PUERTO TEJADA CAUCA 21/11/2022

SEÑORES: SECRETARIA DE SALUD Y ALCALDIA DEL MUNICIPIO DE PUERTO TEJADA CAUCA

Informe de gestión de actividades del convenio entre la fundación ancianato el refugio y la alcaldía municipal de puerto tejada cauca que comprende los meses de septiembre, octubre, noviembre y diciembre.

Las actividades se están llevando acabo de manera exitosa en la fundación ancianato el refugio en el mes de noveimebre realizaron las actividades de participación de los adultos mayores en determinados programas designados en los meses de septiembre, octubre, noviembre y diciembre del 2022 los cuales están ayudando a mejorar la calidad de vida de los adultos mayores que hacen parte de la fundación.

INFORME TÉCNICO MENSUAL
ÁREA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

- **CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

FECHA:	HORA:	SITIO:	PRÓXIMA REUNIÓN:
NOVIEMBRE 01 del 2022	8:00am a 12:00pm	Servicio de alimentación	A necesidad

ORDEN DEL DIA
- Saludo de bienvenida - Socialización de conceptos previos - Orientación frente al tema - Preguntas y retroalimentación - Conclusiones - Compromisos

ÌTEM	TEMAS TRATADOS
	Con el objetivo de orientar frente a procesos de calidad dentro del servicio de alimentación se inicia la capacitación frente al adecuado almacenamiento de materias primas y con ello asegurar la elaboración de alimentos inocuos que posteriormente serán distribuidos a los beneficiarios. El área de recibo de alimentos es una zona que debe presentar adecuadas condiciones de organización, limpieza y desinfección. En ningún caso se puede permitir que al recibir los alimentos éstos tengan contacto directo con el suelo, por tanto, se debe usar estibas plásticas o canastillas como base. Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las condiciones establecidas en la normatividad vigente, artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013. Las condiciones generales que deben cumplir, tanto el área como el proceso de almacenamiento de alimentos/materias primas, son: • Cada uno de los productos recibidos debe ser organizado de acuerdo con el tipo de producto y método de almacenamiento. • Se debe señalizar dentro del área de almacenamiento los espacios para cada tipo de productos. • Los alimentos deben estar separados de las paredes, pisos y techos. • El espacio cuenta con las dimensiones de acuerdo con los volúmenes almacenados. • Los productos de vidrio, latas y productos pesados en general deben ubicarse en la parte inferior de los estantes del almacén o la despensa; y los productos livianos se deben ubicar en la parte media y superior de los mismos. • Los productos congelados, un día antes de ser empleados deben pasar a refrigeración para controlar la cadena de frío, por lo tanto, estos alimentos y los que se mantienen refrigerados permanentemente, se entregarán a 4 °C o menos.

	• Se debe llevar un control de primeras entradas y primeras salidas, con el fin de garantizar la rotación de los productos y emplear primero los alimentos que estén más próximos a su fecha de vencimiento. • Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro del lugar, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas o estantes especialmente destinados para este fin y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. • Es necesario que la persona encargada del lugar de almacenamiento realice un inventario de productos almacenados a través de conteo físico, para tener un control de las existencias y servir de base para el proceso de compras. Adicionalmente, es necesario que periódicamente se dé salida a productos y materiales inútiles o dañados, para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación. Se debe continuar la vigilancia de los criterios mínimos de aceptación y de esta manera evitar el deterioro de los alimentos. • No se debe saturar el refrigerador y/o el congelador. Si se llena hasta el punto de que no haya espacio entre los diferentes alimentos, el aire no puede circular y la distribución de la temperatura se verá afectada. En consecuencia, se debe almacenar de acuerdo con la capacidad de los equipos y del área de almacenamiento. • En el almacenamiento de alimentos en neveras y congeladores, se debe evitar la contaminación cruzada; para esto es necesario que los alimentos sean seleccionados, alistados y empacados en bolsas de polietileno transparentes cerradas, las cuales tendrán un solo uso, es decir no podrán ser reutilizables. Estas deben ser identificadas y rotuladas antes de someterlas a refrigeración o congelación. • En caso de evidenciarse un producto con fecha de vencimiento cumplida, se debe separar del resto de los alimentos y marcarlo de manera que se diferencie y no sea utilizado y dar de baja de acuerdo con el procedimiento establecido por el operador del servicio. Para garantizar un adecuado almacenamiento evitando el deterioro de los productos almacenados se debe tener en cuenta lo siguientes aspectos: **Criterios mínimos para el almacenamiento de alimentos** **Almacenamiento Seco** - El almacenamiento de los productos se realizará ordenadamente en despensas o estantes, separados de las paredes, no se debe exponer

directamente sobre el piso sino elevadas de él por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación si es el caso.

- Los alimentos almacenados a granel como: azúcar, arroz, granos etc. pueden ser retirados de sus empaques originales y almacenados en canecas plásticas con tapa y debidamente rotulados, estas canecas deben estar sobre estibas plásticas o canastillas plásticas. Sin embargo, debe contar con rótulo que indique como mínimo (fecha de vencimiento, nombre de producto y lote)
- En los enlatados, las latas se encuentran en buen estado sin abolladuras y/o oxidación, selladas adecuadamente, sin derrames y /o mal olor.
- Mantener la temperatura adecuada, con ventilación apropiada (natural o artificial) que impida el deterioro de los alimentos
- Los productos empacados individualmente, como galletas y otros que presentan largos periodos de vida útil, deben almacenarse a temperatura ambiente, se recomienda que ésta no sobrepase los 25ºC. Se deben ubicar en estanterías de manera organizada y con un rótulo que indique nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y número del lote; éste rótulo debe ser ubicado en forma visible en la estantería en frente del producto y el material puede ser: cinta de enmascarar, papel adhesivo, papel blanco, tablillas acrílicas para marcar con marcador borraseco entre otros.
- 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 se reporta fecha de vencimiento en el empaque, verificar con el proveedor fecha de producción). Teniendo en cuenta que los factores que inciden para aumentar o disminuir el proceso de envejecimiento son la temperatura y la humedad, se establece la vida útil del huevo de gallina fresco de acuerdo a las mismas: menor a 22°C de 20 a 30 días, entre 22°C y 32°C de 15 a 20 días, mayor a 33°C 10 días. , refrigerado entre 30 y 45 días.

Almacenamiento frío

- En esta área se deben almacenar los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, particularmente los de mayor riesgo en salud pública deben mantenerse en condiciones que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deberán adoptarse medidas efectivas como: mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores a 4°C o mantener el alimento en estado congelado. Ejemplo: en

refrigeración: frutas, verduras, leche líquida, lácteos; y en congelación: carnes, pollo, pescado.

- ✓ Los alimentos se deben rotular con nombre, fecha de llegada y de vencimiento
- ✓ Se debe mantener la temperatura estable dentro del refrigerador y el congelador, para lo cual debe limitarse la apertura de las puertas a lo estrictamente necesario
- ✓ Controlar a diario la temperatura de los equipos de refrigeración y congelación
- Los alimentos perecederos tales como leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deberán almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados sin que haya separación física entre ellos, para evitar la contaminación cruzada
- Diariamente se debe registrar el formato de control de temperaturas (ver formato de registro de temperaturas) con el fin de monitorear la cadena de frío de los productos, así como el correcto funcionamiento de los equipos de refrigeración y/o congelación.

Almacenamiento de verduras y frutas

- Se deben almacenar inmediatamente sean recibidas para evitar alteraciones y daños.
- Mantener una adecuada ventilación y temperatura para retardar la maduración y deterioro.
- Tener en cuenta el manejo adecuado de la temperatura ambiental para evitar la aceleración del deterioro.
- Almacenar en empaques, recipientes o canastillas con orificios para facilitar su protección y ventilación Aislar alimentos que emiten olores de los que los absorben: la cebolla, el ajo, pescado y la piña emiten olores y el queso, pan, leche absorben olores
- En las frutas y verduras frescas, no se requiere colocar fecha de vencimiento, excepto las que se encuentran empacadas.

Almacenamiento de leche y productos lácteos

- Se deben almacenar separados de los alimentos que expelen olores fuertes. La leche y el yogurt deben estar almacenados en su empaque original.
- Debe mantenerse en refrigeración, excepto para la leche que de acuerdo el método de tratamiento térmico recibido previo al empaque.
- No congelar porque se altera su textura.

	• El queso una vez abierto se debe rotular y ser utilizado en el menor tiempo posible. **Cárnicos, pollo y pescado** • Debe mantenerse la temperatura constante para evitar el deterioro del producto. • Los alimentos perecederos como carnes y pescados deben almacenarse por separado en empaques adecuados (bolsa plástica transparente calibre 25 o envase plástico de cierre hermético, con la rotulación exigida en los dos casos mencionados), bajo condiciones de refrigeración y/o congelación. • Debe mantenerse en Refrigeración a 4ºC o menos, o en congelación a -18ºC o menos, inmediatamente después del recibo, rotulados con nombre del corte, fecha de llegada y fecha de vencimiento

ELABORÓ
VALENTINA ESTELA VILLAQUIRAN

FECHA:	**HORA:**	**SITIO:**	**PRÓXIMA REUNIÓN:**
NIVEIMBRE 08 del 2022	8:00am a 12:00pm	Servicio de alimentación	A necesidad

ORDEN DEL DIA
• Saludo de bienvenida • Socialización de conceptos previos • Orientación frente al tema - condiciones para la recepción de materia prima, condiciones de calidad y de rechazo. • Preguntas y retroalimentación • Conclusiones • Compromisos

ÍTEM	**TEMAS TRATADOS**
	Con el objetivo de garantizar la adecuada recepción de alimentos y/o materias primas, así como las condiciones de calidad y rechazo, se inicia con la capacitación. Desarrollo: La manipuladora de alimentos tiene la responsabilidad de recibir las materias primas, insumos y/o productos que entran al servicio, verificar las cantidades y la calidad de estos, y diligenciar los registros de inventarios establecidos, así como velar por el almacenamiento y manejo apropiado de los alimentos.

El recibo de materias primas e insumos para la preparación y servido de alimentos debe realizarse en lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental. El horario de recibo no debe interferir con el de distribución de alimentos o preparaciones. En el punto de preparación debe encontrarse debidamente archivada la requisición de alimentos y adicionalmente mantener el control sobre el inventario de los productos.

Área de recibo de alimentos: Esta zona debe presentar adecuadas condiciones de organización, limpieza y desinfección. En ningún caso se puede permitir que al recibir los alimentos éstos tengan contacto directo con el suelo, por tanto, se debe usar estibas plásticas o canastillas como base. Para los programas que se desarrollan en ambiente comunitario o familiar en donde no existe un espacio exclusivo para desarrollar esta actividad, se debe garantizar que la misma se desarrolle en un área acondicionada temporalmente para este fin; en todos los casos se debe garantizar el pre alistamiento antes de su almacenamiento.

