ASILO DE SAN ANTONIO

PROYECTO CENTROS DE BIENESTAR

PLAN DE ATENCIÓN INTEGRAL

MARZO

VIGENCIA 2023

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN
2. OBJETIVO GENERAL
    - OBJETIVO ESPECÍFICO
3. BENEFICIARIOS
4. CARACTERIZACIÓN DE LA POBLACIÓN
    - DATOS GENERALES
    - NIVEL DE ESCOLARIDAD
    - RÉGIMEN DE SALUD
    - SISBÉN
    - ETNIAS
    - CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD
    - RED UNIDOS
    - PERSONAS MAYORES VACUNADOS COVID-19
    - PERSONAS MAYORES VALORADOS
5. PRE ALISTAMIENTO

    5.1. MUESTRAS DE LAS MINUTAS TIPO A IMPLEMENTAR
6. VALORACIONES
7. PLAN DE ATENCIÓN PERSONALIZADO POR PERSONA
8. CRONOGRAMA Y METAS: EN CADA COMPONENTE
9. ANEXO FOTOGRÁFICO

PLAN DE ATENCIÓN INTEGRAL 2023

1. Introducción

De acuerdo a lo decretado por la ley 1315 de 2009 la institución Asilo De San Antonio ofrece alojamiento, cuidados médicos y de enfermería, bienestar físico y emocional, asistencia social, con el objetivo de proteger los derechos de las personas mayores.

La atención se brinda de manera integral, según las necesidades de cada persona mayor y buscando contribuir al bienestar y satisfacción de la vida, generando así mayor adaptación dentro de la institución. La institución cuenta con una amplia experiencia en la atención a esta población que presentan diversas vulnerabilidades bien sea por su proceso normal de envejecimiento o por circunstancias adversas. Se dispone de una atención humanizada, que incluye espacios confortables, con la respectiva coloración e iluminación, señalización y orientación entre las diferentes zonas compartidas para el esparcimiento de cada uno de los beneficiarios. Las Personas Mayores, que ingresan a la institución cuentan con un acompañamiento de protocolo psicosocial con el fin de garantizar la adaptación a cada uno de los procesos y cumplimiento de las normas de convivencia establecidas por la institución con el fin de disminuir los niveles de deserción.

El Plan De Atención Integral (P.A.I) Consiste en una estrategia de atención integral ejecutado a través de un plan conformado por varios componentes enfocados hacia las necesidades de la Persona Mayor, con el fin de mejorar su condición de salud y su estado de bienestar. El Plan de Atención Integral, se encuentra conformado con una valoración multidimensional, donde los diversos profesionales desde sus respectivas áreas realizan valoraciones, medidas, revisiones físicas y familiares, en lo cual se permite obtener un conocimiento general de la Persona Mayor.

Sumado a lo anterior el beneficiario también cuenta con un lugar físico que incluye alojamiento, servicio de alimentación con el respectivo acompañamiento nutricional, zona de lavado de ropa, área de aseo personal, zonas para el esparcimiento y descanso, zona de enfermería y alojamiento en buenas condiciones.

2. Objetivos

2.1 Objetivo General

Diseñar y ejecutar el plan de atención integral de los beneficiarios del ASILO DE SAN ANTONIO del Distrito de Barranquilla durante el año 2023.

2.2 Objetivos Específicos

- Consolidar y presentar la caracterización sociodemográfica de las Personas Mayores perteneciente al ASILO DE SAN ANTONIO.
- Realizar valoraciones iniciales multidisciplinarias a los beneficiarios del ASILO DE SAN ANTONIO.
- Crear ciclos de minuta acorde a las necesidades de las personas mayores.
- Formular planes de atención personalizados por beneficiario desde cada disciplina.
- Implementar y ejecutar un cronograma de actividades enfocadas a las necesidades de los beneficiarios.

3. Beneficiarios

La institución realiza la atención a los beneficiarios del Programa Adulto Mayor, el cual tiene como criterio de inclusión tener 60 años en adelante, estar en condición de vulnerabilidad, abandono, carentes de red de apoyo y red familiar, además dificultad física o mental para valerse por sí solo. Desde el área de trabajo social se realiza acompañamiento extramural (visita domiciliaria) intramural (protocolo de admisión) y adaptación al nuevo entorno y comunidad, garantizando el fortalecimiento de vínculos afectivo y soporte emocional. Actualmente la

institución cuenta con un cupo total de 45 personas mayores, de los cuales se tiene residiendo en el asilo 44 es decir queda 1 un cupo disponible.

La atención se brinda de manera individualizada (intervención)y grupal (talleres) por parte de todo el equipo de profesionales en Medicina, Psicología, Nutrición, Trabajo Social, Terapia Ocupacional, Fisioterapia, Servicio de Odontología, así mismo cuentan con disponibilidad de espacios para el descanso y esparcimiento incluyendo servicios públicos y alimentación adecuada a su estado de salud.

4. Caracterización de la población

El Centro de Bienestar tiene una base de datos con información general de las Personas Mayores. Se hace una caracterización con el objetivo de conocer antecedentes familiares, médicos, entre otros, permitiendo así tener claridad en las atenciones y brindar apoyo prioritario a quienes lo necesitan.

- **Datos generales**

A continuación, se evidencia la tabla del rango de edades por género, en el centro de bienestar se tiene un total de 44 mujeres, dentro del rango de edad se encontró mayor número de residentes en dos variables, la primera es edades de 81 a 85 años y por último 86 a más edad.

Rango de Edades	Masculino	Femenino	LGBTI
Menor a 60 años	0	0	0
61 a 65	0	4	0
66 a 70	0	1	0
71 a 75	0	4	0
76 a 80	0	6	0
81 a 85	0	11	0
86 o Más	0	18	0
Total	**0**	**44**	**0**

Tabla 1 Rango de edad por género

En la siguiente tabla se puede apreciar que la población actual que reside en la institución perteneciente al programa adulto mayor es de 44 mujeres.

Género	Cantidad
Femenino	44
Masculino	0
LGBTI	0
Total	**44**

Tabla 2 Género de los beneficiarios

- **Nivel de escolaridad**

Según indica la tabla en la opción ninguna, 13 personas mayores no están escolarizadas, 19 han cursado primaria, 1 no concluyó la primaria, 3 pasaron por una secundaria, 3 realizaron un técnico y 2 realizaron posgrados.

