

INSTRUMENTOS DE REGISTRO

En este capítulo se presentan las etapas que el Nutricionista Dietista debe realizar para cumplir a cabalidad con algunas de las funciones más importantes propuestas en el capítulo 5.

7.1. Estudio de la situación de Salud y Nutrición

El estudio de la situación de salud y nutrición pretende analizar en que medida, factores como la producción, disponibilidad y consumo de alimentos intervienen en el estado de nutrición y salud de una población a riesgo de afrontar una emergencia o desastre. En él es necesario identificar los recursos humanos, financieros y materiales, así como la situación de morbilidad y mortalidad, antes de una emergencia o desastre.

Para hacer el análisis, se hace necesario tomar la información existente con el fin de utilizar los datos estadísticos que cada institución toma en forma rutinaria.

7.1.1 Morbilidad y Mortalidad

Para su registro se transcribirán los datos de las 10 primeras causas en los grupos vulnerables, esta información se tomará del diagnóstico de salud existente en cada servicio seccional de salud, en lo posible desagregada por municipio. Esta información se debe registrar en el formulario No. 1.

FORMULARIO NO.

DIEZ PRINCIPALES CAUSAS DE MORBILIDAD Y MORTALIDAD EN GRUPOS VULNERABLES

Menores de 5 años _____
 Escolares _____
 más de 60 años _____

Municipio _____ U. Regional _____

No. Orden	CAUSA DE MORBILIDAD	CAUSA DE MORTALIDAD
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

DILIGENCIAR UN FORMULARIO POR CADA UNO DE LOS GRUPOS, ENUNCIADOS EN EL ENCABEZAMIENTO.

Responsable _____ Fecha _____

7.1.2 Situación Nutricional

Se tomara la información existente sobre la situación Nutricional de la población menor de cinco años por tipo de desnutrición, empleando para ello los indicadores antropométricos. En aquellas seccionales donde se cuente con datos de gestantes y ancianos se tendrán en cuenta estos.

Para las deficiencias nutricionales se tomarán los datos del estudio Nacional de Salud, que se presentan en el documento de "Anemias", la información sera actualizada a medida que se mejoren los registros respectivos.

El análisis de la situación nutricional en relación con la morbilidad lo realizará el comité local de emergencias bajo la coordinación del Nutricionista Dietista de este nivel o del seccional, siguiendo la metodología del SISVAN.

7.1.3 Situación Alimentaria

La identificación de la situación alimentaria de la zona posiblemente afectada por diferentes tipos de eventos, debe contribuir al manejo adecuado de la situación de emergencia a la cual se ve sometida la población.

Historia Alimentaria

Los desastres no siempre producen una escasez de alimentos tan grande que altere el estado de nutrición de la población afectada, pero requiere el establecimiento de prioridades tendientes a suministrar alimentos a las personas que más lo necesitan.

Los hábitos alimentarios que rigen al individuo son variados y complejos y están determinados por la influencia de factores culturales y sociales y por tanto se amerita la realización de una historia alimentaria que incluya información acerca de hábitos y costumbres alimentarias de la región que puedan orientar la implantación del plan de Atención Nutricional de emergencia en busca de la satisfacción de las necesidades nutricionales, psicológicas y sociales del individuo.

La encuesta alimentaria debe recopilar información referente a:

Datos familiares

- Composición familiar por edad y sexo
 - Promedio personas por familia.
 - Promedio de Hijos por familia.
 - No. de niños menores de 5 años.
- No. de mujeres embarazadas y lactantes
- Nivel Educativo
- Ocupación u oficio habitual de la comunidad.

Adquisición y consumo de alimentos

- Cantidad y frecuencia de compra de alimentos.
- Consumo diario de alimentos.
- Producción y destinación de alimentos (Zona Rural)

Características de la Dieta

- Menú Tipo
- Nivel de Adecuación de calorías y nutrientes

Hábitos y costumbres alimentarias

- Alimentos de mayor consumo
- Captación de mensajes comerciales

El porcentaje de adecuación de calorías y nutrientes de la población estudiada dará la pauta para el desarrollo el plan nutricional ya que el objetivo de la alimentación inmediata de la población víctima de un desastre no es mejorar la ingesta habitual de alimentos, sino mantenerla sin caer por debajo de las recomendaciones mínimas establecidas para dicha comunidad.

Disponibilidad de Alimentos

La producción, almacenamiento, transporte, comercialización y recepción de donativos nacionales e internacionales de alimentos determinan su disponibilidad en áreas afectadas por situaciones de emergencia y por lo tanto ameritan una minuciosa investigación en dichos sectores que fundamente los programas de auxilio alimentario inmediato. (Formulario No 2

El estudio de disponibilidad de alimentos de la zona debe determinar: el tipo de productos, producción anual, épocas de cosecha o de mayor producción, características especiales y datos adicionales que ayuden al análisis de posibles pérdidas causadas por los diferentes eventos que puedan presentarse. Ver Formulario No. 2. Esta información puede ser solicitada a instituciones como el SENA, I.C.A., Corabastos, Universidades, IDEMA y otras.