Equipos para el recibo: La persona que recibe los alimentos deberá disponer de todos los elementos necesarios tales como: báscula en buen estado y ajustada (con la capacidad y división de escala acorde al tipo de alimento y/o producto); termómetro en adecuado estado (preferiblemente de punzón) el cual debe ser utilizado solamente para esta actividad; canastillas y/o recipientes plásticos; formatos de control de temperatura en recibo y formatos de entradas y salidas (Kárdex). Todo lo anterior, permitirá un estricto control sobre los productos adquiridos y recibidos.

Horarios para el recibo de alimentos: Los horarios de recibo de materias primas, insumos y/o productos deben ser establecidos por el operador del servicio; dicha actividad se debe programar de tal forma que nunca se interfiera con el funcionamiento del servicio de alimentación y contando con el tiempo y recursos suficientes para la inspección y verificación de la cantidad y calidad de los productos.

Condiciones generales para el recibo de alimentos: El manipulador de alimentos debe conocer y verificar el cumplimiento de los criterios mínimos de aceptación para cada grupo de alimentos, así:

Criterios mínimos de aceptación y rechazo de materias primas.

ALIMENTO	ACEPTACION	RECHAZO
CARNES DE RES, CERDO Y TERNERA	Fresca, firme y elástica al tocarla. Res: color rojo púrpura. Cerdo: color ligeramente rosado. Libre de todo tipo de suciedad. Magra. Olor característico de producto fresco. Temperatura: Refrigerada a 4ºC o menos o congelada a -18ºC o menos (de acuerdo con tiempo de uso).	Carne verdosa o café oscuro, descolorida. Superficie viscosa, babosa o con lama. Superficie sanguinolenta con puntos blancos o verdes. Mal olor. Sin refrigerar y a más de 4ºC o con signos de descongelamiento. Con alto porcentaje de grasa
POLLO	Color rosado pálido, piel brillante Se debe comprar preferiblemente congelado; en caso de compra en fresco la temperatura de recibo entre 1ºC y 4°C Solo se acepta pechuga o pierna pernil Temperatura: Refrigerada a 4ºC o menos o congelada a -18ºC o menos (de acuerdo a tiempo de uso).	Blanco, flácido, coloración púrpura o gris de la piel. Olor agrio o rancio. Sin refrigerar y a más de 4ºC.
PESCADOS	Agallas rojo-brillantes y húmedas y ojos saltones, brillantes, húmedos y cristalinos. Carne firme y elástica. Sin presencia de olor fuerte Debe llegar en bolsas plásticas, al interior de canastillas limpias. Refrigerado a 4ºC o menos, o congelado a -18ºC o menos. Solo se permite el uso del cuerpo del pez sin cola y cabeza	Agallas grises o verdosas, ojos secos y hundidos. Carne flácida y blanda. Si queda la huella de los dedos impresa. Olor agrio y amoniacal. Sin refrigerar y a más de 4ºC, o con signos de descongelamiento.
LECHE	Pasteurizados y con olor característico. Sabor: Dulce. Apariencia: Sin partículas extrañas. Empaque original en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse. Refrigerados a temperatura entre 1ºC y 4°C.	Sin pasteurizar y con olores extraños. Rancio. Apariencia: con partículas extrañas y/o moho Con recipientes o envases en mal estado. Sin fecha de caducidad o ya vencida. Sin refrigerar y a más de 4ºC.
QUESO	Color uniforme, textura firme y sabor característico Elaborado con leche pasteurizada. Color blanco característico. Olor característico al producto fresco. Sin huecos y compacto, de textura semiblanda. Empacado en bolsas transparentes con nombre del fabricante, registro sanitario y fecha de vencimiento. Temperatura de entre 1ºC y 4°C.	Olor rancio Condiciones de higiene deficientes del vehículo de transporte, canastas u operarios de distribución. Color y olor diferente al característico del producto fresco. Aspecto seco, consistencia dura. Presencia de impurezas o mohos. Empaque averiado o inflado. Temperatura superior a 4°C Sin Registro Sanitario, sin fecha de vencimiento o fecha caducada
HUEVOS	Cáscara limpia y completa sin roturas, Sin anormalidades en la cáscara. Peso acordado Sin presencia de excremento.	Quebrado, manchado y con excremento o heces.
ENLATADOS	Latas en buen estado, sin abolladuras u oxidación. De un fabricante confiable. Con fecha de vencimiento y número de lote.	Latas abolladas, oxidadas, con derrames o escurrimientos, hinchadas o picadas. Sin número de lote, fecha de vencimiento o fecha ya caducada
ALIMENTOS SECOS	Empaque en buen estado, limpio e íntegro. Sin señales de insectos o materia extraña. Con fecha de vencimiento y número de lote. Para el caso de producto de panadería el aspecto poroso, homogéneo, corteza de color uniforme. Color y sabor agradable	Empaque perforado, roto, con humedad o con presencia de moho. Restos de insectos o material extraño Sin número de lote, fecha de vencimiento o fecha ya caducada.
FRUTAS Y VERDURAS	Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés, sin moho. Olor normal. Tejidos finos. De buen color de acuerdo a la característica de la variedad. Libres de lesiones, insectos o cualquier sustancia extraña. Grado de madurez adecuado	Sucias. Descompuestas. Con magulladuras. Con moho. Con presencia de material extraño Sobremaduro
TUBERCULOS	Los tubérculos deben estar sanos, limpios razonablemente libres de tierra adherida, libre de parásitos, de buen color, bien formados y desarrollados, en perfecto estado de conservación, sin brotes	Descompuestas Con parásitos. Presencia de moho

	La recepción de los alimentos debe cumplir con las especificaciones de las fichas técnicas, diseñadas, actualizadas y vigentes, para el cumplimiento del componente alimentario de los programas institucionales, que se encuentran de forma permanente en la página web del ICBF. Estas fichas técnicas y las que se construyan a futuro, estarán asociadas a la Guía Técnica del Componente de Alimentación y Nutrición. Además de las fichas técnicas, los alimentos deben cumplir con los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente. El manipulador que recibe la materia prima debe conocer las cantidades y presentaciones de los alimentos adquiridos, definidas para el cumplimiento al ciclo de menús aprobado, e igualmente las especificaciones de calidad de cada uno de los productos a recibir; de igual manera, deben contar con los registros en los cuales se consigne la no conformidad con alguno de las materias primas, insumos y/o productos. Las materias primas, insumos y/o productos que no cumplen con las especificaciones deberán ser devueltos para realizar el cambio; dicho proceso debe quedar registrado. Finalmente, se abre espacio para la resolución de dudas, compromisos y conclusiones.

ELABORÓ
VALENTINA ESTELA VILLAQUIRAN

FECHA:	**HORA:**	**SITIO:**	**PRÓXIMA REUNIÓN:**
NOVIEMBRE 10 del 2022	8:00am a 12:00pm	Servicio de alimentación	A necesidad

ORDEN DEL DIA
• Saludo de bienvenida • Socialización de conceptos previos • Orientación frente al tema - Almacenamiento en frío y seco, rotulación de alimentos. • Preguntas y retroalimentación • Conclusiones • Compromisos

ÌTEM	**TEMAS TRATADOS**
	Con el objetivo de garantizar a nivel institucional el adecuado almacenamiento de materias primas en frío o seco así como la adecuada rotulación de los mismos, se inicia la capacitación al personal manipulador de alimentos. Desarrollo: Teniendo en cuenta la socialización de conceptos previos, se indica que las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las condiciones establecidas en la normatividad vigente, artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013. Las condiciones generales que deben

	cumplir, tanto el área como el proceso de almacenamiento de alimentos/materias primas, son: • Cada uno de los productos recibidos debe ser organizado de acuerdo con el tipo de producto y método de almacenamiento. • Se debe señalizar dentro del área de almacenamiento los espacios para cada tipo de productos. • Los alimentos deben estar separados de las paredes, pisos y techos. • El espacio cuenta con las dimensiones de acuerdo con los volúmenes almacenados. • Los productos de vidrio, latas y productos pesados en general deben ubicarse en la parte inferior de los estantes del almacén o la despensa; y los productos livianos se deben ubicar en parte medios y superiores de los mismos. • Los productos congelados, un día antes de ser empleados deben pasar a refrigeración para controlar la cadena de frío, por lo tanto, estos alimentos y los que se mantienen refrigerados permanentemente, se entregarán a 4 °C o menos. • Se debe llevar un control de primeras entradas y primeras salidas, con el fin de garantizar la rotación de los productos y emplear primero los alimentos que estén más próximos a su fecha de vencimiento. • Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro del lugar, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas o estantes especialmente destinados para este fin y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. • Es necesario que la persona encargada del lugar de almacenamiento realice un inventario de productos almacenados a través de conteo físico, para tener un control de las existencias y servir de base para el proceso de compras. Adicionalmente, es necesario que periódicamente se dé salida a productos y materiales inútiles o dañados, para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación. • Se debe continuar la vigilancia de los criterios mínimos de aceptación y de esta manera evitar el deterioro de los alimentos. • No se debe saturar el refrigerador y/o el congelador. Si se llena hasta el punto de que no haya espacio entre los diferentes alimentos, el aire no puede circular y la distribución de la temperatura se verá afectada. En consecuencia, se debe almacenar de acuerdo con la capacidad de los equipos y del área de almacenamiento. • En el almacenamiento de alimentos en neveras y congeladores, se debe evitar la contaminación cruzada; para esto es necesario que los alimentos sean seleccionados, alistados y empacados en bolsas de polietileno transparentes cerradas, las cuales

tendrán un solo uso, es decir no podrán ser reutilizables. Estas deben ser identificadas y rotuladas antes de someterlas a refrigeración o congelación.

• En caso de evidenciarse un producto con fecha de vencimiento cumplida, se debe separar del resto de los alimentos y marcarlo de manera que se diferencie y no sea utilizado y dar de baja de acuerdo con el procedimiento establecido por el operador del servicio.

