Plan de Desarrollo:	BUGA DE LA GENTE 2020-2023	**No Informe:**	10
Eje:	1. Social	**Fecha acta de inicio:**	17 de febrero de 2023
Sector:	17. atención grupos vulnerables- población adulto mayor	**Nombre Contratista:**	CENTRO DE BIENESTAR DEL ANCIANO
Programa:	1.7.3.1 Atención básica integral al adulto mayor	**Cédula/ Nit**	891.380.027-0
Subprograma:	1.7.3.1.12 Fortalecimiento y dotación del centro vida municipal para atención del adulto mayor	**Dependencia en la cual realiza las actividades:**	Secretaria de Bienestar Social y Desarrollo Comunitario
No. de Contrato:	**SBSDC-2200-113-2023**	**Ejecución del Periodo:**	DEL 16 DE OCTUBRE DE 2023 AL 29 DE DICIEMBRE DE 2023
Objeto Contrato:	MEJORAR LAS CONDICIONES DE VIDA HASTA DE 54 ADULTOS MAYORES EN CONDICION DE VULNERABILIDAD, AISLAMIENTO O CARENCIA DE SOPORTE SOCIAL, A TRAVÉS DE LA FINANCIACION DEL CENTRO DE BIENESTAR DEL ANCIANO (CBA)	**Porcentaje (%) de avance en el cumplimiento del contrato inicial:**	100%
		Porcentaje (%) de avance en el cumplimiento de la adición del contrato:	100%
Duración del contrato inicial:	Siete (7) meses	**Valor del Contrato inicial:**	$ 302.400.000
Duración de la adición:	3 meses y 15 días	**Valor de la adición**	$151.200.000
Duración Total del contrato:	Diez (10) meses y quince (15) días	**Valor Total del Contrato:**	$453.600.000
SEGUIMIENTO COMPONENTE TÉCNICO:			

ACTIVIDADES ESPECIFICAS DEL CONTRATO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD EJECUTADA		EVIDENCIAS
MEJORAR LAS CONDICIONES DE VIDA HASTA DE 54 ADULTOS MAYORES EN CONDICION DE VULNERABILIDAD, AISLAMIENTO O CARENCIA DE SOPORTE SOCIAL, A TRAVÉS DE LA FINANCIACION DEL CENTRO DE BIENESTAR DEL ANCIANO (CBA)	14873352	ALFONSO DELGADO RECIO	Se hace entrega de listado de beneficiarios los cuales reposan en los archivos del convenio SBSDC-2200-113-2023 de la Secretaria de Bienestar Social y Desarrollo Comunitario
	2.542.314	ABSALON ESCOBAR BRAND	
	66.961.406	ADALGIZA GALEANO	
	29.436.067	ALCIRA NIÑO TAMAYO	
	29.896.125	ALICIA GIRALDO HERNANDEZ	
	1.638.601	ALVARO ROJAS MANCHOLA	
	1.115.066.740	ANGELA MARIA CALLE	
	29.282.277	ANGELA MARIA SILVA CONCHA	
	6.454.187	ANTONIO GARCIA GARCIA	
	6.182.274	ANTONIO MARIA LONDOÑO BEDOYA	
	14.874.741	BERNARDO SANMARTIN DIAZ	
	2.720.860	CAMILO ANDRES CAICEDO RIVERA	
	494.040	CARLOS ARANGO	
	26.445.978	CARLOS MARINO CHATE SANCHEZ	
	41.473.804	CARMEN EMILIA PARRA RIOS	
	14.875.934	DELIO DIAZ QUINTERO	
	6.049.325	DIOMEDES SALAZAR ZUÑIGA	
	31.642.294	DORIS MARIA BALTAN	
	24.464.546	FABIOLA VARGAS DE CASTAÑEDA	
	6.186.077	GABRIEL ANTONIO ALCALDE	
	2.509.309	GERMAN ROJAS GAVIRIA	
	31.657.926	GILMA SANCHEZ	
	6.394.089	JESUS ENGEBER BECERRA	
	6.181.452	JOSE ANTONIO OVIEDO MORA	
	14.870.365	JOSE HEBERTH APARICIO CRUZ	
	1115081981	JOSE PASTRANA	
	6.186.569	JOSE PIOQUINTO AGUIAR ARENAS	
