
2024
Deseo que el 2024 te brinde
salud, éxito y momentos
inolvidables.

HOGAR SAN PEDRO CLAVER

NIT: 890.480.145-7

CARTAGENA-COLOMBIA

INFORME

DEL 07 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2023

PRESENTADO A:

GOBERNACIÓN DE BOLÍVAR

PRESENTADO POR:

HOGAR SAN PEDRO CLAVER

Cartagena de Indias, D.T Y C



INTRODUCCIÓN

La navidad es una de las fechas más esperadas por la sociedad. En esta se llena el mundo de luces, se entregan regalos, hay reconciliaciones, se alimenta la esperanza de vida y unos a otros se desean felicidades.

Para los adultos mayores del Hogar San Pedro Claver cada año que llega es una oportunidad para agradecer a Dios por sus vidas, por lo bondadoso que ha sido de permitirles pasar el resto de sus vidas en un sitio como este, donde solo reciben beneficios.

Donde tienen lo que algún día sus familiares le negaron; un lugar donde dormir, una alimentación balanceada, atenciones de personas capacitadas en la atención al adulto mayor.

En esta oportunidad en el hogar se celebró todo lo relacionado con la tradición navideña y las fiestas de fin de año, a través de actividades recreativas y formativas tendientes a revivir en nuestros beneficiarios todo el espíritu navideño.



OBJETIVOS

GENERAL

Garantizar una vida digna a los adultos mayores del Hogar San Pedro Claver, a través de la prestación de servicios integrales de calidad; alimentación, formación, recreación y lúdica.

ESPECIFICOS

- Fomentar una cultura de respeto y trato digno a los adultos mayores beneficiarios de Hogar San Pedro Claver.

- Ofrecer alimentación balanceada a los adultos mayores, que les permita gozar de buena salud y disposición para desarrollar las actividades físicas y cognitivas.

- Promover el envejecimiento activo, mediante la ejecución de actividades recreativas, que contribuyan al fortalecimiento de los músculos y articulaciones de los adultos mayores.

- Generar espacios de aprendizaje y desarrollo del pensamiento, a través de la alfabetización y educación informal.

- Abordar temas de salud mental, a través de talleres, conversatorios e intervenciones individuales y grupales.



SERVICIOS



ALOJAMIENTO

Hogar san pedro Claver cuenta con habitaciones colectivas con capacidad para 10 personas con un área total de 71 m^2 distribuidas en 12 m de largo por 5.9 m de ancho, con ventanas amplias traslucidas y de apertura las cuales permiten una ventilación óptima para la comodidad de los residentes, dotadas de closets para el alojamiento de sus pertenencias de manera segura, cuenta con intercomunicador capaz de comunicar con todas las áreas de la institución. Camas individuales dotadas de colchones anti-fluidos anti-escaras con dimensiones de 1.90 m x 0.9 m para dar espacios entre camas de 1.25 m, también se cuenta para pacientes en condición de discapacidad, con camas hospitalarias.

Las habitaciones cuentan con un baño compartido en un área de 40 m^2 dotado de 4 retretes, 4 duchas y 4 lavamanos dotados de los accesorios necesarios para el uso del adulto mayor como soporte pasamanos y sillón de ruedas para retrete. El espacio del baño cuenta con ventanas de fácil apertura para una buena iluminación y ventilación.

Contamos con habitaciones individuales para la atención de casos específicos como aislamientos preventivos por control de enfermedades infectocontagiosas, las cuales disponen de un espacio de 20m^2 la cual cuenta con baño interno con el espacio suficiente para el movimiento del adulto mayor y un asistente en caso de requerirlo. La habitación igualmente cuenta con ventanas de fácil apertura para una correcta ventilación e iluminación, e igualmente cuenta con intercomunicador.

Contamos también con un consultorio médico dotado con camilla, sillas, escritorio, linterna de mano, martillo de reflejos, equipo para oxigenoterapia, bascula, tensiómetro, fonendoscopio, termómetro, pulsioxímetro y equipo de signos vitales.

Contamos con un área de cuidados paliativos donde se prestan los servicios de enfermería y cuidados más personalizados para los adultos mayores que más lo requieran, también tenemos un salón de Fisioterapia en el cual tenemos equipos como, camillas, equipo de ultrasonido, caminadores, calentador de toallas, bandas, ligas, pesas, balones terapéuticos sillas para masajes entre otros, que en conjunto con el salón Social son utilizados para fortalecer las capacidades psicomotrices del adulto mayor.

Las instalaciones de Hogar San Pedro Claver cuentan con un amplio comedor en una extensión de 324 m2 que cuenta con 20 mesas redondas de 1.5 m de diámetro con capacidad para 5 personas. Espacio abierto de gran ventilación e iluminación. Cuenta con televisores y ventiladores.

Cercano al comedor se encuentra nuestra cocina industrial que cuenta con una estufa de 6 fogones y 2 estufas de un fogón, mesones, repisas y pocetas en acero inoxidable para fácil saneamiento, áreas de lavado de platos, zona de procesamiento de verduras, procesamiento de frutas y procesamiento de carnes. Una bodega de hortalizas y tubérculos, una bodega de congelados y refrigerados que cuenta con 1 refrigerador para verduras y 3 congeladores para carnes, 1 despensa de alimentos no perecederos dotada de repisas y estibas plásticas para el almacenamiento de los alimentos. En todos los anteriores se aplican procesos de saneamiento básico y las BPM para la correcta manipulación de alimentos.

Contamos con lavandería la cual cuenta con equipos industriales de lavandería como son 2 lavadoras y una secadora, lo que garantiza el continuo funcionamiento del área aun en días lluviosos. Dispone de un espacio con estantería habilitado para el almacenamiento de la ropa de los adultos mayores debidamente rotulado.

En todo el espacio útil del centro se cuenta con puntos ecológicos para la recolección de residuos y canecas de residuos peligrosos en las áreas que así lo requieran como cuartos, baños, enfermería y consultorio médico.

Hogar San Pedro Claver cuenta con un espacio de oficinas donde se llevan a cabo todas las labores administrativas y de operación de la institución, capilla para celebraciones católicas y parqueadero para el acceso de visitantes.