Nivel de Escolaridad	Hombres	Mujeres	LGBTI
Ninguna	0	16	0
Primaria	0	19	0
Primaria incompleta		1	
Secundaria	0	3	0
Bachillerato	0	0	0
Técnico	0	3	0
Universitario	0	0	0
Postgrado	0	2	0
Total	**0**	**44**	**0**

Tabla 3 Nivel de escolaridad

- **Régimen de salud**

La totalidad de las personas mayores que están en el centro de bienestar hacen parte del régimen de salud subsidiado.

Régimen de Salud	Hombres	Mujeres	LGBTI
Contributivo/Cotizante	0	0	0
Contributivo/Beneficiario	0	0	0
Subsidiado	0	44	0
No registra	0	0	0
Total	**0**	**44**	**0**

Tabla 4 Régimen de salud

- **Sisbén**

La población total se encuentra con el sisbén activo.

Sisbén	Hombres	Mujeres	LGBTI
Si	0	44	0
No	0	0	0
Total	**0**	**44**	**0**

Tabla 5 Sisbén

- **Etnias**

Se encontró que ninguna persona hace parte de la clasificación de etnias.

Clasificación de Etnias	*Hombres*	*Mujeres*	*LGBTI*
Afrodescendiente	0	0	0
Palenque	0	0	0
Indígena	0	0	0
Raizal	0	0	0
Ninguna	0	44	0
Total	**0**	**44**	**0**

Tabla 6 Etnias

- **Condición de discapacidad**

En la siguiente tabla se halló que 6 personas mayores hacen parte del grupo en condición de discapacidad psicosocial, el restante de la población pertenece a discapacidad múltiple.

En condición de discapacidad	*Hombres*	*Mujeres*	*LGBTI*
Física	0	0	0
Psicosocial	0	6	0
Sensorial	0	0	0
Cognitiva	0	0	0
Múltiple	0	38	0
Total	**0**	**44**	**0**

Tabla 7 Condición de discapacidad

- **Red unidos**

Dentro de la red unidos, la población perteneciente al centro de bienestar, NO hace parte de dicha red.

Red Unidos	Hombre	Mujer	LGBTI
Si	0	0	0
No	0	44	0
Total	**0**	**44**	**0**

Tabla 8 Red unidos

- **Personas mayores vacunados contra covid-19**

En la siguiente tabla se encontró que 41 personas están vacunadas contra el COVID -19, mientras que 3 personas aún no han sido vacunadas.

Personas Mayores vacunados contra el Covid-19	Hombre	Mujer	LGBTI
Sí	0	41	0
No	0	3	0
Total	**0**	**44**	**0**

Tabla 9 Vacunados contra covid-19

- **Personas mayores valoradas**

En el centro de bienestar se realizaron en el presente mes 41 valoraciones iniciales, cabe señalar que quedaron pendiente tres valoraciones iniciales por parte de las disciplinas del equipo de profesionales.

Personas Mayores valoradas	Hombre	Mujer	LGBTI
Sí	0	41	0
No	0	3	0
Total	**0**	**44**	**0**

Tabla 10 Personas Mayores Valoradas

5. Pre- alistamiento

A continuación, se describirán los tipos de pre alistamiento que se implementaron en la ejecución y desarrollo de las actividades dentro de la institución.

- **Insumos aseo personal, vestuario y cuidado:**

Se hizo entrega de una dotación inicial, la cual suministra a la población que reside en el centro de bienestar atendiendo las necesidades como lo son el aseo personal, vestimenta, calzado, entre otros.

- **Insumo de medicamentos**

La entrega de medicamentos se efectúa desde el primer momento en que la persona mayor ingresa al centro de bienestar, cabe resaltar que en situaciones concretas u ocasionales por motivo de enfermedad o por requerimiento médico las hermanas suministran medicamentos, insumos u otros que se necesiten para salvaguardar la salud e integridad de las residentes.

5.1. muestra de las minutas tipo a implementar

- **Ciclo de Minutas**

La elaboración del ciclo de Minutas tiene como punto de referencia la minuta patrón, establecida a partir de los lineamientos y requerimientos nutricionales establecidas por las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana. Dicha minuta patrón es la base para la elección de los alimentos teniendo en cuenta la región y la accesibilidad de los mismos, con el objetivo de cumplir con las necesidades nutricionales de la persona mayor; de acuerdo al requerimiento y/o características particulares asociadas a la salud de los beneficiados se pretende contribuir al mejoramiento y mantenimiento de su integridad alimenticia.

Durante la preparación de los alimentos se pretende resaltar las costumbres propias de su idiosincrasia; adaptando la presentación de las preparaciones en casos donde la persona mayor por temas físicos o de deglución no puedan consumir el alimento o exista alguna dificultad para su consumo.

- **Elaboración, estandarización y Seguimiento del Ciclo de Minutas.**

El profesional en nutrición tiene en cuenta las recomendaciones nutricionales y alimentarias establecidas a nivel nacional y la **Minuta Patrón,** la cual es una guía que se implementa para determinar la porción exacta de alimentos y la frecuencia con la que serán consumidos (Diario, semanal, quincenal) permitiendo así diseñar un **Ciclo de minutas** para la población, teniendo en cuentas sus condiciones fisiopatológicas, fisiológicas y alimentarias (aceptación y/o rechazo de las preparaciones).

A continuación, se encuentra una tabla con la distribución de los macronutrientes y su distribución.

DISTRIBUCIÓN MACRONUTRIENTES- ALIMENTACIÓN DIARIA CDB			
DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE MACRONUTRIENTES			
MACRONUTRIENTE	**GRAMOS**	**KILOCALORÍAS**	**%**
Proteína	90	360	18
Grasas	70	630	31.5
Carbohidratos	252.5	1010	50.5%
TOTALES		**2000 KCAL**	**100%**

Tabla 11 Distribución de Nutrientes

En la siguiente tabla se relaciona la minuta elaborada para la implementación en el Centro de Bienestar.