	14.884.627	JOSE ROGERIO RAMIREZ SERNA	
	4.318.572	LEOVIGILDO MORENO ANGEL	
	29.285.751	LILIA VALENCIA VANEGAS	
	1.242.887	LUIS EMILIO MORALES ESCOBAR	
	38.872.780	MARIA AMPARO VELASCO CLAROS	
	38.853.995	MARIA MARGARITA ACOSTA GOMEZ	
	22.255.582	MARIA MARGARITA ARREDONDO	
	29.278.427	MARIA MARGARITA PEDRAZA	
	38.959.284	MARIA ARGELIA LOMBANA	
	24.921.061	MARIA CRUZANA ORREGO DE	
	29.699.003	MARIA DEL ROSARIO GUTIERREZ	
	29.278.163	MARIA FLORIA CAICEDO MEJIA	
	31641869	MARIA OFIR MONTES VALENCIA	
	2.679.044	MIGUEL ARTURO VELANDIA	
	2.727.740	OMAR DE JEUS MONTES VALENCIA	
	14.882.324	OMAR GUERRERO OSORIO	
	14.879.115	OSCAR HADER REYES TABORDA	
	16.240.732	PEDRO NEL OSPINA CALDAS	
	6.193.794	PEDRO PABLO CARVAJAL BARRERA	
	2.505.665	RAFAEL NUÑEZ	
	528.817	RAUL DE JESUS CASTAÑEDA	
	2.554.998	REMICIO OSPINA OSPINA	
	10.220.312	RODRIGO DE JESUS ZAMORA	
	6.265.000	WILLIAM GOMEZ BUITRAGO	
	6.195.615	LIBORIO RAMIRES SALGADO	

ALIMENTACIÓN: (DESAYUNO, ALMUERZO, 1 REFRIGERIO, COMIDA) Se debe asegurar la ingesta necesaria, a nivel proteico-calórico y de micronutrientes que garanticen buenas condiciones de salud para el adulto mayor, de acuerdo con los menús que de manera especial se deben suministrar de acuerdo a los requerimientos de esta población, y que elaboren los profesionales de la nutrición, teniendo en cuenta la evaluación al momento de su ingreso y las sugerencias del médico, realizar la elaboración de ciclos de menú, que correspondan a los requerimiento nutricionales de la población, garantizando un adecuado aporte de vitaminas, minerales, carbohidratos, grasas y proteínas, entre otros componentes no nutricionales presentes en algunos alimentos y que traen beneficios para la salud física y mental de la población objeto, se brindara además acompañamiento y valoración nutricional que da cuenta del estado de los adultos mayores y que permita la elaboración si es necesario, un plan alimentario especial basado en el ciclo del menú establecido, con las modificaciones alimentarias que sean pertinentes para promover un adecuado estado de la salud y correlación con los resultados	Se garantizó alimentación balanceada y de acuerdo a cada una de las patologías de los 54 adultos mayores cubiertos con el programa, en donde se les brindo desayuno, almuerzo, refrigerio y cena de acuerdo a minuta alimenticia En este punto se brindo desayunos según la minuta alimenticia de acuerdo a las patologías de cada uno de los beneficiarios	Minutas alimenticias elaboradas por la Doctora Yara Patricia Saavedra Vélez, Nutricionista Dietista, las cuales reposan en los archivos del Centro de Bienestar del Anciano (CBA) y copia en la carpeta del Convenio SBSDC-2200-088-2023 que se encuentra en los archivos de la Secretaria de Bienestar Social y Desarrollo Comunitario.