Contamos con abastecimiento de agua potable y además con tanques de almacenamiento y bombas de agua que garantizan el suministro constante para el funcionamiento a los cuales se les realiza limpieza y mantenimientos periódicos

EVIDENCIA DE ALOJAMIENTO







ATENCIÓN NUTRICIONAL

ACTIVIDADES ADSCRITAS EN EL HOGAR SAN PEDRO CLAVER.

En cumplimiento de lo dispuesto en el contrato de Prestación de Servicios celebrado entre Hogar San Pedro Claver y Keyla Verbel Martínez, con cédula de ciudadanía No. 1143383617 de Cartagena. Éste último en su calidad de contratista, Se presentan a continuación el Informe correspondientes a las actividades desarrolladas del 7 de diciembre al 31 de diciembre de 2023.

A continuación, relaciono las actividades desarrolladas así:

FUNCIONES	ACTIVIDAD	FECHA	LUGAR	OBSERVACIONES
1. Continuación del Seguimiento de indicadores antropométricos Bajo IMC a paciente	Se realizó Actividad a adulto mayor para Gestión de mejoramiento de la calidad de vida.	22/12/2023	Hogar geriátrico San Pedro Claver	Informe de seguimiento en el diagnostico nutricional, implementando acciones en cuanto a una alimentación adecuada.
2. Seguimiento documental y de infraestructura de las condiciones de almacenamiento de los alimentos.	Se realizó seguimiento documental, de organización, Almacenamiento y rotulación al servicio de alimentos	29/12/2023	Comedor, Cocina y Bodega Hogar geriátrico San Pedro Claver	

1. SEGUIMIENTO ANTROPOMETRICOS:

ACCIONES	RESULTADOS ESPERADOS
• Seguimiento nutricional con la captura de datos antropométricos de frecuencia trimestral • Diseño y entrega plan de alimentación de acuerdo con las necesidades energéticas. • Educación alimentaria y nutricional mediante constante para mejorar su adaptación al plan nutricional individualizado.	• Evidenciar la evolución en el diagnostico nutricional. • Implementar acciones en cuanto a una alimentación adecuada.

INTRODUCCION

Las Actividades nutricionales desarrolladas son importantes para mejorar la calidad de vida de los adultos mayores, por ende, para el periodo comprendido entre el 7 al 31 de diciembre de 2023 se continuó con el cronograma de captura de datos antropométricos establecido para evaluar y realizar seguimiento al estado nutricional de los beneficiarios adscritos al hogar geriátrico San Pedro Claver.

Como es relevante, las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitar la contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria. Como acción principal y teniendo en cuenta cronograma se realiza Trazabilidad de datos y de infraestructura de las condiciones de los alimentos, en cuanto a limpieza y desinfección de utensilios de cocina, rotulación y almacenamiento adecuado de los alimentos y verificación de temperatura de alimentos de refrigeración y de cocción.

OBJETIVO



Formar personal calificado en manipulación de alimentos que implemente Buenas prácticas de Manufactura BPM, para la obtención de alimentos seguros.

SESIÓN EDUCATIVA A MANIPULADORES DE ALIMENTOS

ETAPA DE ALISTAMIENTO Y PLANEACIÓN DE ACTIVIDADES

ACCION	DETALLES DE LA ACTIVIDAD
Población Objeto:	Manipuladoras de Alimentos, Hogar geriátrico San pedro Claver
Responsable de la actividad	Nutricionista Keyla Verbel Martínez
Fecha, sitio de Ejecución y N° de asistentes	**Fecha:** 29/12/2023 **Lugar:** Comedor de Personal de Cocina del hogar geriátrico San pedro Claver.
Descripción de la actividad	El proceso de planeación y ejecución se realizó en el área de cocina en donde participaron profesionales de nutrición objetivo como estrategia sugerida La agenda se desarrolla de la siguiente manera: • Seguimiento de la trazabilidad de Formatos de limpieza y desinfección de Utensilios • Seguimiento de la trazabilidad de Formatos de temperatura final de cocción de alimentos. • Seguimiento de la trazabilidad de Formatos de limpieza y desinfección de alimentos • Verificación del Almacenamiento de los alimentos • Rotulación adecuada de alimentos en cuanto a su lote y Fecha de vencimiento. Beneficiarios: Manipuladoras de alimentos Características de los Beneficiarios: Manipuladoras de alimentos en el hogar geriátrico San pedro Claver. Se realiza charla educativa, orientando y concientizando a las manipuladoras de alimentos sobre el manejo y condiciones aceptables en cuanto alimentos y Almacenamiento, Se concluye la actividad con una reflexión alusiva al tema tratado sensibilizando sobre la importancia de poner en práctica los conocimientos adquiridos.
Metodología	Convocatoria al interior del hogar geriátrico
Resultados de la actividad:	Se logra las asistencias de 3 personas

Insumos y/o logística	N/A
Inconvenientes presentados y tipo de solución	N/A
Recomendaciones	Continuar con la trazabilidad, buena higiene.

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

1. Seguimientos antropométricos




2. Seguimiento documental y de infraestructura de las condiciones de los alimentos.








Keyla Verbel Martínez
Nutricionista Dietista
MND 06683

EVIDENCIA ALIMENTACIÓN

Desayuno





Refrigerio





Almuerzo





Refrigerio





Cena







SERVICIOS MÉDICOS

OBJETIVO:

Prevenir, diagnosticar y tratar las enfermedades presentes en los adultos mayores del Hogar San Pedro Claver, en aras de garantizar la salud y calidad de vida de los mismos.

METODOLOGIA:

Para llevar a cabo la atención en salud de los adultos mayores, el Hogar San Pedro Claver dispone de un médico general encargado de realizar rondas diarias en los diferentes pabellones de la institución en apoyo de enfermera jefe 8 horas diarias y auxiliares de enfermería de forma permanente.

Durante el mes de marzo se realizaron rondas medicas diarias en compañía de personal de enfermería, lo cual nos permitió priorizar a aquellos que presentaron síntomas y signos asociados a agudización de patologías de base y enfermedades de novo, en el momento en términos generales nuestros adultos mayores se encuentran clínicamente compensados, sin patologías agudas prevalentes, sin embargo, todos con alto riesgo de muerte por senilidad y comorbilidades, todos en continuos chequeos y manejos asistenciales para manejo de sus condiciones clínicas con el apoyo de laboratorios Pasteur, AMI y las distintas EPS a las cuales se encuentran afiliados nuestros adultos mayores.