Para garantizar un adecuado almacenamiento evitando el deterioro de los productos almacenados se debe tener en cuenta lo siguientes aspectos:

TIPO DE ALIMENTOS	ASPECTOS A TENER EN CUENTA
Almacenamiento Seco	El almacenamiento de los productos se realizará ordenadamente en despensas o estantes, separados de las paredes, no se debe exponer directamente sobre el piso sino elevadas de él por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación si es el caso.
	Los alimentos almacenados a granel como: azúcar, arroz, granos etc. pueden ser retirados de sus empaques originales y almacenados en canecas plásticas con tapa y debidamente rotulados, estas canecas deben estar sobre estibas plásticas o canastillas plásticas. Sin embargo, debe contar con rotulo que indique como mínimo (fecha de vencimiento, nombre de producto y lote)
	En los enlatados, las latas se encuentran en buen estado sin abolladuras y/o oxidación, selladas adecuadamente, sin derrames y /o mal olor.
	Mantener la temperatura adecuada, con ventilación apropiada (natural o artificial) que impida el deterioro de los alimentos.
	Los productos empacados individualmente, como galletas y otros que presenten largos periodos de vida útil, deben almacenarse a temperatura ambiente, se recomienda que ésta no sobrepase los 25°C. Se deben ubicar en estanterías de manera organizada y con un rotulo que indique nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y número del lote; éste rotulo debe ser ubicado en forma visible en la estantería en frente del producto y el material puede ser: cinta de enmascarar, papel adhesivo, papel blanco, tablillas acrílicas para marcar con marcador borraseco entre otros.
	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 se reporta fecha de vencimiento en el empaque, verificar con el proveedor fecha de producción). Teniendo en cuenta que los factores que inciden para aumentar o disminuir el proceso de envejecimiento son la temperatura y la humedad, se establece la vida útil del huevo de gallina fresco de acuerdo a las mismas: menor a 22°C de

TIPO DE ALIMENTOS	ASPECTOS A TENER EN CUENTA
	20 a 30 días, entre 22°C y 32°C de 15 a 20 días, mayor a 33°C 10 días. , refrigerado entre 30 y 45 días.
Almacenamiento frío	En esta área se deben almacenar los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, particularmente los de mayor riesgo en salud pública[96] deben mantenerse en condiciones que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deberán adoptarse medidas efectivas como: mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores a 4°C o mantener el alimento en estado congelado. Ejemplo: en refrigeración: frutas, verduras, leche líquida, lácteos; y en congelación: carnes, pollo, pescado.
	Los alimentos se deben rotular con nombre, fecha de llegada y de vencimiento.
	Se debe mantener la temperatura estable dentro del refrigerador y el congelador, para lo cual debe limitarse la apertura de las puertas a lo estrictamente necesario
	Controlar a diario la temperatura de los equipos de refrigeración y congelación.
	Los alimentos perecederos tales como leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deberán almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados sin que haya separación física entre ellos, para evitar la contaminación cruzada.
	Diariamente se debe registrar el formato de control de temperaturas (ver formato de registro de temperaturas) con el fin de monitorear la cadena de frío de los productos, así como el correcto funcionamiento de los equipos de refrigeración y/o congelación.
Almacenamiento de verduras y frutas	Se deben almacenar inmediatamente sean recibidas para evitar alteraciones y daños.
	Mantener una adecuada ventilación y temperatura para retardar la maduración y deterioro.
	Tener en cuenta el manejo adecuado de la temperatura ambiental adecuada para evitar la aceleran el deterioro.
	Almacenar en empaques, recipientes o canastillas con orificios para facilitar su protección y ventilación
	Aislar alimentos que emiten olores de los que los absorben: la cebolla, el ajo, pescado y la piña emiten olores y el queso, pan, leche absorben olores
	En las frutas y verduras frescas, no se requiere colocar fecha de vencimiento, excepto las que se encuentran empacadas.

Almacenamiento de leche y productos lácteos	Se deben almacenar separados de los alimentos que expelan olores fuertes.
	La leche y el yogurt deben estar almacenados en su empaque original. Debe mantener en refrigeración, excepto para la leche que de acuerdo el método de tratamiento térmi recibido previo al empaque. No congelar porque se altera su textura.
	El queso una vez abierto se debe rotular y ser utilizado en el menor tiempo posible.
Cárnicos, pollo y pescado	Debe mantenerse la temperatura constante para evitar el deterioro del producto.
	Los alimentos perecederos como carnes y pescados deben almacenarse por separado empaques adecuados (bolsa plástica transparente calibre 25 o envase plástico de cie hermético, con la rotulación exigida en los dos casos mencionados), bajo condiciones refrigeración y/o congelación.
	Debe mantenerse en Refrigeración a 4ºC o menos, o en congelación a -18ºC o meno inmediatamente después del recibo, rotulándola con nombre del corte, fecha de llegada fecha de vencimiento

Se debe llevar un registro de entradas y salidas de las materias primas, insumos y determinar las existencias (kárdex), con el fin de controlar las cantidades existentes.

Finalmente, con esta actividad se logró profundizar los conceptos acerca del adecuado almacenamiento de materias primas en frío o seco así como la adecuada rotulación de los mismos y con ello garantizar la adecuada operatividad, se realiza resolución de preguntas, retroalimentación y/o conclusiones y compromisos.

ELABORÓ
VALENTINA ESTELA VILLAQUIRAN

FECHA:	HORA:	SITIO:	PRÓXIMA REUNIÓN:
NOVIEMBRE 15 del 2022	8:00am - 12:00pm	Servicio de alimentación	A necesidad

ORDEN DEL DIA
- Saludo de bienvenida - Presentación del tema - Programa de limpieza y desinfección - Procedimientos generales de limpieza y desinfección - Tipos de sustancias químicas empleadas - Cantidad de detergente e hipoclorito requerido para preparar soluciones - Procedimientos de limpieza y desinfección de superficies, equipos, utensilios y materias primas - Resolución de dudas - Conclusiones y compromisos

ÍTEM	TEMAS TRATADOS
	Posterior al saludo de bienvenida, se realiza la socialización de conceptos previos acerca del programa de limpieza y desinfección, aquí haciendo énfasis en procedimientos generales de limpieza, tipos de sustancias químicas empleadas, así como diluciones y tiempos de exposición a superficies, equipos, utensilios y materias primas con el objetivo de garantizar que las diferentes áreas, superficies, equipos, utensilios y materias primas se encuentren en condiciones óptimas de limpieza y desinfección para controlar los riesgos de contaminación de los alimentos y/o preparaciones ofrecidas. Desarrollo: **LIMPIEZA** Consiste en eliminar residuos de alimentos u otra materia orgánica indeseables. En este proceso la suciedad se disuelve o suspende en detergentes o desengrasantes y se arrastra con el agua. Propósitos de la limpieza: · Eliminar suciedad y residuos de materia orgánica. · Reducir los riesgos de contaminación cruzada. · Remover una buena proporción de los microorganismos de las superficies y ambientes. · Preparar las superficies para la desinfección. · Prevenir el deterioro de alimentos, equipos, utensilios y superficies eliminando residuos que puedan causar corrosión, grietas entre otros · Contribuir con el mantenimiento de un ambiente de trabajo ordenado e higiénico. **Tipos de limpieza:** · Manual:

Incluye cepillado, inmersión, barrido, trapeado; se realiza verificación visual de la operación, hay baja reproducibilidad en los resultados, tiene mayor riesgo para el operario por contacto con los productos, requiere mayor tiempo y consumo de productos.

· Mecánica:

Mediante la utilización de equipos o dispositivos automáticos, sistemas de aspersión, de inmersión, máquinas de lavado, etc. Se disminuyen los riesgos de contacto del producto con las personas.

Los métodos de limpieza se pueden emplear, de forma combinada o separada.

Factores para garantizar una mejor limpieza muchos factores pueden dificultar el proceso de limpieza generando suciedad seca que oxida, descompone, polimeriza y endurece, mancha, ataca y corroe las superficies donde se encuentra. Los factores que favorecen una mejor limpieza y que deben ser tenidos en cuenta por el operario que ejecuta la acción son:

· Utilizar el menor tiempo posible entre terminar la operación o el uso de equipos y utensilios, para iniciar la limpieza (Entre más tiempo dure la suciedad residual sobre los equipos, utensilios, ambientes o superficies, más difícil será el proceso de limpieza)

· Utilizar los productos de limpieza acorde con las indicaciones dadas en las tablas de dosificación. Puesto que concentraciones muy bajas pueden resultar insuficientes y concentraciones muy altas pueden generar en equipos formación excesiva de espuma y en operaciones normales producto residual que puede contaminar los alimentos.

· El uso de ayudas mecánicas como cepillos, requiere previa verificación de las condiciones adecuadas de dichos utensilios.

· La suciedad dificulta la desinfección, por lo que una buena limpieza es requisito previo de un proceso de desinfección.

· Nunca se deben mezclar los productos de limpieza con aquellas sustancias que están destinadas para la desinfección, generalmente los detergentes inactivan la acción antibacteriana de los desinfectantes. Además, estas mezclas pueden generar reacciones químicas desfavorables para la salud.

DESINFECCIÓN

Asegura la reducción de los contaminantes microbianos a un nivel aceptable en las manos, alimentos, superficies (equipos y utensilios) y ambientes (infraestructura) donde se producen los alimentos. Un adecuado proceso de desinfección minimiza el riesgo de ETAS y a su vez garantiza la conservación de las propiedades nutritivas y sensoriales del alimento.

Tipos de desinfección:

Todo proceso de desinfección será efectivo, únicamente si se ha realizado un adecuado proceso previo de limpieza.

· Agua caliente o hirviendo: La temperatura del agua para desinfectar debe ser de al menos 77°C. En caso de que se emplee un lavaplatos industrial, la temperatura del agua para el enjuague final destinado a la desinfección debe ser de al menos 82°C, mientras que en los equipos que sólo cuenten con una temperatura el agua deberá estar al menos

	a 74°C. A 100°c Las bacterias mueren (temperatura en que hierve el agua). Para garantizar una correcta desinfección por calor se aconseja que los utensilios, equipo y superficies ya limpias se expongan a las temperaturas ya mencionadas al menos durante un lapso de treinta segundos. · Agentes químicos desinfectantes: son germicidas que inactivan o reducen la carga en casi todos los microorganismos patógenos. **Importancia de la limpieza y desinfección:** • Permite un área de trabajo, equipos y utensilios aptos para manipular alimentos en el hogar y en las empresas. • Elemento fundamental para el control de plagas. • Ayuda a que los alimentos no se contaminen y por ende reduce la posibilidad de producción de ETA. **Métodos y agentes para la desinfección:** La desinfección es la combinación de métodos físicos y químicos utilizados con el fin de destruir microorganismos presentes. El objetivo principal de la desinfección es reducir el número de microorganismos del medio ambiente, para lo cual se debe Tener en cuenta la desinfección de pisos, baños y superficies. Para elegir un buen desinfectante hay que tener en cuenta ciertas características químicas y físicas entre las cuales se encuentra: tener un espectro germicida (capacidad de destruir gérmenes), no corrosivo, no tóxico, económico, de fácil dosificación y soluble en agua" **Mezclas con hipoclorito** En "el momento de emplear hipoclorito como desinfectante, se debe tener en cuenta ciertas pautas generales: - Es inestable a la luz, calor y al tiempo prolongado de preparación. - Se emplea en forma líquida y es un buen desinfectante. - Ideal para remojar elementos, materiales o utensilios. Finalmente se expone la tabla de diluciones de hipoclorito y se deja memo ficha dentro del servicio de alimentación, se realizan conclusiones y se pactan compromisos.