	SEMANA 1						
TIEMPO DE COMIDA	**DIA 1**	**DIA 2**	**DIA 3**	**DIA 4**	**DIA 5**	**DIA 6**	**DIA 7**
DESAYUNO	Café con leche pan cake Huevos pericos Fruta en porción	Panela con leche Arepa asada porción de queso fruta en porción	Café con leche Ahuyama cocida en porción huevos revueltos fruta en porción	Café con leche Guineo cocido con mantequilla Porción de Queso rallado fruta en porción	Café con leche Ñame cocido Carne fría con riogo de tomate y cebolla Fruta en porción	Chocolate con leche Yuca al vapor Huevos batidos con maíz Fruta en porción	Panela con leche Arepa de anís frita Porción de queso fruta en porción
MEDIAS NUEVES	Refresco de pasta con canela galleta tipo cracker	Porción de fruta con tajada de queso	Galleta cracker /galleta integral Refresco de lentejas con guayaba	Colada de fécula de maíz Galleta	Matrimonio (bocadillo con queso)	Yogurt con dulce /yogur sin dulce	Avena con leche Galleta de soda

SEMANA 1							
TIEMPO DE COMIDA	**DIA 1**	**DIA 2**	**DIA 3**	**DIA 4**	**DIA 5**	**DIA 6**	**DIA 7**
ALMUERZO	Sopa de tajada de plátano verde Pechuga a la plancha repollo morado con dados de piña Arroz de pimentón rojo Jugo de T árbol	Sancocho de costilla de res Arroz blanco Lentejas guisadas Tajada de maduro Jugo de corozo	Caldo de extracto de hueso de pollo y pastas Arroz tipo apastelado: cerdo y pollo Yuca dorada Jugo de guayaba	Sopas de verduras con berenjena Carne en dados con habichuela y papa Arroz F. Cabecita negra Lechuga, pepino, tomate y cebolla Jugo de piña	Crema de arracacha Lomo de cerdo en salsa agridulce Ensalada brócoli, tomate y maíz tierno Arroz verde: espinaca, acelga Jugo de zanahoria	Sopas de ñame y mazorca Rollo de carne ensalada de papa, zanahoria y arvejas Arroz con ajo Jugo de pepino y limón	Crema de arvejas Mojarra guisada Filete de basa guisado Tajada de aguacate Arroz con coco Papas a la francesa Jugo de maracuyá
MERIENDA	Gelatina en porción	Bebida caliente de panela con leche	Matrimonio: bocadillo queso	mandarina /jugo	gelatina	Patilla en porción/jugo	Natilla con coco
CENA	café con leche tortilla española: papa, queso, pimentón en dados pequeños, jamón	café con leche empanadas de hojaldre con queso y espinaca	café con leche puré de coliflor y papa gratinado con pollo desmechado	Café con leche Pastas con salsa tipo napolitano Albóndigas de pollo	café con leche croquetas de atún/pechuga asada puré de papa	café con leche crepes de cerdo desmechado con pimentón y maíz	café con leche berenjenas rellenas carne molida

Tabla 12 Menú semana 1

SEMANA 2							
TIEMPO DE COMIDA	**DIA 8**	**DIA 9**	**DIA 10**	**DIA 11**	**DIA 12**	**DIA 13**	**DIA 14**
DESAYUNO	Café con leche/chocolate Caldo de papa con huevo y cilantro Pan Fruta en porción	Café con leche Yuca al vapor porción de queso fruta en porción	Panela con leche Arepa asada rellena de queso Fruta en porción	café con leche/chocolate pan unidad huevo cocido fruta en porción	Café con leche Ñame cocido Con mantequilla Porción de queso rallado Fruta en porción	Avena en leche Huevos batidos Pan cake Fruta en porción	Café con leche Guineo verde en puré Huevos batidos con pimentón rojo picado Fruta en porción
MEDIAS NUEVES	Jugo de fruta	Refresco de lentejas	Salpicón de frutas	Avena con leche tipo caleña	Fruta en porción	Galleta de soda Queso en tajada	Refresco de pastas

SEMANA 2							
TIEMPO DE COMIDA	**DIA 8**	**DIA 9**	**DIA 10**	**DIA 11**	**DIA 12**	**DIA 13**	**DIA 14**
	Galleta de soda	con guayaba					con vainilla oscura
ALMUERZO	Crema de pollo Pechuga en bistec Papa zanahoria arveja Arroz verde: espinaca acelga Jugo de melón	Sopas de verduras Rollo de carne molida con huevo Repollo y piña Arroz blanco Jugo de remolacha Dietas: pollo guisado	Sopa papa y fideo Filete de basa a la plancha Zanahoria y habichuelas Arroz con ajo Papa criolla con perejil Jugo de T árbol	Sopas de ñame con hueso Goulash de carne con brócoli pimiento rojo y piña Arroz de cebolla Jugo de guayaba	Sopa con tajada de plátano verde Arroz con pollo espinacas al horno Jugo de piña	Sopa de verduras Goulash de cerdo Vegetales tipo oriental Arroz blanco Maduro al vapor Jugo de maracuyá	Ajiaco santafereño Tajada de aguacate Arroz blanco Jugo de mora
MERIENDA	fruta entera/mandarina, granadilla	Tajada de queso Galleta de soda	Bocadillo combinado	Fruta en porción con queso rallado	Flan de leche	Fruta en porción	Panelita o conserva de leche
CENA	-café con leche Papa en crema blanca Pollo desmechado	Café con leche Buñuelo de lentejas (proteína de origen vegetal)	Café con leche Pastas con salsa queso y jamón en tiritas	café con leche torta de plátano con queso	café con leche albóndigas de pollo en salsa puré de papa	Café con leche Crepes de tortilla de trigo relleno de carne molida	Café con leche Empanadas de pollo y papa

Tabla 13 menú semana 2

SEMANA 3							
TIEMPO DE COMIDA	**DIA 15**	**DIA 16**	**DIA 17**	**DIA 18**	**DIA 19**	**DIA 20**	**DIA 21**
DESAYUNO	Café con leche Bollo de maíz Huevos con pimentón fruta en porción	Café con leche Maduro al vapor Salchichón guisado con tomate y cebolla Fruta en porción	Café con leche/chocolate Caldo de papa con huevo y cilantro Pan Fruta en porción	Café con leche Yuca al vapor porción de queso fruta en porción	Panela con leche Arepa asada rellena de queso Fruta en porción	café con leche/chocolate pan unidad huevo cocido fruta en porción	Café con leche Ñame cocido Con mantequilla Porción de queso rallado Fruta en porción
MEDIAS NUEVES	Banano	Fruta en porción	Jugo de fruta Galleta de soda	Galleta de soda Queso en tajada	Salpicón de frutas	Avena con leche tipo caleña	Fruta en porción
ALMUERZO	Crema de brócoli con papa Remolacha, tomate, cebolla Carne guisada con berenjena Arroz blanco Jugo de fruta	Crema de choclo Pernil de pollo horneado Lentejas guisadas con cidra Arroz de auyama Jugo de fruta	Sopa de tajada de plátano verde Arroz con pollo Acelgas y espinacas al horno Jugo de T árbol	Sancocho de costilla de res Arroz de cebolla zaragozas guisadas Tajada de maduro Jugo de corozo Dietas: pollo guisado	Caldo de extracto de hueso de pollo y pastas Pechuga de pollo con champiñones Yuca dorada Jugo de guayaba	Sopas de verduras con berenjena Carne en dados con habichuela y papa Arroz de lentejas Lechuga, pepino, tomate y cebolla Jugo de piña Dietas: fricasé de pollo.	Crema de arracacha Mojarra sudada Filete de basa guisado Ensalada brócoli, tomate y maíz tierno Arroz blanco Jugo de zanahoria
MERIENDA	Galleta de soda Porción de queso	Arroz con leche	Gelatina en porción	Bebida caliente de panela con leche	Matrimonio: bocadillo queso	mandarina /jugo	gelatina
CENA	café con leche tortilla española: papa, queso, pimentón, jamón	café con leche puré de coliflor y papa gratinado con pollo desmechado	café con leche tortilla tipo española con zanahoria, papa y huevo	café con leche molde de papa con jamón	café con leche torta de plátano maduro con queso y huevo	Café con leche puré de coliflor y papa gratinado con queso rallado	café con leche pastas con zanahoria, arvejas y huevo