Dependiendo de la situación de emergencia la necesidad de alimentos puede exceder la disponibilidad local inmediata y por lo tanto se requiere información de suministro de alimentos de zonas aledañas con análisis, precios de mercadeo, tipo y características de productos, posibles zonas proveedoras, medios de

transporte y cantidades estimadas de alimentos disponibles en un momento determinado como solución inmediata para cubrir las necesidades de alimentos requeridos durante y después del siniestro.
Formularios 4.

Los centros de acopio para almacenamiento de alimentos deben garantizar el mantenimiento de la calidad y valor nutricional de los productos susceptibles de sufrir deterioro por factores ambientales adversos como temperatura, ventilación o humedad, manipulación inadecuada o presencia de insectos y roedores, entre otros. Cada región a riesgo realizará estudio de posibles centros de acopio identificando su dependencia administrativa, ubicación o dirección, capacidad y características del mismo que oriente las acciones a seguir en el momento requerido. Ver formularios Nos. 5 y 6.

Este análisis se hará con el comité local de emergencias bajo la coordinación del Nutricionista dietista de este nivel o del seccional.

7.1.4 Recursos Intitucionales, Humanos y Materiales.

En este aparte será importante tener la información sobre:

- Recursos instutucionales y hospitalarios (formularios 7 y 8)
- Personal (formulario No. 9)
- Equipo y Dotación : se debe tener un listado detallado del equipo y dotación de vajilla y menaje de la institución.
- Planta Física: ^A detallar las áreas que sobre almacenamiento

para alimentos secos y refrigerados tiene la institución y su área de influencia, detallando su superficie tipos de cuartos fríos y características ambientales como aireación, iluminación y estantería. (Ver formulario No. 10.)

Recurso financiero (Formulario No. 11)

ESTUDIO DE DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS

Departamento _____ Municipio _____ Fecha _____
 Fecha _____

TIPO DE PRODUCTOS	PRODUCCION ANUAL	EPOCAS DE COSECHA	OBSERVACIONES
1. Leche y derivados _____ _____			
2. Carnes _____ _____			
3. Huevo			
4. Leguminosas y Semillas _____ _____			
5. Cereales de granos _____ _____			
6. Tubérculos y Raíces _____ _____			
7. Vegetales y Frutas _____ _____			
8. Aceites y Grasas _____ _____			
9. Azúcares y Harinas _____ _____			
10. Enlatados			
11. Mezclas vegetales _____			

Responsable _____

FORMULARIO No. 4

ESTUDIO DE MERCADO DE LA DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS EN LA ZONA

Departamento _____

Municipio _____

Zona _____

TIPO DE PRODUCTO	ZONA PROVEEDORA	MEDIO DE TRANSPORTE	CANTIDAD ESTIMADA DE MERCADO RES	OBSERVACIONES

FEC-4 _____

RESPONSABLE _____

FORMULARIO No. 5

ESTUDIO DE MERCADOS CON ZONAS ALEDANAS

Departamento _____

Municipio _____

Zona _____

TIPO DE PRODUCTO	ZONA PROVEEDORA	MEDIOS DE TRANSPORTE	CANTIDAD ESTIMADA DE MERCADO MES	OBSERVACIONES

FECHA _____

RESPONSABLE _____

FORMULARIO No. 6

ESTUDIOS DE POSIBLES CENTROS DE ACOPIO DE ALIMENTOS

Departamento _____

Municipio _____

Zona _____

NOMBRE DEL CENTRO DE ACOPIO	DEPENDENCIA ADMINISTRATIVA	UBICACION DIRECCION TELEFONO	CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO		CARACTERISTICAS OBSERVACIONES
			EN SECO Tn. o kg.	EN FRIO Tn. o kg.	

FECHA _____

RESPONSABLE _____

FORMULARIO 7

INVENTARIO DE RECURSOS INSTITUCIONALES

Modelo _____

Departamento _____ Municipio _____ Zona _____ Fecha _____

No. Orden	Nombre de la Institución	Tipo de Institución					Localidad o Barrio	Director y Teléfono	Capacidad Regional Real Adicional Emergencia	Dotación por servicios						Valor del Cobre.		
		Uro. Salud	Alberque	Hosp. Infan.	Ancianato	OTYOS				Área Alta.	Cocina	Cama por día	Área Serv. de	Genit.				
															S		I	S

† S = Suficiente
 † I = Insuficiente

Responsable _____

FORMULARIO NO. 9

INVENTARIO DE PERSONAL POR INSTITUCION

INSTITUCION _____ MUNICIPIO _____ U. REGIONAL _____

No.	NOMBRE	PERSONAL			UBICACION		
		Profes.			Auxil.	Actual	Posible desastre
		M	E	N O *			Direcc.
Orden			3			6	7
1	2			4		5	

Responsable _____

* M. Médico

N. Nutricionista

E. Enfermera

O. Otro

INSTRUCTIVO
FORMULARIO NO. 9

INVENTARIO DE PERSONAL POR INSTITUCION

OBJETIVO:

Identificar el número, tipo de capacitación y posible ubicación del personal que pueda colaborar en la atención nutricional en caso de emergencia o desastre.

