

|   |   |                   |             |
|---|---|-------------------|-------------|
|  | <b>POLITICA BUENAS PRÁCTICAS ALIMENTARIAS, NUTRICIONALES E HIGIÉNICAS</b> |                   |             |
|   | Proceso: Gestión de Planeación  | Código: DIP-PD-24 | Versión: 01 |

## OBJETIVO

Establecer pautas y lineamientos de buenas prácticas alimentarias, nutricionales e higiénicas en el Hospital Infantil Concejo de Medellín, tanto al cliente interno como al externo, mediante la implementación de acciones educativas que permitan contribuir a un adecuado estado de salud.

La implementación de dichas acciones contribuye a:

Cliente externo:


- Garantizar la disponibilidad de alimentos seguros, inocuos, nutritivos, en cantidad y calidad requerido según el grupo etario.
- Ofrecer alternativas de buenas prácticas alimentarias y nutricionales según grupo etario y condiciones socioeconómicas.
- Generar hábitos nutricionales, alimentarios e higiénicos que contribuyan con el adecuado estado de salud.
- Promover condiciones ambientales adecuadas y de higiene que favorezcan a un adecuado aprovechamiento biológico de los alimentos y contribuyan a la prevención de enfermedades concomitantes.

Cliente interno:

- Fortalecer aspectos de promoción de hábitos alimentarios y nutricionales adecuados que contribuyan a un adecuado estado de salud.
- Fortalecer aspectos de prevención de la enfermedad por medio de la implementación de una adecuada alimentación, equilibrada y en cantidad y calidad necesarios para cada grupo poblacional.
- Asegurar un ambiente de trabajo limpio de suciedad, basura y residuos orgánicos e inorgánicos que puedan repercutir negativamente en el estado de salud.
- Promover prácticas de actividad física y ambientes de recreación saludable en el ámbito de la diversidad cultural que se presenta en la institución.

## POLÍTICA

El Hospital Infantil Concejo de Medellín, reconociendo la importancia de implementar acciones, programas y proyectos que contribuyan al fortalecimiento de adecuadas prácticas alimentarias, nutricionales e higiénicas, se compromete a aunar esfuerzos con su grupo interdisciplinario para interiorizar y practicar una cultura sana que promueva hábitos de vida saludable, perdurable y

|   |   |                   |             |
|---|---|-------------------|-------------|
|  | <b>POLITICA BUENAS PRÁCTICAS ALIMENTARIAS, NUTRICIONALES E HIGIÉNICAS</b> |                   |             |
|   | Proceso: Gestión de Planeación  | Código: DIP-PD-24 | Versión: 01 |


sostenible, enmarcados en la protección y el auto cuidado de la salud tanto del cliente interno como el externo.

### LÍNEAMIENTOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA POLÍTICA

- Capacitar a todo el personal asistencial, de tal forma que estén en la capacidad para divulgar y promover la política alimentaria, nutricional e higiénica en la institución.
- Promoción, educación, seguimiento y monitoreo de adecuadas practicas alimentarias y nutricionales, las cuales estarán enmarcadas según grupo etario:
  - 0-12 meses: Estrategia enfoque IAMI: Consejería materna, promoción de lactancia materna exclusiva y complementaria, relactancia, prevención del uso de sucedáneos de la leche materna, inicio adecuado de la alimentación complementaria.
  - 12meses- 13 años: Estrategia alimentación asertiva: Promoción de una alimentación nutritiva, inocua, balanceada en cantidad y calidad necesarias para un óptimo crecimiento y desarrollo, donde se promueve el consumo de frutas y verduras, proteína, grasas y carbohidratos según su grupo etario y se prevenga el consumo de bebidas azucaradas, Snacks y dulces.
- Fortalecer proyectos de comunicación educativa para prevenir el ingreso y suministro de alimentos diferentes a los proporcionados por el servicio de alimentación del hospital a los niños y niñas hospitalizados, exceptuando aquellos alimentos que sean autorizados por el personal asistencial y que hagan parte del manejo terapéutico del paciente.
- Contribuir al mejoramiento de las prácticas alimentarias y nutricionales por parte del cliente interno, mediante la implementación de la estrategia de alimentación sana en el trabajo y promoción de estilos de vida saludable, perdurable y sostenible, que se realizaran por medio de charlas lúdico- educativas.
- Desplegar e implementar la estrategia ambientes limpios, libres de suciedad, residuos orgánicos, inorgánicos y biológicos dentro de las salas de hospitalización, pasillos y alrededores.
- Instruir al cliente interno y externo sobre el adecuado depósito de residuos orgánicos, inorgánicos y biológicos en las respectivas canecas de basura.

### RESULTADOS ESPERADOS DE LA POLÍTICA

- Capacitación, promoción, monitoreo y control de la implementación de la política alimentaria, nutricional e higiénica.
- Espacios limpios, libres de residuos y suciedad.

|   |   |                   |             |
|---|---|-------------------|-------------|
|  | <b>POLITICA BUENAS PRÁCTICAS ALIMENTARIAS, NUTRICIONALES E HIGIÉNICAS</b> |                   |             |
|   | Proceso: Gestión de Planeación  | Código: DIP-PD-24 | Versión: 01 |

- Adecuadas prácticas alimentarias y nutricionales según grupo etario.
- Alimentación asertiva en el trabajo.

#### INDICADORES

- Proporción de cumplimiento de cada una de las estrategias implementadas.
- Proporción de cumplimiento de las capacitaciones, charlas y sesiones educativas suministradas al cliente interno y externo.
- Proporción de personas intervenidas.

| CONTROL DE CAMBIOS |                     |                                   |
|--------------------|---------------------|-----------------------------------|
| Versión            | Fecha de Aprobación | Descripción de cambios realizados |
| 01                 | 13/07/2016          | Creación del documento            |

| APROBACIÓN               |                                      |                                 |
|--------------------------|--------------------------------------|---------------------------------|
| Elaboró                  | Revisó                               | Aprobó                          |
| Nombre: Daniel Velásquez | Nombre: Elena García Bolado          | Nombre: Mario Alberto Zapata V. |
| Cargo: Nutricionista     | Cargo: Líder de Planeación y Calidad | Cargo: Director Ejecutivo       |

Vigente a partir del: 13/07/2016