Tabla 14 Menú semana 3

SEMANA 4							
TIEMPO DE COMIDA	**DIA 22**	**DIA 23**	**DIA 24**	**DIA 25**	**DIA 26**	**DIA 27**	**DIA28**
DESAYUNO	Avena en leche Huevos batidos Pan cake Fruta en porción	Café con leche Guineo verde en puré Huevos batidos con pimentón rojo Fruta en porción	Panela con leche Arepa asada porción de queso fruta en porción	Café con leche Ahuyama cocida en porción huevos revueltos fruta en porción	Café con leche Guineo cocido con mantequilla Porción de Queso rallado fruta en porción	Café con leche Ñame cocido Carne fría con tomate y cebolla Fruta en porción	Chocolate con leche Yuca al vapor Huevos batidos con maíz Fruta en porción
MEDIAS NUEVES	Refresco de lentejas con guayaba	Refresco de pastas con vainilla oscura	Porción de fruta con tajada de queso	Galleta cracker-integral Refresco de lentejas con guayaba	Colada de fécula de maíz Galleta	Matrimonio (bocadillo con queso	Yogurt con dulce /yogur sin dulce
ALMUERZO	Sopas de ñame y mazorca Goulash de cerdo ensalada de papa, zanahoria y arvejas Arroz con ajo Jugo de pepino y limón	Crema de ahuyama Croquetas de atún Tajada de aguacate Arroz con coco Papas a la francesa Jugo de maracuyá Dietas: pollo al horno	Sancocho de costilla de res Arroz blanco Lentejas guisadas Tajada de maduro Jugo de corozo	Caldo de extracto de hueso de pollo y pastas Arroz tipo apastelado: cerdo y pollo Yuca dorada Jugo de guayaba	Sopas de verduras con berenjena Carne en dados con habichuela y papa Arroz F. Cabecita negra Lechuga, pepino, tomate y cebolla Jugo de piña	Crema de arracacha Lomo de cerdo en salsa agridulce Ensalada brócoli, tomate y maíz tierno Arroz verde: espinaca, acelga Jugo de zanahoria	Sopas de ñame y mazorca Rollo de carne ensalada de papa, zanahoria y arvejas Arroz con ajo Jugo de pepino y limón
MERIENDA	Patilla en porción/jugo	Natilla con coco	Bebida caliente de panela con leche	Matrimonio: bocadillo queso	mandarina /jugo	gelatina	Patilla en porción/jugo
CENA	Café con leche molde de papa con queso	Café con leche pasta con queso	Café con leche empanadas queso y espinaca	Café con leche puré de coliflor y papa gratinado con pollo desmechado	Café con leche Pastas con salsa tipo napolitano Albóndigas de pollo	Café con leche croquetas de atún/pechuga asada puré de papa	Café con leche crepes de cerdo desmechado con pimentón y maíz

Tabla 15 Menú semana 4

6. Valoraciones Interdisciplinaria

6.1 Componente de Salud

- **Medicina**

Se realiza una valoración inicial teniendo en cuenta historia clínica previa complementando con examen físico al igual que acompañado de un diagnóstico y un plan de intervención posterior enfocado en las necesidades de cada residente.

Esta se ejecuta al momento del ingreso de la persona mayor al Centro de Bienestar, la cual se lleva a cabo a través de una entrevista llamada anamnesis, se realiza examen físico, resultados de laboratorio clínico y pruebas diagnósticas realizadas durante el periodo de pre ingreso del residente los cuales incluyen hemograma, glicemia, bun, creatinina, uroanálisis, perfil lipídico, VDRL, antígeno para hepatitis b, antígeno para VIH y 2, baciloscopia seriada, electrocardiograma, radiografía de tórax, todo esto le permite al médico obtener una impresión diagnóstica que a su vez origina una necesidad de seguimientos médicos desde su entidad prestadora de servicios de salud para el abordaje de sus patologías de base y establecer el tratamiento adecua

Se describirá a continuación los diagnósticos y patologías halladas en los residentes, se encontró mayor número de afectaciones tales como hipertensión con 19 personas mayores y alzhéimer con 11 personas, además de otras patologías las cuales se podrán evidenciar en la tabla.

Tabla de patologías

HIPERTENSION ARTERIAL	DIABETES MELLITUS	ESQUIZOFRENIA	ENFERMEDAD DE ALZHEIMER	SECUELAS DE A.C.V	ARTROSIS	FRACTURAS	E.P.O.C	DISLIPIDEMIA	DEMENCIA SENIL	CISTOCELE Y RECTOCELE	TRASTORNO SENSORIAL	EPILEPSIA
19	2	6	11	3	3	4	1	3	5	1	5	3

Tabla 16 Patologías Personas Mayores

SINDROME DEPRESIVO	DESNUTRICION PROTEICO CALORICA	SINDROME ANEMICO	VAGINITIS	MICOSIS FUNGOIDE	ARTRITIS REUMATOIDEA	GONARTROSIS	INSUFICIENCIA VENOSA M.I	CANCER	SINDROME VERTIGINOSO	CELULITIS	TRASTORNO DEL SUEÑO	POLIOMIELITIS
5	3	2	1	5	3	1	5	1	3	1	1	1

Tabla 17 Patologías Personas Mayores

AMPUTACION DE MIEMBROS	SINDROME DE PARKINSON	CARDIOPATIA ISQUEMICA	HIPOTIROIDISMO	CATARATAS	TRAUMATISMOS RECIENTES	CIROSIS HEPATICA	VARICES ESOFAGICAS	ULCERA VARICOSA	SIFILIS
2	1	2	1	1	1	1	1	1	1

Tabla 18 Patología Persona Mayores

- **Odontología**

Valoración inicial odontológica

La valoración odontológica inicial se efectúa al momento del ingreso de la persona mayor al Centro de Bienestar, la cual está basada en un examen clínico oral exhaustivo para detectar e identificar posibles patologías o alteraciones bucales, establecer una evaluación diagnóstica de su condición odontológica actual y ejecutar un plan de tratamiento orientado a satisfacer y dar solución a las necesidades y expectativas según las requieran.