INSTRUCTIVO:

Encabezamiento

Anotar el nombre completo de la institución con el Departamento y la zona correspondiente.

Columnas

- No.1 Listar en estricto orden los funcionarios existentes en la institución
- No.2 Anotar el nombre completo del funcionario, en forma clara.
- No.3 Señalar con una X la casilla correspondiente a la profesión: M (médico), E (enfermera), N (nutricionista) y O (otros).
- No.4 Marque con una X esta columna en caso de que el funcionario no tenga nivel profesional.
- No. 5 Anotar en forma clara la dependencia a que pertenece el funcionario donde se puede ubicar en caso de desastre.
- No. 6 Anotar en forma clara la dirección de la residencia del funcionario donde se puede ubicar en caso de desastre.
- No. 7 Anotar en forma clara el teléfono de la residencia del funcionario donde se puede ubicar en caso de desastre.

Responsable

El diligenciamiento de este formulario estará a cargo del Nutricionista del nivel seccional o del profesional de la institución o en su defecto el funcionario que el director delege.

FORMULARIO NO. 10

AREAS PARA ALMACENAMIENTO

No. Orden _____

Capacidad I A V E

Cuarto frio _____ M3

Congelador _____ M3

Entidad _____ Categoría Nevera _____ Pies 3

Déspensa _____ M2

Silos _____ M3

Bodega _____ M2

Dirección _____

Persona Encargada _____

Horario: Entrega _____ Mañana Retiro _____ Mañana
_____ Tarde _____ Tarde

CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO

PRODUCTO	CANTIDAD KILOS	NO. EMPAQUES
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

Diligenció _____ Fecha _____ Hora _____

NOTA: Diligenciar un formulario por categoría o sitio de almacenamiento.

I Iluminación A Aireación V Ventilación E Estantes

FORMULARIO No. 11

INVENTARIO RECURSO FINANCIERO PARA EMERGENCIA

AREA HOSPITALARIA _____

AREA COMUNIDAD _____

Departamento _____ Municipio _____ Zona _____ Fecha _____

No. Orden	Entidad	PRESUPUESTO DISPONIBLE AÑO _____								TOTAL
		Capacitación	Contratación Personal Supernumerar.	Compra		Alquiler				
				Equipo	Alimentos	Equipo	Almac.	Alia.	Otros	

Responsable _____

FORMULARIO No. 12

CADENA DE FRIO

Solicitud de Retiro de Alimentos

No. Orden _____

FECHA _____

Señor: _____

Favor entregar al Señor: _____

Lo siguiente:

PRODUCTO	KILOS	EMPAQUES
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

Muchas gracias por su valiosa colaboración

Nombre del Almacenista _____

Firma y Sello _____

CADENA DE FRIO

Despacho de Productos

No. Orden _____

ALBERGUE _____

FECHA _____ HORA _____

PRODUCTO DESPACHADO

PRODUCTO	KILOS TOTALES	EMPAQUES
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

Se despacha para _____ Familias y para _____
Número Número

Nombre y firma de quien Ordena _____

Nombre y firma de quien recibe _____

FORMULARIO NO. 13

ENTREGA DE ALIMENTOS PARA ALBERGUES

Fecha _____

No. Orden _____

Señor _____

Favor despachar para el albergue : _____

Los siguientes alimentos:

PRODUCTOS	CANTIDAD EN KILOS	EMPAQUES	OBSERVACIONES

Los siguientes productos nos alcanzan para _____

Muchas Gracias

Nombre Coordinador Albergue _____

Firma _____

Fecha _____

No. Orden _____

Señor: _____ Coordinador Albergue _____

_____ le estoy enviando lo siguiente:

PRODUCTO	CANTIDAD EN KILOS	EMPAQUE	OBSERVACIONES

Nombre _____

Firma _____

FORMULARIO No. 14

CONTROL DE ALMACEN DE VIVERES

Producto _____

FECHA	ORIGEN	DESTINO	RECIBIDO (Ingreso)	DISTRIBUIDO (Salida)	BALANCE (Existencias)	FECHA DE VENCIMIENTO

Responsable _____