IMPORTANCIA:

- Prevención de enfermedades y/o complicaciones
- Preservar la capacidad funcional
- Disminución de la morbimortalidad

EVIDENCIA DE LA ATENCIÓN MÉDICA







SERVICIOS DE ENFERMERÍA

1. OBJETIVO

Identificar, valorar, planificar e implementar los cuidados de enfermería para el adulto mayor. Es decir, trabaja por ofrecer la mejor atención con alta calidad de servicio a este sector de la población y a su entorno inmediato, promoviendo atención integral, realizando intervenciones interdisciplinarias de la población objeto que se encuentren sanas o con alguna patología, en situación de dependencia, con algún proceso crónico o agudo, con enfermedad física o psicológica y sin obviar las problemáticas particulares de cada persona en los diferentes ámbitos.

2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Los objetivos que se trazan en el hogar San Pedro Claver se centran en satisfacer las necesidades del adulto mayor. Esto se consigue en diferentes ámbitos y son los siguientes:

  Promoviendo la atención integral: brindando atención de manera digna, fomentando la autonomía y el bienestar, son valores que permiten atender al adulto cuidando sus necesidades, características e intereses.

Atención individualizada, Cada persona que envejece lo hace de manera distinta. Somos diferentes también en la vejez. Por lo que se debe en cuenta en la prestación de atención y cuidados.

Cuidados de calidad, Para ofrecer una atención de calidad, la enfermería debe realizar diferentes acciones asistenciales y administrativas.

- Asistir al adulto mayor en la alimentación y actividades de la vida diaria.
- Administrar medicamentos al adulto mayor, basándose en manejo médico y comorbilidades diagnosticadas.
- Fomentar el desarrollo del trabajo interdisciplinario para el abordaje de una atención integral de calidad al adulto mayor.

La Enfermería juega un papel fundamental en la atención integral del adulto mayor. En **EL HOGAR SAN PEDRO CLAVER** a través de la labor que hacemos identificamos sus necesidades básicas y mejoramos su calidad, por medio de la observación directa detectamos necesidades las cuales tratamos en lo posible darles las soluciones oportunas a sus necesidades.

Dentro de las actividades que realizan diario las auxiliares de Enfermería que están a cargo del adulto mayor en el centro geriátrico tenemos la siguiente:

1. <u>ACCIONES ADMINISTRATIVAS:</u>

- Recibo y entrega de turno, notas de enfermería a los adultos mayores en las que se plasman las actividades realizadas a cada adulto mayor y su condición clínica.
- Detección de signos y síntomas de enfermedades prevalentes: infarto agudo de miocardio, enfermedad cerebrovascular, diabetes, crisis hipertensiva
- Acciones de promoción de la salud
- Acciones de prevención la enfermedad

ACCIONES ASISTENCIALES.

- Prestación de primeros auxilios y atención primaria
- Valoración de actividades básicas cotidianas
- Asistencia al anciano durante el baño
- cuidado de la salud oral del anciano
- Cuidado de la piel
- Control de signos vitales.
- Administración de medicamentos bajo preinscripción médica.
- Vigilancia de interacciones medicamentosas
- Administración de dietas específicas, teniendo en cuenta comorbilidades diagnosticadas.
- Vigilancia de ingesta y eliminación
- Realización de curaciones y cuidados integral de la piel
- Prevención de úlceras por decúbito por medio de los cambios de posiciones.
- Vigilancia a pacientes con caracterismo vesical
- mantenimiento de posición funcional
- Cuidados en la deambulación
- toma de muestras de laboratorio
- Acompañamiento a citas médicas, toma de muestras de laboratorio, realización de estudios diagnósticos.

Para la atención asistencial a los adultos mayores en nuestro Hogar contamos con departamento de Enfermería, es un grupo idóneo y capacitado para este tipo de atención. Se encuentra conformado por una (1) Enfermeras Profesionales y siete (7) auxiliares de Enfermería, quienes brindan atención en el cuidado a los ancianos durante las 24 horas del día.

La administración de medicamentos se realiza bajo prescripción médica, teniendo en cuenta los correctos en la administración de medicamentos como lo son:

- Medicamento correcto
- Paciente correcto
- Dosis correcta
- Vía correcta
- Hora correcta
- Fecha de vencimiento del medicamento
- Preparación
- Velocidad
- Verificación de posibles reacciones.

Estos quedan evidenciados en el formato de registro de medicamento de cada adulto mayor, teniendo en cuenta sus múltiples comorbilidades están inscritos en programas de atención en adulto mayor en su EPS, quienes reciben atención por diferentes disciplinas y especialidades médicas.

Contamos con un stop de medicamentos para situaciones vitales y atención de respuesta rápida en urgencias los cuales están clasificados según prioridad.

Encontramos medicamentos para control de hipertensión, dolor abdominal, manejo del dolor, antipirético y manejo de trastornos gastrointestinales.

Contiene insumos tales como jeringas, catéteres, tapón venoso, soluciones endovenosas, sondas. También contamos con equipo utilizados en crisis respiratorias como cánulas nasales, kit de Venturi y de kit para realizar nebulizaciones.

Todos los medicamentos están debidamente rotulados de acuerdo a la normatividad vigente.

En los programas de Hipertensión y Diabetes, las EPS realizan controles médicos trimestrales donde se realiza prescripción de medicamentos y exámenes de laboratorios de acuerdo a su evolución y condición clínica.

Los adultos mayores con patologías de salud metal como Esquizofrenia y pacientes con trastornos respiratorios como EPOC entre otras comorbilidades, manejan consultas de acuerdo a las condiciones clínicas y necesidades del paciente de forma bimensual de acuerdo a la condición del paciente. Para realizar ese acompañamiento y verificación de seguimiento médico contamos con una auxiliar de enfermera, quien es la encargada de verificar el proceso, lo cual es fundamental para mejorar las condiciones de salud del adulto mayor.

Todos los adultos mayores disponen de acompañamiento a citas médicas, procedimientos, exámenes de laboratorio con un personal de enfermería, y se cuenta con un contrato de en un vehículo particular que es pagado por el **HOGAR SAN PEDRO CLAVER.**

Cuando un adulto mayor presenta una variabilidad en sus condiciones de salud y debido a su condición clínica amerita traslado a un centro asistencial de mayor complejidad (clínica y/o hospital) se realiza traslado al adulto mayor en un vehículo pagado por el **HOGAR SAN PEDRO CLAVER** con acompañamiento de un auxiliar de enfermería quien a su vez está presente las 24 horas durante su estancia hospitalaria.