ELABORÓ
VALENTINA ESTELA VILLAQUIRAN

FECHA:	**HORA:**	**SITIO:**	**PRÓXIMA REUNIÓN:**
NOVIEMBRE 21 del 2022	8:00pm - 12:00pm	Servicio de alimentación	Agosto del 2022

ORDEN DEL DIA
1. Saludo de bienvenida

2. Presentación del tema
3. Programa de residuos sólidossólidos y líquidoslíquidos
4. Identificación y caracterización de los residuos sólidos
5. Sistema de conducción y recolección de los residuos sólidos dentro de la unidad de servicio
6. Ruta interna de recolección, disposición y entrega final.
7. Manejo y control de aceites vegetales usados
8. Procedimiento de recolección y disposición final de residuos
9. Verificación de actividades para el manejo de residuos sólidos
10. Resolución de dudas
11. Conclusiones y compromisos

ÍTEM	TEMAS TRATADOS
	Con el objetivo de tener un adecuado manejo de residuos sólidos y líquidos procedentes del proceso productivo dentro del servicio de alimentación, se da inicio a la capacitación manejo de residuos sólidos y líquidos. Desarrollo: Los residuos son todo objeto o elemento en estado sólido o líquido, que se abandona, bota o rechaza, o puede ser reutilizable. Estos se clasifican en, residuos orgánicos aprovechables como es el caso de las verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos de la carne y el pollo, las espinas de pescado y restos de comida en general, los cuales serán depositados en el contenedor de color verde. TambiénTambién, se encuentran los residuos aprovechables como el plástico, vidrio, metales, papel y cartón, los cuales serán depositados en la caneca de basura color blanca y finalmente encontramos los residuos no aprovechables como el papel higiénico, servilletas, papeles y cartones contaminados con comida, papeles metalizados, residuos COVID-19 como tapabocas, guantes, entre otros, que seran depositados en la caneca de basura color negro. **Sistema de conducción y recolección de los residuos sólidos dentro de la unidad de servicio** A través de un proceso de barrido se depositan los residuos sólidos según su clasificación en residuos orgánicos aprovechables, residuos aprovechables y no aprovechables, en los contenedores segúnsegún su códigocódigo de color verde, blanco y negro respectivamente, debidamente identificables, marcados, con su tapa de accionamiento no manual y su bolsa del mismo color, los cuales mantendránmantendrán en condiciones adecuadas de aseo. Este proceso está a cargo de las manipuladoras de alimentos y/o personal de servicios generales, debidamente capacitado, para lo que debe de tener en cuenta: • Se debe desarrollar esta actividad a partir de las rutas y caminos ya determinados para realizar un buen manejo de los residuos y poder desempeñar estas funciones de modo organizado. • Se debe cubrir la totalidad de los puntos ecológicos, prestando atención en las condiciones de higiene, rapidez y horarios establecidos. • Durante el transporte se debe tener cuidado para garantizar que no se produzca el rompimiento de las bolsas.

	• Durante la recolección no se deben interrumpir las actividades normales. **Ruta interna de recolección, disposición y entrega final.** La ruta interna se llevará de manera organizada y sistemática, iniciando por la recolección, separación y clasificación en la fuente o punto de generación, almacenando parcialmente en las canecas destinadas para tal fin durante el tiempo estipulado, no mayor a 3-4 horas, y posterior traslado a los contenedores ubicados fuera del área de preparación de alimentos Shuts, para su almacenamiento temporal hasta que la empresa de aseo municipal lleve a cabo la recolección y posterior disposición final de estos con una periodicidad interdiaria, tener en cuenta que el funcionario que realice esta actividad debe de contar con los elementos de protección personal necesarios para llevar a cabalidad esta actividad. **Manejo y control de aceites vegetales usados** Una vez se genere aceite vegetal usado no reutilizable, deberá ser depositado en su empaque original y rotulado para su almacenamiento temporal, y posteriormente ser entregado a la organización que le dé una disposición final apropiada. En el centro se dispone de un área específica para la recolección de este tipo de residuo. **Procedimiento de recolección y disposición final de residuos** 1. Recolectar todos los residuos en los puntos de generación 2. Clasificar y separar los residuos generados 3. Almacenar parcialmente en las canecas según el tipo de residuo 4.Trasladar a los contenedores ubicados fuera del área de preparación según tipo de residuo 5. Almacenar los residuos hasta que la empresa de aseo municipal lleve a cabo la recolección y posterior disposición final **Verificación de actividades de manejo de residuos sólidos** A nivel institucional se dispone del formato control, este debe de ser diligenciado de manera diaria por la manipuladora de alimentos y supervisado por la nutricionista. Finalmente, con esta actividad se logró abrir espacio para la resolución de dudas, así como recordar obligaciones para llevar a cabo la adecuada separación y clasificación de residuos sólidos y líquidos.

Color del recipiente		Tipo de residuo
Verde		Residuos orgánicos aprovechables
Blanco		Residuos aprovechables
Negro		Residuos no aprovechables

DECISIONES Y/O COMPROMISOS	RESPONSABLE	PLAZO
Velar por el almacenamiento y manejo apropiado de los alimentos. Cumplir y hacer cumplir las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad. Realizar los procesos de limpieza y desinfección en las frecuencias indicadas así como hacer la dilución de hipoclorito según las dosificaciones adecuadas. Realizar una adecuada separación de residuos sólidos.	Manipuladoras de alimentos	Inmediato

Registro fotográfico



IMPLEMENTACIÓN DE MANUAL DE DIETAS Y MINUTA PATRÓN

Con el objetivo de brindar a los adultos mayores de la institución, una alimentación completa, balanceada y segura, teniendo en cuenta sus cambios fisiológicos y sus estados de salud y nutrición se diseña e implementa el manual de dietas y minuta patrón, se deja registro físico dentro del servicio de alimentación.

Tabla 1. Ciclos de menús

SEMANA Nº 1						
LUNES	**MARTES**	**MIÉRCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**	**SÁBADO**	**DOMINGO**
DESAYUNO						
CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE AVENA EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	COLADA DE MAICENA EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE AVENA EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
HUEVO REVUELTO	QUESO CAMPESINO	HUEVO PERICO	SANDWICH DE QUESO CON MANTEQUILLA	HUEVO FRITO	QUESO CAMPESINO	HUEVO EN TORTA
PAN BLANCO	MASITAS DE HARINA PAN	AREPA DE MAÍZ		GALLETAS DE SODA	MASITAS DE HARINA DE TRIGO	PAN BLANCO
MANZANA	MANDARINA	BANANO	MANGO	PERA	PAPAYA	MANGO
REFRIGERIO MAÑANA						
COLADA DE MAICENA EN LECHE	JUGO DE MANGO	COLADA DE AVENA EN LECHE	JUGO DE MORA	LECHE	JUGO DE GUAYABA	COLADA DE MAICENA EN LECHE
CROISSANT	GALLETAS WAFER	HOJALDRE	TORTA	GALLETA NEGRA	TORTA	MOGOLLA
PERA		MANZANA		MANGO		BANANO
ALMUERZO						
SOPA DE PASTAS	SOPA DE ALVERJA	SOPA DE LENTEJA	SANCOCHO	SOPA DE GUINEO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE CUCHUCO
PASTA A LA BOLOÑESA	POLLO SUDADO	CERDO EN SALSA BBQ DULCE	POLLO GUISADO CON PAPA	CARNE ENCEBOLLADA	POLLO A LA PLANCHA	HUEVO FRITO
	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ ROJO	ARROZ TIGRE	ARROZ
MONEDITAS DE PLÁTANO VERDE	PAPA Y YUCA EN EL SUDADO	TOSTADA DE PLÁTANO VERDE		ENVUELTO	PAPA COMÚN AL PEREJIL	TAJADA DE PLATANO MADURO
LECHUGA, ZANAHORIA,	REPOLLO, ZANAHORIA	ZANAHORIA, PEPINO, CEBOLLA,	AGUACATE, CEBOLLA, TOMATE,	LECHUGA, TOMATE, ESPINACA	ZANAHORIA, PEPINO, CEBOLLA,	ZANAHORIA, HABICHUELA

CEBOLLA, APIO		ALVERJA	CILANTRO		ALVERJA	
JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE LULO	JUGO DE MANGO	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MANGO	JUGO DE GUAYABA
REFRIGERIO TARDE						
YOGURT	KUMIS	QUESO CAMPESINO	YOGURT	KUMIS	QUESO CAMPESINO	YOGURT
	GALLETA NEGRA		GALLETA DULCE		HOJALDRE	GALLETA CATALINA BLANCA
BANANO	MANZANA	PERA	PAPAYA	BANANO	MANGO	MANDARINA
CENA						
MILANESA DE POLLO	HIGADO EN BISTEC	HUEVO FRITO	CARNE DE CERDO EN SALSA BBQ DULCE	POLLO A LA PLANCHA	CARNE DE RES ALBONDIGAS	PASTAS CON ATÚN
ARROZ TIGRE	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	ARROZ	ARROZ AL CURRY	ARROZ CON ARVEJA	
PAPA COMÚN A LA FRANCESA	MONEDITAS DE PLÁTANO VERDE	PAPA AMARILLA FRITA	AREPA FRITA	PAPA COMÚN AL PEREJIL	TOSTADA DE PLÁTANO VERDE	MONEDITAS DE PLATANO VERDE
LECHUGA, TOMATE, ESPINACA	AGUACATE, CEBOLLA, TOMATE, CILANTRO	ZANAHORIA, HABICHUELA	ZANAHORIA, PEPINO, CEBOLLA, ARVEJA	LECHUGA, ZANAHORIA, CEBOLLA, APIO	REPOLLO, ZANAHORIA	LECHUGA, TOMATE, ESPINACA
JUGO DE LULO	JUGO DE PIÑA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MORA	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MANGO
Menu 1	Menú 2	Menu 3	Menú 4	Menú 5	Menú 6	Menú 7