Resultados según diagnósticos:

- ✔ Residentes edéntulos total superior:
- ✔ Residentes edéntulos total inferior:
- ✔ Residentes edéntulos parcial superior:
- ✔ Residentes edéntulos parcial inferior:
- ✔ Caries:
- ✔ Resto radicular:
- ✔ Gingivitis:
- ✔ Periodontitis:
- ✔ Apiñamiento dental:
- ✔ Residentes quienes portan prótesis dentales actualmente:

Según los diagnósticos arrojados en la valoración inicial llevada a cabo a las personas mayores es necesario intervenirlas para dar tratamiento y seguimiento a las patologías bucales como son:

- ✔ Edéntulos totales o parciales: como tratamiento la rehabilitación oral
- ✔ Caries: como tratamiento la operatoria.
- ✔ Resto radicular: como tratamiento la cirugía dental.
- ✔ Gingivitis: como tratamiento la periodoncia.
- ✔ Periodontitis: como tratamiento la cirugía dental

Todos los tratamientos odontológicos a seguir dependen de diversos factores muy importantes y fundamentales que influyen en el proceso, ejecución y finalización de los mismos como son:

- La condición física.
- La disposición de la persona mayor.

Con base en estas condiciones, la atención, asistencia o seguimientos odontológicos de la persona mayor se torna más compleja, ardua, dificultosa y delicada.

- **Enfermería**

Durante las valoraciones iniciales la enfermera participó de manera activa en la toma de signos vitales, en conjunto con el área de medicina apoyando en la ejecución de la anamnesis, con el fin de identificar antecedentes de cualquier patología asociada a la persona mayor.

6.2. Componente de Nutrición

La nutrición como proceso que transforma los alimentos en nutrientes que el organismo necesita para sus funciones básicas, cumple características específicas para la población de personas mayores con la finalidad de mantener la integridad

de esta y preservar su vida. Nutrición desde la primera etapa cuenta con las siguientes acciones:

- **Diagnóstico Nutricionales**

El diagnóstico nutricional resume la situación clínica y nutricional de la persona mayor, esté bien elaborado permite definir cuál será la aproximación al cuidado o tratamiento nutricional, dependiendo si es aparentemente sano o presenta alguna patología. Es importante mencionar que la toma de medidas antropométricas en condiciones especiales tales como condición de discapacidad física, en condición de cama, personas con alteraciones congénitas y adquiridos de columna, entre otras, se realiza a través de mediciones aproximadas que ayuden a determinar el peso y talla por medio de una cinta métrica; dichas mediciones se relacionan a continuación.

- **Tamizaje Nutrición**

El área de nutrición responde por la realización del procedimiento llamado Tamizaje Nutricional, el cual se efectúa en el primer mes de realización del contrato y con cada nuevo ingreso. Acción que permitirá detectar el riesgo de afectación de la situación nutricional de las personas mayores. A su vez al desarrollar la minuta se tiene en cuenta el consumo de calorías que cada individuo requiere para un estado óptimo de salud. La toma del peso de 41 residentes se realizó en su mayoría restando el peso de su silla de ruedas o adaptada para personas con discapacidad o impedidas para colocarse en pie; estas sillas pesan aproximadamente 7 kg.

CLASIFICACIÓN DE RIESGO DEL ESTADO NUTRICIONAL			
ESTADO NUTRICIONAL	**HOMBRE**	**MUJER**	**LGBTI**
Desnutrición severa	0	1	0
Desnutrición moderada	0	1	0
Desnutrición leve	0	4	0
Peso insuficiente	0	8	0
Peso normal	0	18	0

CLASIFICACIÓN DE RIESGO DEL ESTADO NUTRICIONAL			
ESTADO NUTRICIONAL	**HOMBRE**	**MUJER**	**LGBTI**
Sobrepeso	0	8	0
Obesidad grado I	0	0	0
Obesidad grado II	0	0	0
Obesidad grado III	0	1	0
Total	**0**	**41**	**0**

Tabla 19 Clasificación nutricional de las Personas Mayores

De acuerdo con los datos obtenidos en la clasificación de riesgo del estado nutricional de los residentes pertenecientes al convenio adulto mayor, se entrará a explicar las puntuaciones con mayor incidencia: se encontró que 18 personas mayores puntuaron en peso normal, 8 se encuentran con peso insuficiente, 8 con sobrepeso y 4 con desnutrición leve. A partir de estos resultados se plantean estrategias de intervención para mejorar el estado nutricional de las personas mayores.

- **Valoración nutricional**

Las valoraciones nutricionales consisten en evaluaciones que determinan el nivel de salud y bienestar de la persona mayor, se enfoca en examinar el grado de las necesidades fisiológicas, bioquímicas y metabólicas que estén cubiertas por la ingesta de nutrientes. La realización correcta de las valoraciones nutricionales permitió la identificación de alteraciones nutricionales por exceso y por defecto, y facilitó el adecuado diagnóstico y tratamiento terapéutico desde el ámbito alimentario.

Se abordaron a las personas mayores a través de la realización de una historia clínico-nutricional, incluyendo la valoración dietética, una correcta exploración física, estudio antropométrico, la valoración de la composición corporal y en algunos casos reportes clínico (exámenes de laboratorio).

6.3 Componente de Psicología

La valoración desde el área de psicología se realiza por medio de una entrevista semi estructurada, teniendo en cuenta el tipo de alteración, así como los posibles factores que actúen como eventos negativos vitales, los antecedentes patológicos personales, de patología psíquica y los tratamientos recibidos, entre otros aspectos que deben ser explorado. Como método de evaluación se aplican dos instrumentos, el primero es el MiniMental el cual mide estado cognitivo, orientación tiempo y espacio, memoria y lenguaje. El segundo se llama yesavage, evalúa si hay presencia de alteraciones afectivas como una posible depresión.