EVIDENCIA DE LA ATENCIÓN DE ENFERMERÍA







LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Asegurar las condiciones higiénicas del procesamiento de alimentos dentro de las instalaciones del HOGAR SAN PEDRO CALVER, en cumplimiento con lo establecido en el artículo 26 de la resolución 2674 de 2013.

1. OBJETIVO

Asegurar las condiciones higiénicas del procesamiento de alimentos dentro de las instalaciones del HOGAR SAN PEDRO CALVER, en cumplimiento con lo establecido en el artículo 26 de la resolución 2674 de 2013.

2. ALCANCE

Cocina del hogar SAN PEDRO CLAVER

3. DESARROLLO

3.1. Procedimiento de Limpieza y Desinfección de frutas y verduras.

Equipos, materiales y utensilios necesarios:

- Recipiente de mínimo 5 litros de capacidad
- Agua potable
- Solución de agua con 30ppm de hipoclorito de sodio

Procedimiento:

1. Colocarse los elementos de protección personal para labores de cocina (guantes, tapabocas, delantal y gorro) de acuerdo al protocolo del uso adecuado de los elementos de higiene personal en la cocina.
2. Preparar los equipos, materiales y utensilios de limpieza que serán utilizados.
3. Lavar las frutas y verduras de manera adecuada con agua potable.
4. Se insertan las frutas y verduras en el recipiente que contiene la solución con hipoclorito o vinagre y se deja actuar durante 10 minutos.

5. Retirar las frutas y verduras del recipiente con la solución y enjuagar con agua potable.

3.2. Carnes

Los posibles microorganismos que se encuentren en las carnes son eliminados al ser procesadas a altas temperaturas (100 °C – 115 °C). Y para su conservación deben mantenerse a más de 60 °C; estas temperaturas están plasmadas en la resolución 2674 de 2013

3.3. Limpieza y desinfección de utensilios de cocina

Equipos, materiales y utensilios necesarios:

- Esponja
- Recipiente de mínimo 3 litro de capacidad, o en su defecto el lavaplatos
- Agua potable
- Solución de agua con 400ppm de hipoclorito de sodio

Procedimiento:

1. Colocarse los elementos de protección personal para la tarea, guantes, tapaboca y delantal.
2. Preparar los equipos, materiales y utensilios de limpieza que serán utilizados.
3. Lavar con agua y jabón o desengrasante haciendo uso de acción física con una esponja para arrancar la suciedad de la superficie del utensilio.
4. Enjuagar con agua potable.
5. Sumergir el utensilio en el recipiente con la solución y dejar actuar durante 10 minutos.
6. Sacar el utensilio del recipiente y enjuagar con agua potable.

3.4. Limpieza y desinfección de mesas, mesones y repisas.

Equipos, materiales y utensilios necesarios:

- Esponja
- Escoba
- Agua potable
- Desengrasante
- Paño limpio
- Recipiente con capacidad mínima de 2 litros

Procedimiento:

1. Colocarse los elementos de protección personal para la tarea, guantes, tapaboca y delantal.
2. Preparar los equipos, materiales y utensilios de limpieza que serán utilizados.
3. Despejar la superficie a limpiar y desinfectar.
4. Con la solución de desengrasante, fregar la superficie repetidas veces hasta arrancar cualquier suciedad visible.
5. Dejar la solución de desengrasante durante 3 minutos.
6. Con un paño húmedo retirar la solución. Repetir hasta obtener el resultado deseado.
7. Verificar que la superficie se encuentre libre de suciedad visible, y si aún no se ha logrado, repetir los pasos 4 y 5.
8. Con un paño humedecido en la solución de hipoclorito de sodio a 2500 ppm, pasarlo sobre la superficie y dejar actuar durante 10 minutos.
9. Con un paño húmedo limpio, retirar la solución para conservar las superficies metálicas.

3.5. Limpieza y desinfección de paredes, pisos y drenajes.

Equipos, materiales y utensilios necesarios:

- Escoba
- Trapero
- Pala
- Agua potable
- Desengrasante
- Paño limpio
- Recipiente con capacidad mínima de 2 litros
- Solución de hipoclorito a 5000 PPM

Procedimiento:

1. Colocarse los elementos de protección personal para realizar el procedimiento, Guantes de Goma, Tapa boca, delantal.
2. Preparar el equipo, materiales e insumos que se requieren para el procedimiento, descritos al inicio del ítem.
3. Lavar con la solución desengrasante 1% en el siguiente orden, puertas, paredes y pisos.
4. Fregar paredes y pisos.
5. Retirar solución desengrasante con agua de las paredes y puertas.
6. Retirar las rejillas de los drenajes y retirar con una pala y cepillo los sólidos en estén allí almacenados, estos solidos deben ser depositados como residuos orgánicos.
7. Lavar con la solución desengrasante y detergente la cámara de drenaje enfocando los esfuerzos físicos en las esquinas del drenaje.
8. Retirar la solución desengrasante y detergente con abundante agua, desde los alrededores hasta el drenaje.

9. Con un paño aplicar solución de hipoclorito a las paredes y puertas.
10. Aplicar la solución de hipoclorito al piso con traperos, y aplicar solución de hipoclorito directamente a la cámara de drenaje.
11. Dejar actuar durante 10 minutos.
12. Con un paño húmedo retirar hipoclorito de las superficies metálicas para no reducir su vida útil.

4. OBJETIVO

Informar al personal de cocina sobre el correcto uso de los EPP de cocina, además de garantizar su seguridad, cumplir con las normas de manipulación de alimentos.

5. ALCANCE

Personal en Área de cocina

6. DESARROLLO

1. EPP en cocina

- Gorro
- Tapa bocas
- Zapatos antideslizantes
- Delantal impermeable
- Guantes de silicona (manipular alimentos)
- Guantes de goma (procedimientos de limpieza)

2. Protocolo de uso

Es importante cumplir un orden a la hora de colocarse los EPP para minimizar el riesgo de contaminar alimentos y demás. Cabe recalcar que se busca no solo la seguridad y salud del trabajador sino también de los consumidores.