SEMANA Nº 2						
LUNES	**MARTES**	**MIÉRCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**	**SÁBADO**	**DOMINGO**
DESAYUNO						
COLADA DE MAICENA EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	COLADA DE AVENA EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	COLADA DE MAICENA EN LECHE
QUESO CAMPESINO	HUEVO PERICO	HUEVO REVUELTO	QUESO CAMPESINO	HUEVO PERICO	HUEVO REVUELTO	QUESO CAMPESINO
HOJALDRA	AREPA DE MAÍZ	PAN BLANCO	MASITAS DE HARINA DE TRIGO	AREPA DE MAÍZ	PAN BLANCO	MASITAS DE HARINA PAN

MANZANA	MANGO	MANDARINA	PAPAYA	BANANO	PIÑA	MANZANA
REFRIGERIO MAÑANA						
JUGO DE MARACUYÁ	COLADA DE AVENA EN LECHE	SORBETE DE BANANO	COLADA DE MAICENA EN LECHE	JUGO DE FRESA	COLADA DE AVENA EN LECHE	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL
PAN BLANCO	GALLETA CATALINA BLANCA PERA	BROWNIE	GALLETA DE SAL MANDARINA	MOGOLLA	GALLETA NEGRA PAPAYA	GALLETA DE DULCE
ALMUERZO						
SOPA DE VERDURAS	SOPA DE LENTEJA	SOPA DE GUINEO	SOPA DE PASTAS	SOPA DE TORTILLA	SOPA DE FRIJOLES	SOPA DE MONEDITAS
GOULASH DE POLLO	CARNE HAMBURGUESA EN BISTEC	POLLO FRITO	CARNE MOLIDA	HUEVO FRITO	HIGADO ENCEBOLLADO	CHULETA DE POLLO
ARROZ	ARROZ CON ARVEJA	ARROZ AL CURRY	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	ARROZ ROJO	PASTA ATOMATADA
PAPA COMÚN AL HORNO	PLÁTANO MADURO ASADO	PAPA AMARILLA COCIDA	PAPA COMÚN AL PEREJIL	AREPA ASADA	PAPA AMARILLA EN CUBOS	PLÁTANO MADURO COCIDO
ZANAHORIA, PEPINO, CEBOLLA, ARVEJA	LECHUGA, ZANAHORIA, CEBOLLA, APIO	ZANAHORIA, HABICHUELA	LECHUGA, TOMATE, ESPINACA	REPOLLO, ZANAHORIA	LECHUGA, ZANAHORIA, CEBOLLA, APIO	AGUACATE, CEBOLLA, TOMATE, CILANTRO
JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	JUGO DE MANGO	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE PIÑA
REFRIGERIO TARDE						
KUMIS GALLETA WAFFER	YOGURT	KUMIS GALLETA DULCE	QUESO CAMPESINO HOJALDRE	YOGURT GALLETA DE SAL	KUMIS	YOGURT
PERA	MANZANA	BANANO	PAPAYA	PIÑA	MANZANA	MANDARINA
CENA						
CARNE DE HAMBURGUESA FRITA	HUEVO FRITO	HIGADO EN BISTEC	MILANESA DE POLLO	POLLO APANADO	GOULASH DE POLLO	CARNE DE RES ALBÓNDIGA
ARROZ CON ARVEJA	ARROZ	ARROZ AL PEREJIL	PASTA CON SALSA PESTO	ARROZ	ARROZ	ARROZ CON ZANAHORIA

TAJADA DE PLATANO MADURO	PAPA COMÚN EN GAJO	TOSTADA DE PLÁTANO VERDE	PAPA AMARILLA FRITA	TAJADA DE PLATANO MADURO	ENVUELTO	PAPA COMÚN AL PEREJIL
ZANAHORIA, HABICHUELA	LECHUGA, TOMATE, ESPINACA	AGUACATE, CEBOLLA, TOMATE, CILANTRO	ZANAHORIA, PEPINO, CEBOLLA, ALVERJA	ZANAHORIA, HABICHUELA	REPOLLO, ZANAHORIA	LECHUGA, ZANAHORIA, CEBOLLA, APIO
JUGO DE PIÑA	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE LULO	JUGO DE MANGO	JUGO DE MORA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL
Menú 8	Menú 9	Menú 10	Menú 11	Menú 12	Menú 13	Menú 14

SEMANA Nº 3						
LUNES	**MARTES**	**MIÉRCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**	**SÁBADO**	**DOMINGO**
DESAYUNO						
AGUA DE PANELA CON LECHE	COLADA DE AVENA EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE MAICENA EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	COLADA DE AVENA EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
HUEVO REVUELTO	SANDWICH DE QUESO CON MANTEQUILLA	HUEVO COCIDO	QUESO CAMPESINO	TORTILLA DE HUEVO	QUESO CAMPESINO	HUEVO PERICO
AREPA DE MAÍZ		MASITAS DE HARINA PAN	AREPA DE MAÍZ CON MANTEQUILLA	PAN BLANCO	HOJALDRA	AREPA DE MAÍZ
MANZANA	BANANO	PIÑA	MANGO	PERA	PAPAYA	MANGO
REFRIGERIO MAÑANA						
LECHE	JUGO DE MORA	COLADA DE AVENA EN LECHE	JUGO DE FRESA	COLADA DE MAICENA EN LECHE	JUGO DE MARACUYÁ	COLADA DE AVENA EN LECHE
HOJUELAS DE MAÍZ	CROISSANT	GALLETA DULCE	MOGOLLA	GALLETA DE SAL	TORTA	GALLETA NEGRA
BANANO		MANGO		PAPAYA		PERA
ALMUERZO						
SOPA DE VERDURAS	SOPA DE GUINEO	SOPA DE CUCHUCO	SANCOCHO	SOPA DE ALVERJA	SOPA DE TORTILLA	SOPA DE BLANQUILLO
HAMBURGUESA FRITA	ATUN GUISADO	CARNE EN BISTEC	POLLO GUISADO CON PAPA	POLLO APANADO	CARNE DE RES ALBÓNDIGA	HUEVO FRITO
ARROZ TIGRE	ARROZ	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ	ARROZ CURRY	PASTA CON SALSA NAPOLITANA	ARROZ ROJO
PLÁTANO MADURO EN PURÉ	AREPA FRITA	PAPA AMARILLA COCIDA		PAPA COMÚN AL PEREJIL	PAPA AMARILLA EN CUBOS	PLÁTANO MADURO ASADO

LECHUGA, ZANAHORIA, CEBOLLA, APIO	REPOLLO, ZANAHORIA	ZANAHORIA, HABICHUELA	AGUACATE, CEBOLLA, TOMATE, CILANTRO	LECHUGA, TOMATE, ESPINACA	LECHUGA, ZANAHORIA, CEBOLLA, APIO	ZANAHORIA, HABICHUELA
JUGO DE LULO	JUGO DE PIÑA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	JUGO DE MORA	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MANGO
REFRIGERIO TARDE						
KUMIS	QUESO CAMPESINO	YOGURT	KUMIS	YOGURT	QUESO CAMPESINO	KUMIS
GALLETA DE SAL			GALLETA DE DULCE		HOJALDRE	GALLETAS WAFER
MANDARINA	PERA	MANZANA	BANANO	MANGO	PIÑA	PAPAYA
CENA						
POLLO A LA PLANCHA	HUEVO FRITO	CARNE DE CERDO EN SALSA BBQ DULCE	PASTA A LA BOLOÑESA	POLLO GUISADO	HIGADO EN BISTEC	MILANESA DE POLLO
ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	ARROZ CON PEREJIL		ARROZ CON ARVEJA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ TIGRE
PAPA AMARILLA FRITA	MONEDITAS DE PLATANO VERDE	PAPA AMARILLA AL HORNO	PAPA COMÚN AL PEREJIL	TOSTADA DE PLÁTANO VERDE	ENVUELTO	PAPA COMÚN A LA FRANCESA
ZANAHORIA, HABICHUELA	AGUACATE, CEBOLLA, TOMATE, CILANTRO	LECHUGA, TOMATE, ESPINACA	LECHUGA, ZANAHORIA, CEBOLLA, APIO	ZANAHORIA, HABICHUELA	REPOLLO, ZANAHORIA	AGUACATE, CEBOLLA, TOMATE, CILANTRO
JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE LULO	JUGO DE MORA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MANGO	JUGO DE GUAYABA
Menú 15	Menú 16	Menú 19	Menú 18	Menú 19	Menú 20	Menú 21

SEMANA Nº 4						
LUNES	**MARTES**	**MIÉRCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**	**SÁBADO**	**DOMINGO**
DESAYUNO						
COLADA DE MAICENA EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	COLADA DE AVENA EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	COLADA DE MAICENA EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
QUESO CAMPESINO	HUEVO COCIDO	HUEVO PERICO	SANDWICH DE QUESO CON	HUEVO COCIDO	TORTILLA DE HUEVO	QUESO CAMPESINO

PAN BLANCO CON MANTEQUILLA	MASITAS DE HARINA DE TRIGO	AREPA DE MAÍZ	MANTEQUILLA	MASITAS DE HARINA PAN	AREPA DE MAÍZ	PAN BLANCO CON MANTEQUILLA
MANGO	MANZANA	PIÑA	PAPAYA	PERA	MANDARINA	MANZANA
REFRIGERIO MAÑANA						
JUGO DE MARACUYÁ	COLADA DE MAICENA EN LECHE	JUGO DE MANGO	COLADA DE AVENA EN LECHE	LECHE	JUGO DE MORA	COLADA DE MAICENA EN LECHE
BROWNIE	GALLETA CATALINA	PAN BLANCO	GALLETA WAFFER	TORTA	MOGOLLA	GALLETA NEGRA
	MANGO		PERA	BANANO		PAPAYA
ALMUERZO						
SOPA DE CUCHUCO	SOPA DE ALVERJA	SOPA DE BLANQUILLO	SOPA DE MONEDITAS	SOPA DE TORTILLA	SOPA DE GUINEO	SOPA DE PASTAS
POLLO A LA PLANCHA	HIGADO EN BISTEC	HUEVO FRITO	MILANESA DE CERDO	POLLO BECHAMEL	CARNE MOLIDA	POLLO GUISADO
PASTA CON SALSA PESTO	ARROZ TIGRE	ARROZ	ARROZ	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ARVEJA
PAPA AMARILLA EN CUBOS	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	PAPA COMÚN AL PEREJIL	PAPA AMARILLA AL HORNO	PAPA COMÚN A LA FRANCESA	ENVUELTO	PAPA AMARILLA COCIDA
ZANAHORIA, PEPINO, CEBOLLA, ARVEJA	LECHUGA, ZANAHORIA, CEBOLLA, APIO	ZANAHORIA, HABICHUELA	LECHUGA, TOMATE, ESPINACA	REPOLLO, ZANAHORIA	LECHUGA, ZANAHORIA, CEBOLLA, APIO	AGUACATE, CEBOLLA, TOMATE, CILANTRO
JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MANGO	JUGO DE LULO	JUGO DE MORA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL
REFRIGERIO TARDE						
QUESO CAMPESINO	YOGURT	KUMIS	YOGURT	KUMIS	YOGURT	KUMIS
	GALLETA WAFFER		GALLETA WAFFER	GALLETA DULCE		GALLETA DE SAL
PAPAYA	PERA	BANANO	MANZANA	PIÑA	MANZANA	MANGO
CENA						
CARNE DE RES ALBÓNDIGA	GOULASH DE POLLO	MILANESA DE CERDO	POLLO A LA PLANCHA	POLLO SUDADO	HUEVO FRITO	HIGADO ENCEBOLLADO
ARROZ ROJO	ARROZ CON ARVEJA	ARROZ AL CURRY	PASTA CON SALSA NAPOLITANA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	ARROZ AL PEREJIL
PAPA COMÚN A LA FRANCESA	PAPA AMARILLA FRITA	MONEDITAS DE PLATANO VERDE	AREPA FRITA	TAJADA DE PLÁTANO	MONEDITAS DE PLATANO	PAPA COMÚN EN GAJOS

