicciones  Problemas de atención  Prob. de control de Impulsos | Dieta rica en proteínas (Carnes, pescados, aves y legumbres)  Tirosina, fenilamina y l-metionina  Ejercicios de pesas  Eliminación de contaminación  con plomo y cadmio | Banana  Carnes Pescado  Leche  Habas  Huevos  Remolachas  Granos |
| **SEROTONINA:**  La Serotonina es el Neurotransmisor más estudiado. Ayuda a configurar el estado de ánimo, mejora el nivel de energía, la memoria y la visión de perspectivas frente a la vida  Función: Balance emocional, depresión, agresividad | Depresión  Migraña  Dolor de espalda  Falta de aire  Problemas de sueño  Eyaculación prematura  Síndrome premenstrual  Bulimia y anorexia  Problemas obsesivos compulsivos | Dieta rica en triptófanos  Tiamina, ácido  fólico, B12, B6,  Zn, Ca, vit C, fosfatos.  Ejercicio aeróbico  Mas horas de sueño  Eliminación de productos tóxicos del ambiente. | Leche, yogur, Queso, banano,  Huevos, Carnes  Cereales, Coliflor  Arroz, avena Pastas, |
| **NOREPINEFRINA**  Función: alerta, memoria, velocidad de pensamiento  mental, funciones  ejecutivas, ánimo | Problemas de memoria.  Distracción  Problemas en toma de decisiones  Fatiga Dolor vago Depresión  Atención selectiva | Dieta rica en proteínas  Ejercicios con pesas  Multivitaminas y minerales, B6, zinc,  ácido fólico Suplementos  L-Tirosina, LFenilamina,  SAME, LCisteina | Carne Aves  Pescados  Leguminosas  Huevo Leche  Arroz |
| **GABA**  Función: Tranquilidad, ritmos cerebrales equilibrados | Ansiedad de carbohidratos  Palpitaciones  Respiración irregular  Pulso acelerado, Manos frías  Zumbido de oídos  Nudo en la garganta  Inquietud, Insomnio  Hipertensión  Desórdenes gastrointestinales | Dieta rica en carbohidratos  Complejos.  Suplementos de GABA,  inositol y glicina, teanina,  Glutamina, Taurina.  Ejercicio aeróbico  Aumento de horas de sueño. | Granos  enteros  Arroz  Avena  Banana  Frutas  cítricas  Brócolis, batatas  Calabaza, pastas |
| **ACETILCOLINA** Función: Memoria, velocidad en el pensamiento cerebral. | Deseos de grasa  Problemas de memoria  Dificultades de concentración  Boca seca, dislexia  Alzheimer, Disfunción urinaria | Dieta rica en colina  Lecitina, fosfatidil colina  L-Carnitina  Exposición al aluminio | Huevos  Col, Coliflor |

1. DEL ÁGUILA,. Roberto, Consultor OPS/OMS Chile. Promoción de estilos de vida saludables y prevención de enfermedades crónicas [↑](#footnote-ref-1)
2. OMS. Ginebra. Promoción de la Salud. P. 13. [↑](#footnote-ref-2)
3. ICBF, Encuesta Nacional de la Situación Nutricional – ENSIN 2010 y PROFAMILIA, Encuesta Nacional de Salud –ENDS 2010. [↑](#footnote-ref-3)
4. ICBF. Retomado de Guía Técnica del componente de alimentación y nutrición para los programas y proyectos misionales del ICBF Versión 1 29/12/2016 pág.37 [↑](#footnote-ref-4)
5. OMS. Guía de Intervención para los trastornos mentales, neurológicos y por uso de sustanciasen el nivel de atención de la salud no especializada [↑](#footnote-ref-5)
6. <http://bibliotecadigital.ilce.edu.mx/sites/ciencia/volumen3/ciencia3/130/html/sec_10.html> [↑](#footnote-ref-6)