1. Preparar todos los EPP a utilizar.
2. Limpiar y desinfectar las manos siguiendo el protocolo de lavado de manos.
3. Colocarse el gorro de manera que todo el cabello quede cubierto, el cabello debe estar recogido.
4. Colocarse el uniforme y zapatos.
5. Colocarse el delantal impermeable, asegurando su posición mediante las tiras.
6. Colocar tapaboca.
7. Volver a aplicar protocolo de lavado de manos.

Nota: los guantes deben usarse para manipular los alimentos y para el proceso de limpieza y desinfección en cocina.

EVIDENCIAS DE SERVICIOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN







SUMINISTRO DE VESTUARIO Y CALZADO

OBJETIVO:

Proteger y mantener la dignidad de los Adultos Mayores del Hogar San Pedro Claver, a través de los buenos hábitos de vestir y calzar, aumentando el nivel de autoestima con la mejora de su aspecto físico.

METODOLOGÍA:

Para hacer la entrega de vestuario y calzado se evalúan las necesidades de los beneficiarios, una vez se recopila la información, se procede hacer la compra de los mismos para su posterior distribución.

Para la entrega de estos insumos se coloca la ropa y el calzado exhibidos en una mesa. Los adultos mayores van pasando por género y seleccionando las prendas según sus gustos y preferencias, luego la persona encargada anota en un formato el nombre del beneficiario y las prendas entregadas.

Otra forma de suministrar vestuario, es a través del personal de ropería, quien debe garantizar que los adultos mayores estén limpios día a día.

Elementos que se entregan:

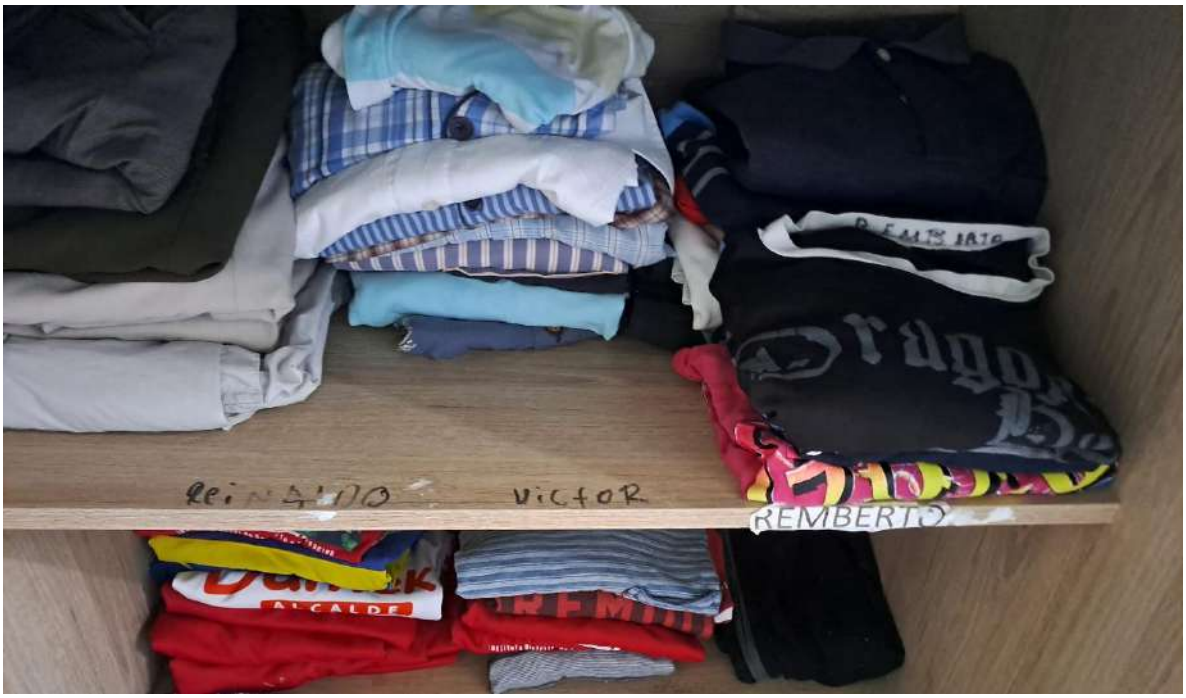
- Pantalonetas
- Suéteres

IMPORTANCIA:

- Motivación por mantener su aspecto físico
- Mejora la autoestima

EVIDENCIA DE LA ENTREGA DE VESTUARIO







ENTREGA DE ÚTILES DE ASEO PERSONAL

OBJETIVO:

Crear sensación de confort y bienestar en los Adultos Mayores beneficiarios del Hogar San Pedro Claver, mediante el suministro de elementos de aseo personal que contribuyan a mejorar su apariencia física y calidad de vida.

METODOLOGÍA:

El Hogar San Pedro Claver, vela constantemente por cuidar de manera integral a los Adultos Mayores, para ello ofrece todos los implementos necesarios:

La entrega de útiles de aseo personal se hace mensual, los kits contienen los siguientes elementos:

ELEMENTOS ENTREGADOS
Jabón de baño
Crema dental
Papel higiénico
Desodorante
Presto barbas
Enjuague bucal

LOGROS

Con la entrega de útiles de aseo personal los adultos mayores fortalecen múltiples destrezas y habilidades, desarrollando cierta autonomía en el cuidado y protección de su higiene personal.

Dentro de los logros que se evidencian en los hábitos actuales de los beneficiarios del Hogar San Pedro Claver se pueden destacar:

- Se ha creado sensación de bienestar y confort
- Eliminan exceso de suciedad y grasa en la piel, previniendo enfermedades
- Garantiza las buenas relaciones sociales
- Mejora la higiene bucal
- Ha dado mayor autonomía a los adultos mayores para realizar algunas actividades cotidianas relacionadas con la higiene personal, (bañarse, vestirse, lavar los dientes)
- Ejercen mejor control sobre de los elementos del kit de aseo personal

IMPORTANCIA:

- Auto cuidado
- Mejor calidad de vida
- Buena higiene bucal
- Prevención de enfermedades de la piel

EVIDENCIAS DE LA ENTREGA







ACTIVIDADES RECREATIVAS Y FORMATIVAS

El Hogar San Pedro Claver es una entidad sin ánimo de lucro, cuyo objetivo principal es brindar protección y albergue a los Adultos Mayores vulnerables, que han sido víctimas del maltrato y abandono familiar y social.