				MADURO		
LECHUGA, TOMATE, ESPINACA	REPOLLO, ZANAHORIA	ZANAHORIA, PEPINO, CEBOLLA, ALVERJA	AGUACATE, CEBOLLA, TOMATE, CILANTRO	LECHUGA, ZANAHORIA, CEBOLLA, APIO	LECHUGA, TOMATE, ESPINACA	ZANAHORIA, HABICHUELA
JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	JUGO DE MANGO	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE PIÑA
Menú 22	Menú 23	Menú 24	Menú 25	Menú 26	Menú 27	Menu 28

SEMANA Nº 5						
LUNES	**MARTES**	**MIÉRCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**	**SÁBADO**	**DOMINGO**
DESAYUNO						
COLADA DE AVENA EN LECHE	COLADA DE MAICENA EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE				
HUEVO COCIDO	QUESO CAMPESINO	HUEVO PERICO				
HOJALDRA	MASITAS DE HARINA DE TRIGO	AREPA DE MAÍZ				
BANANO	PAPAYA	MANGO				
REFRIGERIO MAÑANA						
LECHE	JUGO DE MORA	QUESO CAMPESINO				
BROWNIE	MOGOLLA	HOJALDRE				
MANDARINA		PIÑA				
ALMUERZO						
SOPA DE TORTILLA	SOPA DE CUCHUCO	SOPA DE ARVEJA				
CARNE DE RES A LA PLANCHA	CARNE EN BISTEC	HIGADO EN BISTEC				
ARROZ CURRY	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ TIGRE				
PAPA COMÚN AL HORNO	PAPA AMARILLA COCIDA	TAJADA DE PLATANO MADURO				
LECHUGA, ZANAHORIA, CEBOLLA, APIO	ZANAHORIA, HABICHUELA	LECHUGA, ZANAHORIA, CEBOLLA, APIO				
JUGO DE MANGO	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	JUGO DE MARACUYÁ				

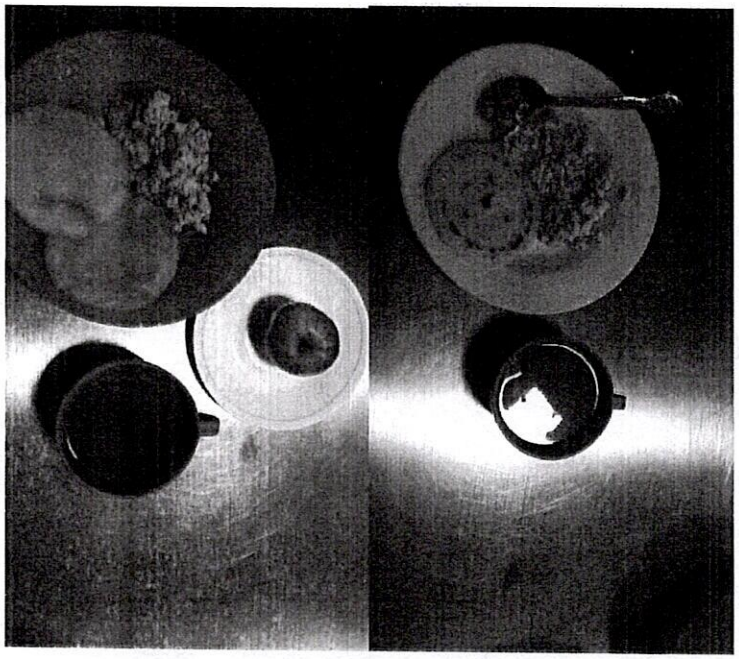
REFRIGERIO TARDE						
YOGURT	KUMIS	YOGURT				
	GALLETA NEGRA	GALLETA WAFFER				
MANZANA		BANANO				
CENA						
POLLO EN SALSA BECHAMEL	CARNE DE RES ALBONDIGAS	GOULASH DE POLLO				
ARROZ	ARROZ CON ARVEJA	ARROZ				
PAPA COMÚN A LAS FRANCESA	TOSTADA DE PLÁTANO VERDE	ENVUELTO				
ZANAHORIA, PEPINO, CEBOLLA, ARVEJA	REPOLLO, ZANAHORIA	REPOLLO, ZANAHORIA				
JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MORA				
Menú 29	Menú 30	Menú 31				