- El MiniMental tiene como nivel de clasificación los siguientes criterios:
- 27 a 30 se considera **normal**.
- 25 a 26 **posible deterioro cognitivo**.
- 24 a 10 **deterioro cognitivo leve a moderado**.
- 9 a 6 **deterioro moderado a severo**.
- Menos de 6 deterioro **cognitivo severo**.

Cabe señalar que la puntuación máxima del instrumento es 30 puntos.

- Yesavage cuenta con los siguientes criterios:
- 0 a 5 se clasifica **normal**.
- 6 a 9 **probable depresión**.
- 10 a más **depresión.**

A continuación, se encuentran los resultados del MiniMental el cual arrojó que 20 personas mayores están en el criterio deterioro cognitivo leve a moderado, también 15 personas tienen deterioro cognitivo severo, 4 deterioro moderado a severo,1 con un posible deterioro cognitivo y con indicador de normal de ubica 1 persona.

Puntuación	Concepto	Hombres	Mujeres	LGBTI
27 – 30	Normal	0	1	0
26 – 25	Posible deterioro cognitivo	0	1	0
24 - 10	Deterioro cognitivo leve a moderado	0	20	0
9 – 6	Deterioro moderado a severo	0	4	0
6 - 0	Deterioro cognitivo severo	0	15	0
	Total	**0**	**41**	**0**

Tabla 20 Resultados de valoraciones según test Mini Mental

En la siguiente tabla se observan los resultados de la aplicación del yesavage, la cual muestra que el total de las personas mayores se encuentra en la categoría de normal. De acuerdo al cuestionario en el cual los tipos de respuesta son SÍ y NO se observó durante la aplicación del instrumento en casos en los que se presenta algún tipo de deterioro cognitivo, se utilizó la estrategia de la OBSERVACIÓN la cual permite evidenciar si hay cambios comportamentales y de estado anímico en las personas mayores.

Puntuación	Concepto	Hombres	Mujeres	LGBTI
0 – 5	Normal	0	41	0
6 – 9	Probable Depresión	0	0	0
10 o más	Depresión	0	0	0
	Total	**0**	**41**	**0**

Tabla 21 Resultado de valoración escala de Yesavage

6.4 Componente de Trabajo Social

La valoración por el componente de trabajo social está encaminada en conocer por medio de una entrevista o ficha técnicas datos sociodemográficos, antecedentes familiares y médicos, con el fin de brindar un acompañamiento durante su permanencia en el centro de bienestar. Así mismo se realiza seguimiento al estado de salud o implementos de aseo que la persona mayor requiere.

A continuación, se encuentra una tabla denomina entidades prestadoras de servicio EPS, las cuales se evidencia que 13 personas hacen parte de la entidad mutual ser, 13 personas de coosalud, 7 personas de cajacopi, 5 de nueva eps, 4 de salud total y 2 en sanitas para un total de 44 residentes vinculados a su EPS

Entidad prestadora de salud

NUEVA EPS	5
MUTUAL SER	13
CAJACOPI	7
SALUD TOTAL	4
SANITAS	2
COOSALUD	13
Total	***44***

Tabla 22 Entidad prestadora de salud

En la gestión documental se observa que 43 personas cuentan con su cédula física, se está adelantando el proceso de gestionar el documento de identidad de 1 personas, para un total de 44 residentes.

Documento de identidad

Cédula física	43
Cédula en gestión	1
Sin cedula	0
total	**44**

Tabla 23 Documento de identidad

6.5 Componente de Salud Física

- **Fisioterapia**

La fisioterapia ayuda a promover el movimiento corporal humano en la persona mayor y previene los estados de discapacidad generados por enfermedades degenerativas que empiezan a deteriorar el sistema nervioso central, periférico y osteomuscular, como el Parkinson, Alzheimer, artritis, fracturas, osteoporosis, caídas y problemas cardiorrespiratorios.

Una buena evaluación fisioterapéutica hace que el posible tratamiento posterior sea mucho más efectivo, pues el profesional de fisioterapia trazará objetivos claros, concretos y alcanzables, de forma que estén totalmente adaptados a los resultados individuales de cada persona mayor.
Se realiza la valoración inicial a los adultos mayores teniendo en cuenta las destrezas motoras gruesas. Para esto se utilizó un instrumento evaluador:

1. Escala de Tinetti para la marcha y el equilibrio, determinar precozmente el riesgo de caída de una persona mayor.

Se ejecutó la escala de la siguiente manera: el evaluador se desplaza caminando (fisioterapeuta) detrás de la persona mayor, se le solicita que responda a las preguntas de la subescala de marcha. Para contestar la subescala de equilibrio el entrevistador permanece de pie junto al participante (enfrente y a la derecha). La puntuación se da cuando el paciente se encuentra sentado, el tiempo de valoración es aproximadamente de 8-10 minutos.

Interpretación: A mayor puntuación mejor funcionamiento. La máxima puntuación de la subescala de MARCHA es 12, para la del EQUILIBRIO 16. La suma de ambas puntuaciones da como resultado el riesgo de caídas en la persona mayor. A mayor puntuación, menor riesgo.

Observación: A 19 Personas Mayores se les aplicó este instrumento, debido a sus condiciones físicas aptas para realizar una marcha, las 22 beneficiarias

restantes presentan ausencia en patrón de la marcha ya que se encuentran de manera permanente en silla de ruedas.

En la tabla que se encuentra a continuación se podrá evidenciar la información mencionada.

Resultados Escala de Tinetti	**Clasificación**	**Hombres**	**Mujeres**	**LGBTI**
< 19	Alto riesgo de caídas	0	2	0
19 – 24	Riesgo de caídas	0	22	0
	No aplica	0	17	0
	Total	**0**	**41**	**0**

Tabla 24 **Resultados de valoración según la escala de Tinetti**

- **Terapeuta Ocupacional**

Fomentar la capacidad de las personas para promover su participación en las actividades de la vida diaria, productivas y de ocio proporcionando habilidades y destrezas para optimizar su desempeño ocupacional garantizando calidad de vida, autonomía e independencia en la persona mayor.

La valoración de la dependencia física en las actividades básicas de la vida diaria (ABVD), está adquiriendo cada vez una relevancia mayor, sobre todo en centros y unidades de rehabilitación.

Evaluar la dependencia de una persona, si es una persona verbal independiente, y el grado de ayuda que necesita, no es tan sencillo, ya que depende de muchos factores. Para ello, contamos con instrumentos que miden la calidad de vida de un paciente, como, por ejemplo, la escala de Barthel.