Día tras día se trabaja en aras del mejoramiento de la calidad de vida de los adultos mayores, por lo cual se cuenta con un equipo interdisciplinario capacitado y comprometido para la prestación del servicio, abordando de una manera integral a los beneficiarios desde el ser, hacer y saber.

Se mira a la población atendida como personas útiles y capaces, por tanto, se busca que el adulto mayor tenga un rol pro activo en la institución, lo cual se logra con la implementación de cronogramas de actividades mensuales dinámicas y cambiantes.

Desde la parte recreativa se implementa la lúdica, jornadas de juegos y estilos de vida saludable. Impulsando a los adultos mayores a mantener el cuerpo enérgico y a disminuir el sedentarismo, ya que este último es productor de múltiples enfermedades. Además, se mejora la calidad de los músculos y puede enlentecer la pérdida de masa muscular producida por el envejecimiento.

En este sentido la actividad física es clave en el tratamiento y prevención de enfermedades como: la artrosis, osteopenia y osteoporosis, lo cual contribuye a disminuir caídas.

Por otro lado, en las actividades formativas se trabaja la motricidad fina y gruesa, permitiendo que los adultos mayores puedan crear y sentirse útiles para la sociedad.

ACTIVIDADES RECREATIVAS



Celebración apertura de la navidad





Bingo navideño





ACTIVIDADES FORMATIVAS



Elaboración de muñecos de nieve





Realización de atuendos navideños





Anexos

HOGAR
SAN PEDRO CLAVER

SAN PEDRO CLAVER

Hogar Geriatrico

HOGAR
SAN PEDRO CLAVER

SEMANA No. 2

LUNES 11 DE DICIEMBRE	MARTES 12 DE DICIEMBRE	MIERCOLES 13 DE DICIEMBRE	JUEVES 14 DE DICIEMBRE	VIERNES 15 DE DICIEMBRE	SABADO 16 DE DICIEMBRE	DOMINGO 17 DE DICIEMBRE
DESAYUNO						
CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE AVENA	CHOCOLATE CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	CREMA DE ARROZ CON LECHE	COLADA DE MAICENA	COLADA DE AVENA CON LECHE
AREPA ASADA	ÑAME COCIDO	BOLLO LIMPIO	PAN BLANCO,HUEVO REVUELTOS	YUCA O PAPA COCIDA	EMPANADAS	SADWINS CON QUESO
QUESO EN PORCION	HUEVOS PERICOS	QUESO EN PORCION		QUESO EN PORCION		
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
ARROZ CON LECHE	JUGO DE MANGO	PETO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MORA	GELATINA	JUGO DE COROZO
GALLETA DE SODA	PAN CROISSANT	GALLETA DE SODA	PONQUE	GALLETA DULCE		PAN DE QUESO
ALMUERZO						
SOPA DE VERDURAS CON ARVERJAS	SOPA DE VERDURAS CON AHUYAMA	SOPA DE VERDURAS CON FIDEOS	SOPA DE FRIJOL	ARROZ CON COCO	SOPAS CAMPESINAS	MOTE DE QUESO
ARROZ DE CEBOLLA	ARROZ DE FIDEO	ARROZ DE PIMENTON	ARROZ BLANCO	POSTA DE PESCADO EN ZUMO DE COCO	ARROZ DE PIMENTON	ARROZ BLANCO
CARNE GOULASH	CERDO ASADO		HUEVO COCIDO		ATUN	PORCION DE AGUACATE
ENSALADA DE TOMATE CEBOLLA LECHUGA	PAPA COCIDA	CARNE EN BISTEC	PURE DE AHUYAMA	PALITOS DE YUCA	ENSALADA HABICHUELA ZANAHORIA Y CEBOLLA	
BANANO EN PORCION	ENSALADA DE TOMATE CEBOLLA Y PEPINO	ENSALADA CAMPESINA, PLATANO EN TENTACION	TAJADA AMARILLAS	ENSALADA DE AGUACATE,LECHUGA,TOMATE	TAJADAS AMARILLAS	AGUA DE PANELA CON LIMON
JUGO DE MARACUYA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE ZANAHORIA CON NARANJA	JUGO MANGO	AGUA DE PANELA	JUGO DE GUAYABA	
REFRIGERIO DE LA TARDE						
MANGO EN PORCION	GELATINA	CHICHA DE PATILLA	ENSALADA DE FRUTAS (BANANO,PIÑA,PAPAYA MELON,PATILLA)	GELATINA	YOGURT	ENSALADA DE FRUTAS (BANANO,PIÑA,PAPAYA MELON,PATILLA)
					PAN BLANCO	
COMIDA / CENA						
ARROZ CON MAIZ TIERNO	PASTAS GUISADAS CON VERDURAS/ARROZ AJI	ARROZ ENCEBOLLADO	ARROZ DE ZANAHORIA	ARROZ DE CEBOLLA	ARROZ DE AJI	ARROZ DE PIMENTON
			CERDO A LA PLANCHA			
ATUN	CARNE MOLIDA GUISADA	POLLO EN SALSA CRIOLLA		HUEVO FRITO	PECHUGA ASADA	CARNE EN SALSA
ENSALADA COCIDA DE ZANAHORIA,HABICHUELA (OPCIONAL)		LENTEJAS		FRIJOLES GUISADOS	LENTEJAS	PAPA CHORREADA
PAPA AL VAPOR	ENSALADA VERDE	ENSALADA COCIDA,ZANAHORIA,REMOLACHA	ENSALADA DE BROCOLI,ZANAHORIA,PIMENTON	ENSALADA DE TOMATE CEBOLLA Y PEPINO	ENSALADA DE TOMATE CEBOLLA LECHUGA	ENSALADA DE TOMATE CEBOLLA LECHUGA
JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MORA	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE COROZO	JUGO DE ZANAHORIA CON NARANJA	JUGO DE GUAYABA