Valentina Estela V.
Nutricionista Dietista
MND 07507

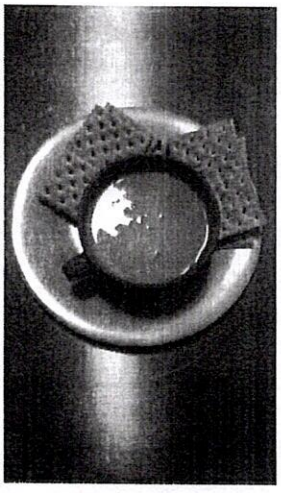
ELABORÓ
VALENTINA ESTELA VILLAQUIRAN

- **SUPERVISIÓN AL SUMINISTRO DE ALIMENTOS**

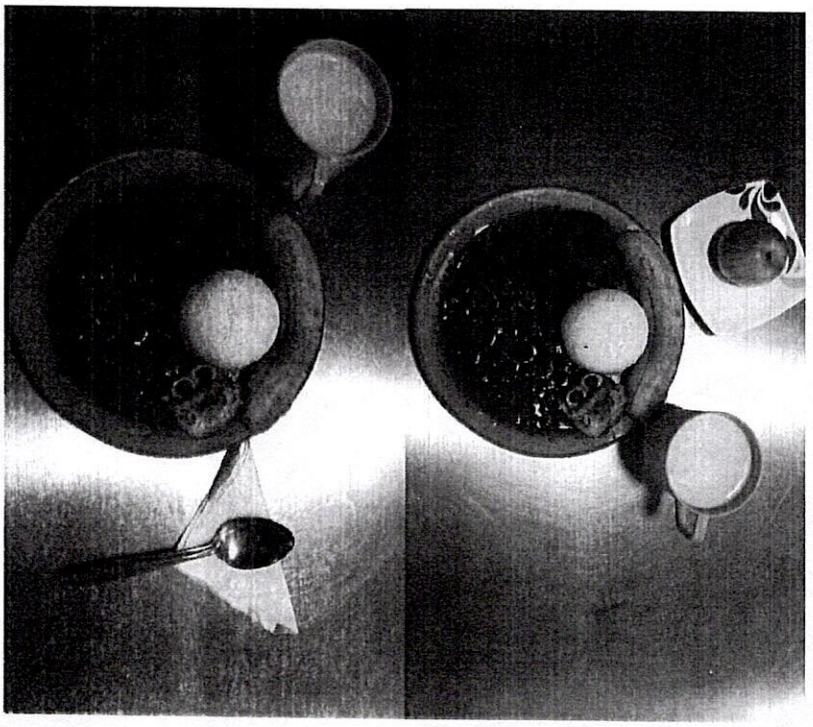
DESAYUNO



REFRIGERIOS



ALMUERZO

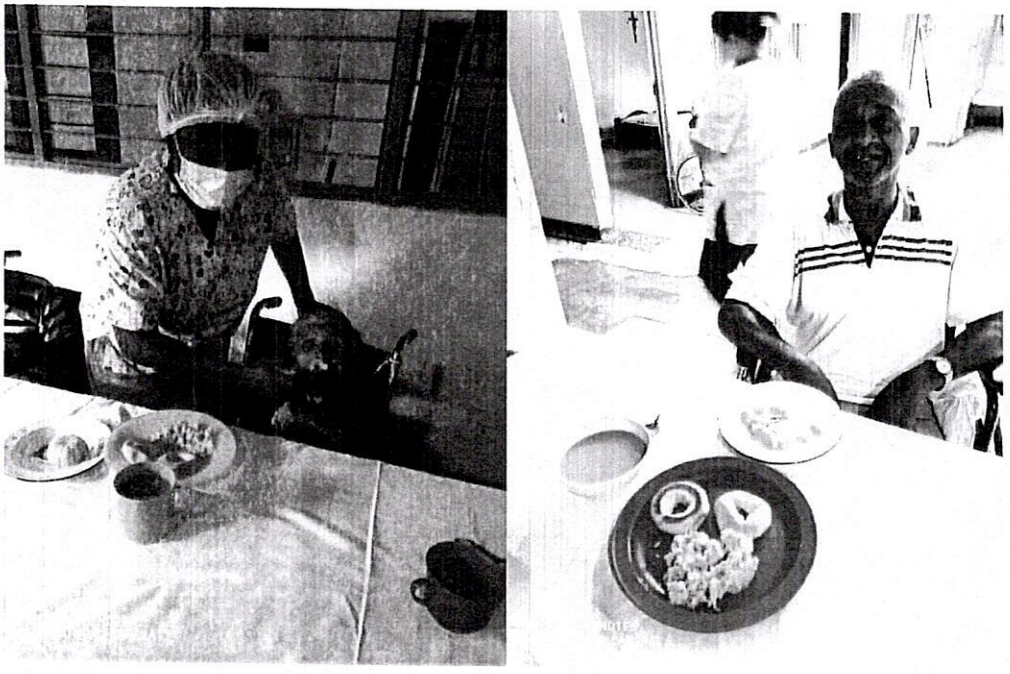


CENA





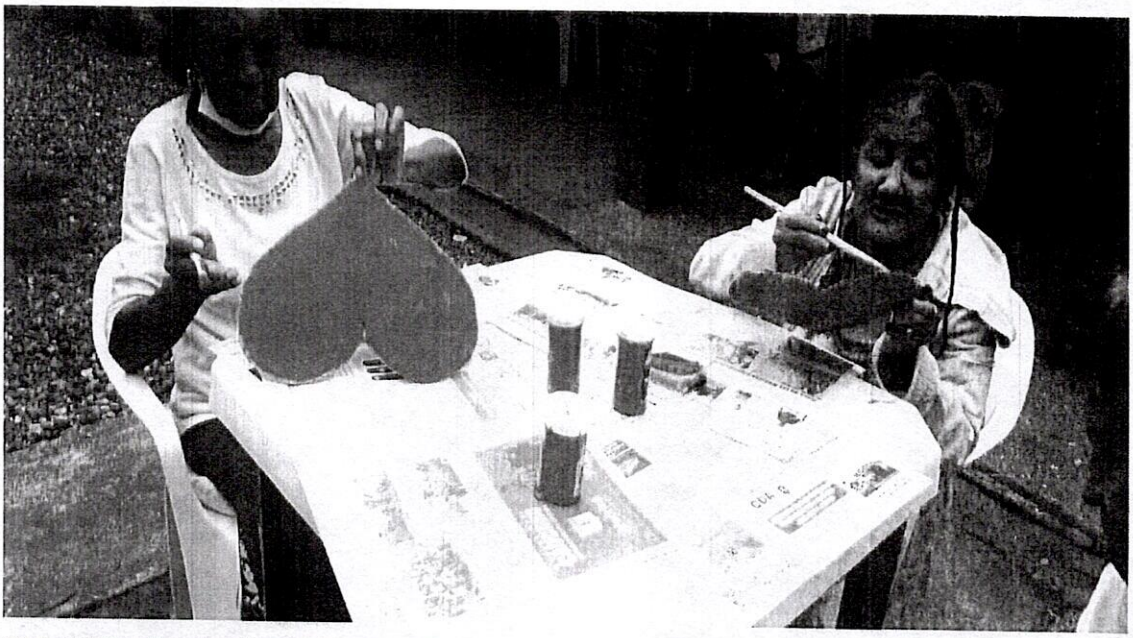
- **ACOMPAÑAMIENTO AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y ASISTENCIA ALIMENTARIA**

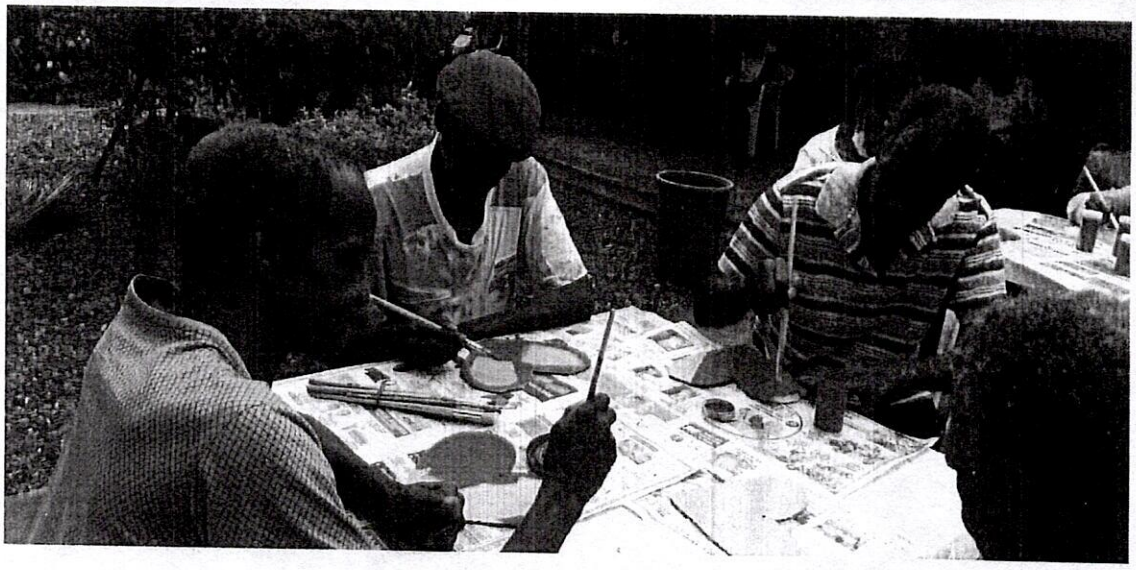


Valentina Estela V.
Nutricionista Dietista
MND 07507

ELABORÓ
VALENTINA ESTELA VILLAQUIRAN

ACTIVIDADES PSICOLOGÍA NOVIEMBRE 2022









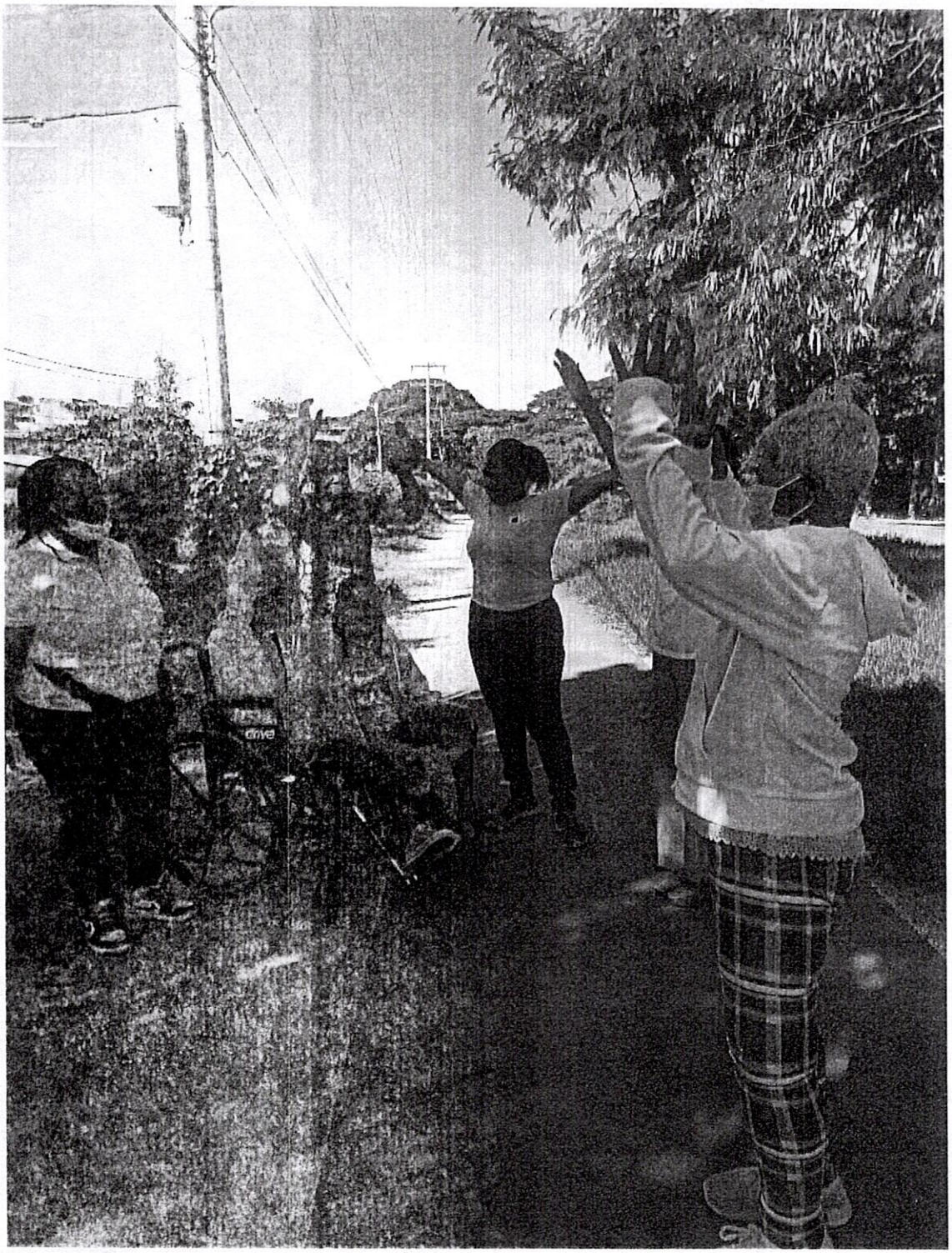


Se continúan con las actividades de trabajo asociativo y capacitación en actividades productivas para consecución de ingresos y dignificar la correlación del trabajo a los adultos mayores para que se sientan útiles ante la sociedad mediante talleres de manualidades todos los talleres será enfocado a comercializar arreglos artesanales navideños para venta en el mes de diciembre.