El Índice de Barthel es una de las herramientas más utilizadas, también conocido como Índice de Discapacidad de Maryland. En este artículo te informamos de todo lo importante acerca del "Barthel Test". con el objetivo de medir y valorar el grado

de independencia de una persona, a la hora de realizar diez tareas básicas de la vida diaria, en función de si necesita ayuda importante para llevarlas a cabo o es totalmente independiente.

Sus funciones son las siguientes:

1. Evalúa las funciones diarias de la persona mayor con algún tipo de dependencia.
2. Gracias a la puntuación total, se estima si la persona mayor necesita mínima ayuda física, incluso la ayuda domiciliaria.
3. Sirve como prueba del protocolo de evaluación geriátrica.

Es un criterio de eficacia de los tratamientos de rehabilitación a los que la persona mayor se somete.

Cada una de estas acciones se evalúa con una puntuación de 10, 5 ó 0, en función del grado de ayuda que necesite (ninguna, alguna o toda). La suma de las puntuaciones obtenidas determinará el grado de dependencia, de modo que si es inferior a 20 la persona está considerada como totalmente dependiente, si se sitúa entre 61 y 90 es moderadamente dependiente, si es mayor de 60 se le considera con una dependencia moderada y si es de 100 será totalmente independiente (95 en el caso de que necesite el uso de una silla de ruedas). Índice de Barthel, mide la capacidad de desempeño en las actividades de la vida diaria, obteniendo una estimación cuantitativa del grado de independencia. Como resultado se halló que 15 personas mayores tienen dependencia total,6 dependencia severa, 4 dependencia moderada, 2 dependencia leve, 14 independencia.

Resultados Índice de Barthel	**Clasificación**	**Hombres**	**Mujeres**	**LGBTI**
< 20	Dependencia total	0	15	0
21 – 60	Dependencia severa	0	6	0

Resultados Índice de Barthel	Clasificación	Hombres	Mujeres	LGBTI
61 – 90	Dependencia moderada	0	4	0
91 – 99	Dependencia Leve	0	2	0
100	Independencia	0	14	0
	Total	**0**	**41**	**0**

Tabla 25 **Resultados de valoración según la escala de Barthel**

7. Plan de atención Personalizada

El Plan de Atención Personalizada (P.A.P) es un instrumento que se implementa dentro del centro de bienestar para adquirir información y valoraciones, con el objetivo de realizar una propuesta de intervención de manera individual, adquiriendo mayor grado de gestión en las personas mayores sobre su vida cotidiana a lo largo de su atención personalizada.

Así mismo dentro de las estrategias de intervención que brinda la institución, por medio de sus profesionales, pretende completar y mejorar los proyectos de vida de las personas mayores, proyectos que actualmente por circunstancia físicas, sociales y psicológicas requieren de apoyo técnico para su ejecución satisfactoria.

Cabe señalar que dichas intervenciones se realizaran de acuerdo a los requerimientos pertinentes, con la intensidad y duración que el profesional del centro de bienestar considere, de acuerdo a su criterio ético. Ya que, como fundamento principal se está encaminando esta propuesta con el fin de mejorar la calidad de vida de las personas mayores vinculadas al centro de bienestar.

Teniendo en cuenta lo anterior, se diseñaron los planes de atención personalizada para toda la población perteneciente al Programa Adulto Mayor, que incluye cada disciplina y profesional con atención a las personas mayores, partiendo de la valoración individual, se plantearon las acciones que ejecutaran con su duración o intensidad.

8. Cronograma de Actividades y metas

El plan de actividades enmarca una ruta a la atención integral en el cual las Personas Mayores serán beneficiadas de la oferta institucional. Las actividades se encuentran diseñadas por los diferentes profesionales, con una meta de ejecución y el responsable de las actividades donde cada componente es una carta de navegación en el cual los beneficiarios pueden participar en las actividades diseñadas según las características de los beneficiarios.

Se tendrá en cuenta las siguientes consideraciones:

- Dentro del cronograma se proyectan las valoraciones iniciales en el primer mes de ejecución o atención a la persona mayor, cabe mencionar que durante los siguientes meses se realizarán las valoraciones iniciales de acuerdo con los ingresos que se lleven a cabo teniendo en cuenta el total de cupos asignados.

- Para los seguimientos en salud, acompañamientos psicosociales, seguimientos y control de los estados nutricionales se tendrá en cuenta que durante la vigencia del año contractual se realizarán durante los siguientes meses a la valoración en pequeños grupos de beneficiarios procurando que al final de año todos tengan un seguimiento realizado, así mismo, se hará énfasis y se relacionarán aquellas personas mayores que requieran más de un seguimiento por su condición de salud física, mental y/o nutricional. Igualmente, los Suplementos Nutricionales se entregarán a las personas mayores que lo requiera. Estas actividades están asociadas al Plan de Atención Personalizado de cada beneficiario y se reportaran en la ejecución de los mismos.

ACTIVIDAD	META	MESES DE EJECUCIÓN										RESPONSABLE
		Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	
SALUD												
Valoración Inicial - Medicina - Odontología	100%	X										Médico *Cada ingreso debe contar con su valoración respectiva en el tiempo del proceso
Valoración Final -Medicina -Odontología	100%										X	Médico
Actividades y cuidados de Enfermería	100%	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Enfermería
Capacitación de primeros auxilios a los beneficiarios	4			X	X			X	X			Enfermería
NUTRICIÓN												
Tamizaje Inicial	100%	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Nutricionista *Cada ingreso debe contar con su valoración respectiva en el tiempo del proceso
Tamizaje Final	100%										X	Nutricionista
Valoración nutricional	100%	X										Nutricionista

ACTIVIDAD	META	MESES DE EJECUCIÓN										RESPONSABLE
		Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	
Aprovechamiento de las raciones alimentaria	90%	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Nutricionista * Cada entrega de ración debe ir acompañado de la socialización de e importancia de la minuta
Diseño ciclos de minutas	1	X										Nutricionista
Seguimiento ciclos de minutas	9		X	X	X	X	X	X	X	X	X	Nutricionista
Taller nutricional	4			X		X		X		X		Nutricionista
Taller formativo nutricional dirigido al manipulador de alimentos	4				X	X		X	X			Nutricionista
PSICOLOGÍA												
Valoración inicial	100%	X										Psicología *Cada ingreso debe contar con su valoración respectiva en el tiempo del proceso
Valoración final	100%										X	Psicología
Proceso de adaptación a los beneficiarios	100%	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	*Cada nuevo beneficiario debe tener mínimo de 8 sesiones de acompañamiento