KEYLA VERBEL MARTINEZ

Nutricionista Dietista

T.P. MND 06683

Ciclo de minuta

SAN PEDRO CLAVER

Hogar Geriatrico

SEMANA No. 3						
LUNES 18 DE DICIEMBRE	MARTES 19 DE DICIEMBRE	MIERCOLES 20 DE DICIEMBRE	JUEVES 21 DE DICIEMBRE	VIERNES 22 DE DICIEMBRE	SABADO 23 DE DICIEMBRE	DOMINGO 24 DICIEMBRE
DESAYUNO						
MAZAMORRA DE MAIZ	AVENA EN LECHE	CHOCOLATE EN LECHE	CAFÉ CON LECHE	AVENA EN LECHE	COLADA DE MAICENA	CHOCOLATE EN LECHE
QUESO CAMPESINO	HUEVO REVUELTO	QUESO COSTEÑO EN PORCION	HUEVO REVUELTO	SANDWINS DE QUESO CON MANTEQUILLA		QUESO EN CUAJADA
PAN BLANCO	BOLLO LIMPIO	AREPA DULCE	PLATANO VERDE O PAPA COCIDO		EMPANADAS	PAN CROISSANT
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
JUGO DE MANGO	COLADA DE AVENA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	GELATINA	CHICHA DE ARROZ	JUGO DE MORA	JUGO DE COROZO
GALLETA DE SODA	PAN BLANCO	GALLETAS DUCALES		GALLETAS DUCALES	TOSTADAS	GALLETAS WAFER
ALMUERZO						
SOPA DE VERDURAS	MOTE DE QUESO	PALOMITOS GUISADOS	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE PESCADO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE FIDEOS
PECHUGA DE POLLO APANADA	ARROZ BLANCO	PECHUGA ASADA	ESPAGUETTI-ATUN	FILETE DE PESCADO FRITO	FRIJOLES GUISADOS	CARNE EN CUADRITOS
ARROZ ZANAHORIA	PORCION DE AGUACATE	ARROZ DE PIMENTON		ARROZ DE COCO	HUEVO FRITO	ARROZ CON AJO
PAPA CRIOYA AL VAPOR	AGUA DE PANELA CON LIMON	TAJADAS AMARILLAS O BANANO	ARROZ DE AJO	YUCA COCIDA	ARROZ CON FIDEOS	LENTEJAS
ENSALADA DE: ZANAHORIA Y REMOLACHA		ENSALADA DE PEPINO,TOMATE,CEBOLLA	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE AGUCATE,TOMATE	ENSALADA DE ZANAHORIA RAYADA Y BANANO EN PORCION	VEGETALES SALTEADOS.ZANAHORIA,COLIFLOR,PEPINO
JUGO DE MARACUYA		JUGO DE ZANAHORIA CON NARANJA	JUGO MANGO	AGUA DE PANELA CON LIMON	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL
REFRIGERIO DE LA TARDE						
PAPAYA EN TROZOS	JUGO DE MANGO	GELATINA EN CUADRITOS	GELATINA	JUGO DE MANGO	JUGO DE COROZO	BEBIDA CON LECHE
	GALLETA WAFER			GALLETAS DUCALES	PAN DE QUESO	TORTA
COMIDA / CENA						
HIGADO DE RES EN BISTEK	PECHUGA DE POLLO GUISADA	CERDO EN CUADRITOS	CARNE DESMECHADA CON VERDURAS	POLLO APANADO	CERDO GUISADO	BOFE EN BISTECK
ARROZ DE FIDEOS	ARROZ DE ESPINACA			ARROZ DE ZANAHORIA		
TAJADA AMARILLA	PAPA CRIOYA AL VAPOR	YUCA COCIDA	ARROZ DE AJI	PAPA COCIDA	ARROZ DE ESPINACA	ARROZ DE PIMENTON
TOMATE EN CUADRO	ENSALADA DE ZANAHORIA RAYADA	ARROZ BLANCO	BANANO EN PORCION		YUCA COCIDA	TAJADA AMARILLA
JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MORA	ENSALADA DE REMOLACHA	ENSALADA DE TOMATE,ZANAHORIA,LECHUGA	ENSALADA DE PEPINO,ÑECHUGA,TOMATE	VEGETALES SALTEADOS,ZANAHORIA,COLIF	ENSALADA DE TOMATE,ZANAHORIA,LECHUGA
		JUEGO DE MARACUYA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE COROZO	JUGO DE ZANAHORIA CON NARANJA	JUGO DE GUAYABA

KEYLA VERBEL MARTINEZ

Nutricionista Dietista

T.P. MND 06683

SAN PEDRO CLAVER

Hogar Geriatrico

SEMANA No. 4						
LUNES 25 DE DICIEMBRE	MARTES 26 DE DICIEMBRE	MIERCOLES 27 DE DICIEMBRE	JUEVES 28 DE DICIEMBRE	VIERNES 29 DE DICIEMBRE	SABADO 30 DE DICIEMBRE	DOMINGO 31 DE DICIEMBRE
DESAYUNO						
COLADA DE MAICENA	COLADA DE CEBADA	COLADA DE AVENA	COLADA DE BANANO	CAFÉ CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE AVENA
QUESO CAMPESINO	HUEVO COCIDO	QUESO CAMPESINO	HUEVO REVUELTO	QUESO CAMPESINO		HUEVO FRITO
PURE DE YUCA COCIDA	PLATANO MADURO O PAPA COCIDO	PAPA COCIDA	PAN MOGOYA	PURE DE PAPA COCIDA	EMPANADAS	PAN BLANCO
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MANGO	COLADA DE AVENA	GELATINA	JUGO DE MORA	GELATINA	JUGO DE COROZO
PAN CROISSANT	TORTA	GALLETA DE SODA		GALLETAS DUCALES		PAN DE QUESO
ALMUERZO						
SOPA DE VERDURAS	SOPA DE PASTA	HUEVO FRITO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	CARNE DE RES MAGRA GUISADA	SOPA DE VERDURAS
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	CERDO GUISADO	ARROZ ZANAHORIA	FILETE DE PESCADO O ATUN	PECHUGA DE POLLO GUISADA	ARROZ DE VERDURAS	ARROZ DE COCO
ARROZ CON MAIZ TIERNO	ARROZ ESPENACA	LENTEJAS GUISADAS	ARROZ DE COCO	ARROZ DE PIMENTON	FRIJOL ROJO GUISADO	PAVO ASADO
PAPA COMUN GUISADA	PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO MADURO COCIDO	PALITOS DE YUCA FRITOS	PAPA CRIOYA AL VAPOR	PAPA COMUN COCIDA	BUÑUELOS
TOMATE EN CUADRO	ENSALADA DE ZANAHORIA RAYADA	ENSALADA DE REMOLACHA	ENSALADA DE AGUACATE	ENSALADA DE: ZANAHORIA Y REMOLACHA	ENSALADA DE AHUYAMA	ENSALDADA DE LECHUGA,PIÑA,PATILA,UVAS
JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE COROZO	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE ZANAHORIA CON NARANJA	JUGO DE MORA	JUGO DE TOMATE DE MORA
CENA						
COLADA DE MAICENA	ENSALADA DE FRUTAS PAPAYA,PATILLA,PIÑA,MELON	GELATINA	TORTA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	ENSALADA DE FRUTAS PAPAYA,PATILLA,PIÑA,MELON	NATILLA
GALLETAS DUCALES			JUGO DE MORA	PAN DE QUESO		
COMIDA / CENA						
CARNE DE RES MAGRA A LA PLANCHA	CARNE MOLIDA	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	CERDO GUISADO	ATUN	CARNE MOLIDA	PECHUGA DE POLLO GUISADA
ARROZ BLANCO	PASTA TIPO ESPAGUETIS	ARROZ CON MAIZ TIERNO	ARROZ CON ARVEJAS	ARROZ DE FIDEOS	PASTAS TIPO SPAGUETES	ARROZ BLANCO
LENTEJAS GUISADAS	PALITOS DE YUCA FRITOS	PAPA COMUN GUISADA	PLATANO MADURO COCIDO	YUCA COCIDA		PAPA CRIOYA AL VAPOR
PLATANO MADURO COCIDO (OPCIONAL)	ENSALADA DE AGUACATE	ENSALADA DE TOMATE,ZANAHORIA,LECHUGA	VEGETALES SALTEADOS.ZANAHORIA,COLIFLOR,PEPINO	ENSALADA DE PEPINO,TOMATE,LECHUGA	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE PEPINO,ÑECHUGA,TOMATE
ENSALADA DE ZANAHORIA RAYADA	JUGO DE ZANAHORIA CON NARANJA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MORA	JUGO DE COROZO	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE GUAYABA
JUGO DE MORA						