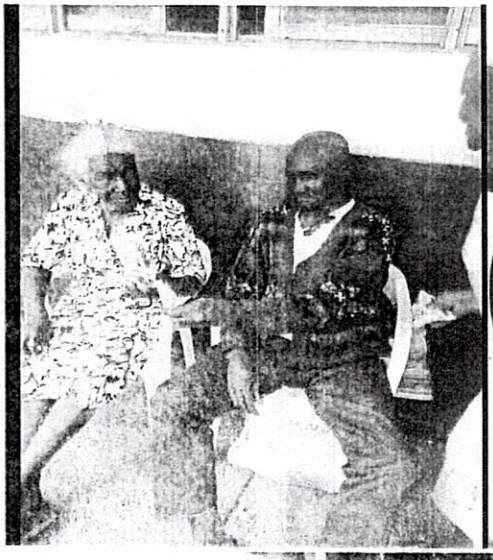








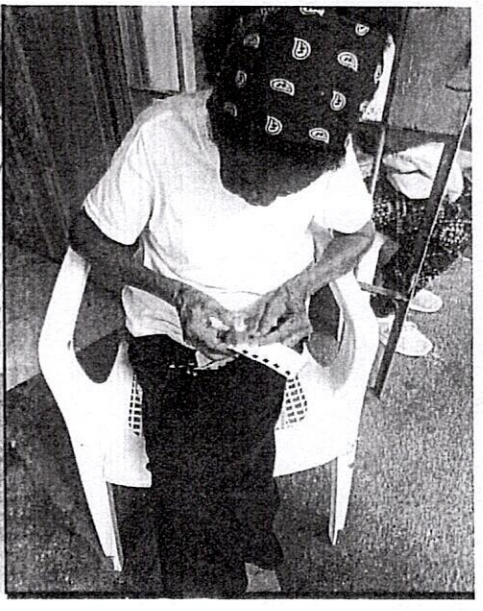









CHANCE

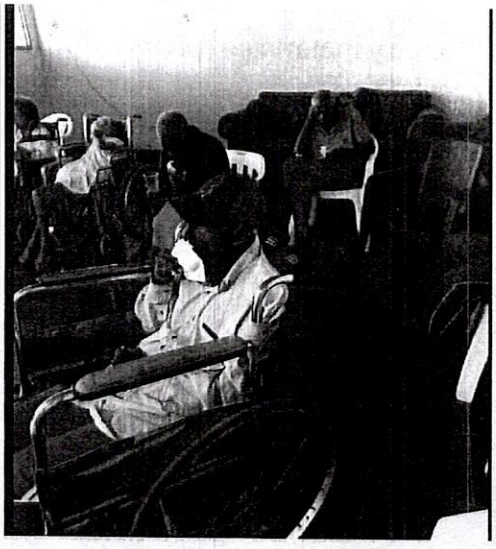


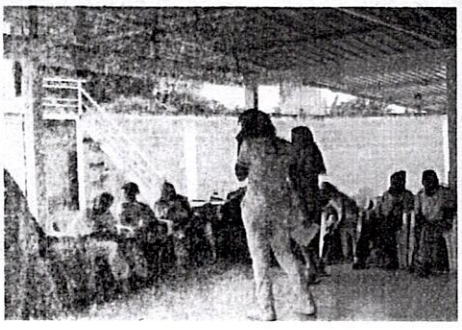
RESUMEN DEL EVENTO DESARROLLADO: Durante este mes se realizaron actividades de estimulación neurocognitivas a través de juegos como el tingo tingo tango entre otros donde se integraron y compartieron canciones e historias que algunos recordaron, también se trabajó motricidad fina y gruesa donde la respuesta de aceptación por parte de los abuelos participantes fue muy positiva cada semana.

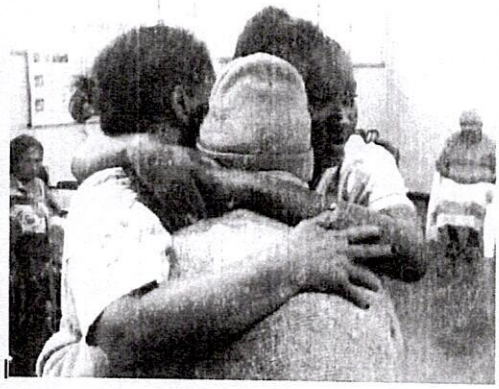
ANEXOS:

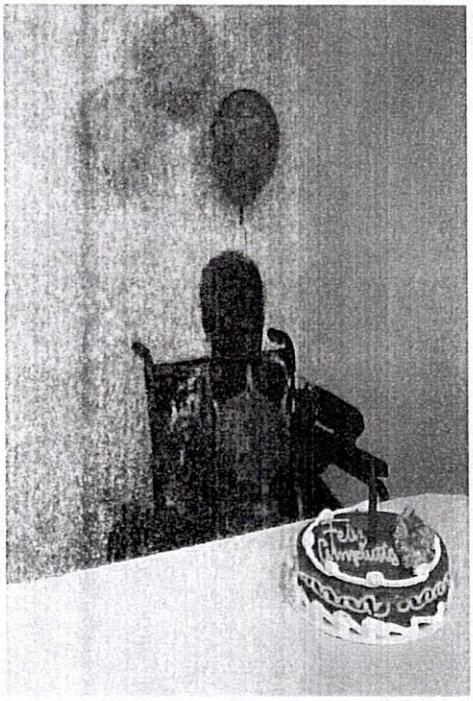
Medio de verificación	No. Anexo
✓ Registro de asistencia	
✓ Registro fotográfico	

REGISGRO FOTOGRAFICO MES DE OCTUBRE


FECHA:	**Noviembre 16 del 2022**
ACTIVIDAD:	**Programa terapéutico con personas adultas mayores** **ACTIVIDAD GRUPAL**. Se preguntó la fecha, se hizo el saludo. Posteriormente Se realizó psi coeducación de él buen trato que se debe dar a todas las personas, por medio de las palabras, llamadas en esta actividad mágicas, como: por Favor, gracias, permiso… Luego se coloreó las palabras y se pegaron carteles en áreas en común de la fundación. Los adultos mayores participaron durante la actividad.
OBJETIVOS:	• Favorecer la convivencia diaria por medio de palabras mágicas para reducir tensiones y estimular el ser agradecido en la fundación.
RECURSOS:	Humanos y materiales (papel bond, hojas de block, marcadores, portátil, impresora, colores, lápices.)
PARTICIPACIÓN:	Adultos mayores fundación.
RESPONSABLE:	Psicóloga Sandra Yaneth Galeano Perdomo.
OBJETIVOS:	• conocer y llevar a la práctica acciones y conductas de buen trato, fortaleciendo los vínculos de afecto, respeto y apoyo mutuo con los compañeros de residencia. Habilidades que contribuyen a prevenir conductas agresivas y malos tratos.
RECURSOS:	Humanos y materiales (papel bond, hojas de block, dado, marcadores.)
PARTICIPACIÓN:	Adultos mayores fundación.
RESPONSABLE:	Psicóloga Sandra Yaneth Galeano Perdomo.
ANEXO FOTOGRÁFICO:	 

FECHA:	**Noviembre 11 del 2022**
ACTIVIDAD:	**Programa terapéutico con personas adultas mayores** **Actividad Individual**. REGALANDO ABRAZOS. Se realizó orientación espacial, después se explicó en qué consistía la actividad, que se realizó. Luego Un adulto mayor se movilizó por el salón, de un lado al otro, cuando paraba la música, miraba a la persona que estuviera más cerca y le dio un abrazo, cerrando los ojos y sintiendo el cariño, que le transmitía el otro. Se despiden y cuando empezaba de nuevo la música el que recibió el abrazo, repite la dinámica y así sucesivamente. El grupo estuvo participativo y respondió alegremente durante la actividad.
OBJETIVOS:	• Estimular en la producción de hormonas que influyen en el estado de ánimo. • Incentivar el compañerismo.
RECURSOS:	Humanos y materiales (música, bafle, celular)
PARTICIPACIÓN:	Adultos mayores fundación.
RESPONSABLE:	Psicóloga Sandra Yaneth Galeano Perdomo.
ANEXO FOTOGRÁFICO:	  

FECHA:	**Noviembre 09 del 2022**
ACTIVIDAD:	**PROGRAMA TERAPÉUTICO CON PERSONAS ADULTAS MAYORES** **ACTIVIDAD GRUPAL**. Celebración de cumpleaños de María Carlina. 101 años. Se compartió una torta con todos los adultos mayores y personal de la fundación.
OBJETIVOS:	• Incentivar el compañerismo • Aumenta la autoestima de la adulta mayor agasajada. • Compartir con los compañeros de la fundación.
RECURSOS:	Humanos y materiales (Bombas, inflador de bombas, torta, platos, servilletas, etc.)
PARTICIPACIÓN:	Adultos mayores fundación.
RESPONSABLE:	Psicóloga Sandra Yaneth Galeano Perdomo.
ANEXO FOTOGRÁFICO:	 

FECHA:	**Noviembre 04 del 2022**
ACTIVIDAD:	**Programa terapéutico con personas adultas mayores** Programa terapéutico con personas mayores con deterioro cognitivo. **Actividad Individual**. Preguntar a los adultos mayores de la fundación, que fecha teníamos, posteriormente debían marcar con una x en el calendario, hecho anteriormente con ayuda de ellos. Día, mes, año en el que nos encontramos, municipio, departamento, todos debían responder.
OBJETIVOS:	-Intervenir en la desorientación y la confusión para tratar de aumentar o mantener la autonomía, disminuyendo el riesgo de una desconexión personal. -Activar memoria personal. -Optimizar los niveles de atención.
RECURSOS:	Humanos y materiales (un pliego de papel bond, marcadores, cinta, tijeras, etc.)
PARTICIPACIÓN:	Adultos mayores fundación.
RESPONSABLE:	Psicóloga Sandra Yaneth Galeano Perdomo.
ANEXO FOTOGRÁFICO:	

FECHA:	**Noviembre 02 del 2022**
ACTIVIDAD:	**Programa terapéutico con personas adultas mayores.** **ACTIVIDAD GRUPAL**: Se recordó el día, el mes, el año. Luego se preparó al grupo de adultos mayores dando las instrucciones de la actividad. Posteriormente Con un globo se jugó tingo- tango y el que quedará con la bomba debía pagar penitencia. El grupo estuvo alegre y motivado durante la actividad.
OBJETIVOS:	• Lograr la atención y concentración de los adultos mayores por medio de la dinámica y establecer orientación espacial. • Mejorar la autoestima de los participantes. • Estimular la destreza física como la mental de los adultos mayores.
RECURSOS:	Humanos y materiales (globo)
PARTICIPACIÓN:	Adultos mayores fundación.
RESPONSABLE:	Psicóloga Sandra Yaneth Galeano Perdomo.
ANEXO FOTOGRÁFICO:	 

OTROS

- Desde el año 2019 la fundación ancianato el refugio implemento sistemas tecnológicos con cámaras de seguridad internas y externas, red wifi y computador como medio de comunicación de los adultos mayores y sus familiares
- Cada uno de habitantes adultos mayores de la tercera edad de la fundación ancianato el refugio cuenta con seguro exequial.
- Todos los adultos mayores de la fundación ancianato el refugio cuenta con afiliaciones a él régimen subsidiado de salud, para garantizar atención de urgencias o emergencias u hospitalización de los adultos mayores además de otros servicios de la atención primaria en salud.
- Se garantiza la limpieza y desinfección de las instalaciones además del lavado de la ropa de los adultos mayores.

- ✓ Se continua con las actividades de enfermería prestando sus servicios en el mes de noviembre hasta el 31 de diciembre fecha de finalización de su contrato, la cual ha cumplido con sus funciones a cabalidad en la fundación ancianato el refugio realizando las siguientes actividades : baño, lavado de cabello, corte de uñas, cuidado del aspecto personal hacer las camas de los ancianos, realizar seguimiento de la salud de los adultos mayores reportando si hay cualquier tipo de cambio en ella, realizar minuta por cada adulto mayor, realizar curaciones, administración de medicamentos por prescripción médica y todo lo que sea relacionado con la competencia del técnico en enfermería.
  Con este reporte se presentara la planilla dando fe del pago de la seguridad social de la colaboradora.
  Su horario de prestación de servicios en el primer turno será es de 7am a 11am y de 2pm a 6pm y en segundo turno será de 10pm a 6am de lunes a sábado excepto domingos y festivos, se anexan fotos.

FUNDACIÓN ANCIANITO EL REFUGIO

NIT: 891502314-5 PERSONERÍA JURÍDICA #146

REPRESENTANTE LEGAL

ANA CILIA CORRALES