ACTIVIDAD	META	MESES DE EJECUCIÓN										RESPONSABLE
		Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	
Actividades lúdico - pedagógicas dirigidas a la promoción de la salud mental	9		X	X	X	X	X	X	X	X	X	Psicología
SALUD FÍSICA												
Valoración inicial	100%	X										Fisioterapeuta
Valoración final	100%										X	Fisioterapia
Rutinas grupales de acondicionamiento físico	27		X	X	X	X	X	X	X	X	X	Fisioterapeuta
Actividades para el mantenimiento y/o incremento de la funcionalidad	27		X	X	X	X	X	X	X	X	X	Fisioterapeuta
Pausas activas	270		X	X	X	X	X	X	X	X	X	Fisioterapeuta/Enfermería
Talleres para el mantenimiento y/o incremento del bienestar físico	4				X		X		X		X	Fisioterapeuta

ACTIVIDAD	META	MESES DE EJECUCIÓN										RESPONSABLE
		Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	
DIRECCIÓN TÉCNICA – TRABAJO SOCIAL												
Acompañamiento del ingreso de la Persona mayor al Centro de Bienestar	100%	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Trabajador social
Gestión documental y trámite ante la EPS	100%		X	X	X	X	X	X	X	X	X	Trabajador social
Visitas domiciliarias de ingreso	100%	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Trabajador social
Documentación de beneficiarios	100%	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	Trabajador social
Actividades enfocadas a la recreación y fortalecimiento de vínculos afectivos	9		X	X	X	X	X	X	X	X	X	Trabajador social
Jornadas interdisciplinarias de promoción de la salud y prevención de la enfermedad	6			X	X		X	X		X	X	Medicina, nutrición, salud física, psicología, trabajo social y odontología.

ACTIVIDAD	META	MESES DE EJECUCIÓN										RESPONSABLE
		Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	
Actividades Lúdico-Pedagógicas de Promoción y Prevención dirigidas a la fragilidad	4				X	X		X	X			Nutrición, Salud física, Psicología
Capacitación al personal contratado	5			X		X	X	X		X		Trabajador social
Actividades Recreativas internas y externas	9		X	X	X	X	X	X	X	X	X	Medicina, nutrición, salud física, psicología, trabajo social y odontología.
Implementación del plan de atención personalizada (PAP)	9		X	X	X	X	X	X	X	X	X	Medicina, nutrición, salud física, psicología, trabajo social y odontología.
Actualización digital de las personas mayores (BD-Arch digital y/o físico)	9		X	X	X	X	X	X	X	X	X	Trabajadora social – Dirección Técnica
Hospedaje en Espacios humanizados	9		X	X	X	X	X	X	X	X	X	Medicina, nutrición, salud física, psicología, trabajo social

8. Anexo fotográfico

Ilustración 1 Pre alistamiento de medicamentos

Ilustración 2Toma de signos vitales

Ilustración 33 Valoración nutricional

Ilustración 4 Valoración nutricional

Ilustración 4 Valoración nutricional

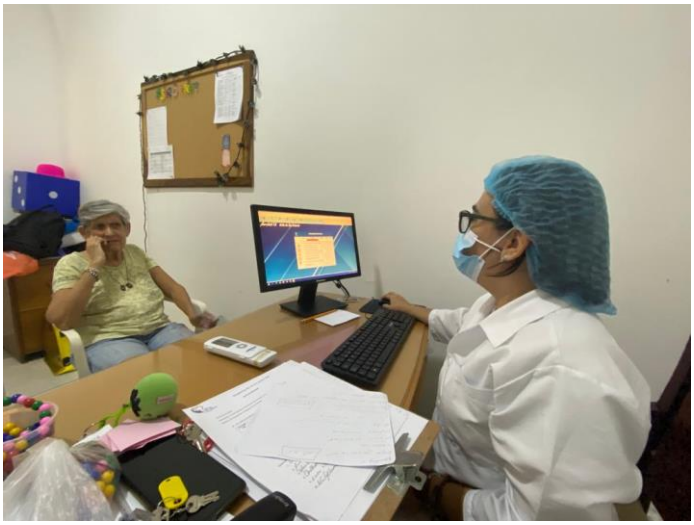


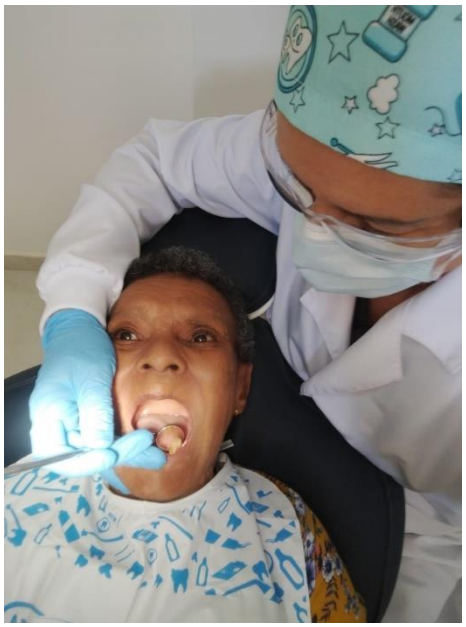
Ilustración 5 Valoración nutricional

Ilustración 6 Valoración psicología

Ilustración 7 Valoración de psicología

Ilustración 9 Raciones servidas

Ilustración 10 Raciones consumidas



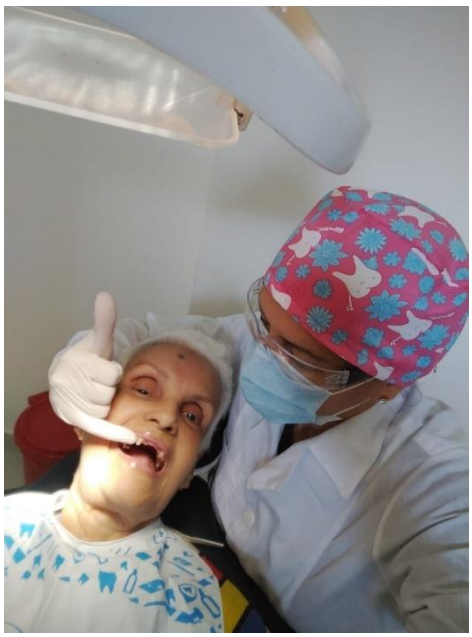


Ilustración 11 Valoración odontología