KEYLA VERBEL MARTINEZ

Nutricionista Dietista

T.P. MND 06683

SAN PEDRO CLAVER
Hogar Geriatrico

SEMANA No.5

LUNES 01 DE ENERO	MARTES 02 DE ENERO	MIERCOLES 03 DE ENERO	JUEVES 04 DE ENERO	VIERNES 05 DE ENERO	SABADO 06 DE ENERO	DOMINGO 07 DE ENERO
DESAYUNO						
MAZAMORRA DE MAIZ	AVENA EN LECHE	CHOCOLATE EN LECHE	CAFÉ CON LECHE	CREMA DE ARROZ CON LECHE	COLADA DE MAICENA	COLADA DE AVENA CON LECHE
HUEVO COCIDO	QUESO CAMPESINO	QUESO COSTEÑO EN	PAN BLANCO, HUEVO COCIDO	YUCA/PAPA COCIDA	EMPANADAS	SADUCHE CON QUESO
PAN BLANCO	AREPA DULCE	BOLLO LIMPIO		HUEVO REVUELTO		
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
COLADA DE MAICENA	JUGO DE MORA	JUGO DE MANGO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	CREMA DE ARROZ CON LECHE	GELATINA	JUGO DE GUAYABA
GALLETA DE SODA	PAN BLANCO	GALLETAS DUCALES	PAN CROISANT	GALLETAS DE SODA		PAN DE QUESO
ALMUERZO						
SOPA DE VERDURAS	MOTE DE QUESO	PALOMITOS GUISADOS	SOPA DE LENTEJAS	CONSOME DE POLLO	SOPA DE VERDURAS	SANCOCHO DE CARNE
CARNE EN BISTEC	ARROZ BLANCO	PECHUGA ASADA	HUEVO FRITO	PECHUFA GUISADA	ARROZ CON CERDO EN CUADRITOS Y VERDURAS	ESPAGUETTI CON CARNE MOLIDA
ARROZ BLANCO	PORCION DE AGUACATE	ARROZ BLANCO	ARROZ CON HABICHUELAS	ARROZ DE ESPINACAS		
LENTEJAS	AGUA PANELA	PAPA CRIOLLA	TAJADA DE PLATANO VERDE	PAPA AL CILANTRO	PAN TAJADO	GALLETAS SALTIN
VEGETALES SALTEADOS,ZANAHORIA,BROCOLI,PIMENTON		ENSALADA DE ZANAHORIA,PEPINO,TOMATE	ENSALADA DE TOMATE CEBOLLA	ENSALDA DE LECHUGA,PEPINO,TOMATE,CEBOLLA		
JUGO DE GUAYABA		JUGO DE MARACUYA	JUGO DE MORA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE ZANAHORIA CON NARANJA	JUGO DE COROZO
REFRIGERIO DE LA TARDE						
PAPAYA EN TROZOS	JUGO DE MANGO	GELATINA EN CUADRITOS	ENSALADA DE FRUTAS (BANANO,PIÑA,PAPAYA MELON,PATILLA)	GELATINA	PAN DE QUESO	PAN MOGOLLA
	GALLETA WAFER				JUGO DE MORA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL
COMIDA / CENA						
HIGADO DE RES GUISADO	PECHUGA DE POLLO GUISADA	CERDO EN CUADRITOS	ATUN	FILETE DE CORBINA GUIDADA O ATUN	ENSALADA DE ATUN CON PAPA	CARNE ASADA
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO		ARROZ DE AJI	ARROZ DE AJO	ARROZ ENCEBOLLADO	ARROZ DE ZANAHORIA
TAJADA AMARILLA	LENTEJAS	PAPA CRIOLLA	PURE DE PAPA	PALITOS DE YUCA		FRIJOL
ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA	VEGETALES SALTEADOS,ZANAHORIA,BROCOLI,PIMENTON	ARROZ DE FIDEOS	VEGETALES SALTEADOS,ZANAHORIA,BROCOLI,PIMENTON	ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE Y PEPINO		ENSALADA DE PEPINO,TOMATE Y CEBOLLA
JUGO DE MARACUYA	JUGO DE GUAYABA	ENSALADA DE REMOLACHA,ZANAHORIA	JUGO DE COROZO	JUGO DE MORA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE GUAYABA
		JUGO DE MORA				

Nutricionista Dietista
T.P. MND 06683

DIANA RUIZ CAMPILLO
Gerente General