de los componentes biológicos, sociales y psicológicos el CENTRO DE BIENESTAR DEL ANCIANO (CBA), deberá diligenciar diariamente el formato de seguimiento y control de la elaboración y entrega de los alimentos a suministrar a la población objeto, formato que será suministrado por esta secretaria, este el informe de supervisión permanente en el suministro de los alimentos		
2) **ORIENTACIÓN PSICOSOCIAL.** Deberá ser prestada de manera preventiva a toda la población objetivo, la cual persigue mitigar el efecto de las patologías de comportamiento que surgen en la tercera edad y los efectos a las que ellas conducen. Estará a cargo de profesionales en psicología y/o trabajo social. Cuando sea necesario, los adultos mayores serán remitidos a las entidades de la seguridad social para una atención más específica a) Se deberá realizar una evaluación psicológica de ingreso al centro a cada uno de los 54 beneficiarios, y como mínimo 5 orientaciones psicologías individuales de acuerdo con los resultados de la evaluación posteriores a su ingreso y permanencia en EL CENTRO DE BIENESTAR DEL ANCIANO (CBA). b) realización de un taller de psicología semanal en temas inherentes al desarrollo	Se realiza cinco (5) orientaciones psicológicas individuales a los siguientes Adultos Mayores: 1. **CAMILO ANDRES CAICEDO RIVERA,** identificado con la cédula de ciudadanía número 2.729.860 de Buga Valle. 2. **CARLOS MARINO CHATE SANCHEZ,** identificado con la cédula de ciudadanía número 16.445.978 de Yumbo Valle. 3. **JOSE HEBERTH APARICIO CRUZ,** identificado con la cédula de ciudadanía número 14.870.365 de Buga Valle. 4. **LEOVIGILDO MORENO ANGEL,** identificado con la cédula de ciudadanía número 4.318.572 de Manizales. 5. **LIBORIO RAMIREZ SALGADO,** identificado con la cédula de ciudadanía número 6.195.615 de Buga Valle Institucionalizados en el Centro de Bienestar del Anciano beneficiarios del programa, lo cual se pudo observar diferentes patologías físicas y mentales de esta población y que requieren una atención integral constante para una sana adultez tardía; durante periodo de ejecución del contrato Se realizó 4 talleres de psicología inherente al desarrollo humano de los Adulto Mayores en conjunto con la líder de manualidades la doctora Eliana, en el Centro de Bienestar del Anciano del Municipio de Guadalajara de Buga, durante periodo de ejecución del contrato.	Se hace entrega de las 54 evaluaciones la cual reposa en los archivos del convenio SBSDC-2200-113-2023 de la Secretaria de Bienestar Social y Desarrollo Comunitario

humano del adulto mayor	**1.TALLER AUTO CONOCIMIENTO (IMAGEN DE NOSOTROS MISMOS)**, se realizó dentro del Centro de Bienestar del Anciano durante este periodo de ejecución del contrato con la participación de los Adultos Mayores beneficiarios del programa, con el objetivo de dar a conocer fortalecimiento de una sana adultez tardía, contribuyendo al desarrollo emocional, lo cual le permite al Adulto Mayor poder recordar momentos importantes durante su adultez temprana y que eso contribuye para seguir motivándose en el transcurso de su adultez tardía. **2.TALLER DE SIMULACIÓN COGNITIVA (EMOCIONES),** se realizó dentro del Centro de Bienestar del Anciano durante este periodo de ejecución del contrato con la participación de los Adultos Mayores beneficiarios del programa, con el fin dar a conocer por las diferentes emociones que se manejan dentro del centro y poder así trabajar en ellas para una sana convivencia, contribuyendo al mejoramiento de la salud mental de cada uno de ellos para una sana adultez tardía. **3.TALLER DE SIMULACIÓN COGNITIVA (EJECUCIÓN DE TAREAS)**, se realizó dentro del Centro de Bienestar del Anciano (CBA), con la participación de los Adultos Mayores beneficiarios del programa, con el fin de contribuir con el sano desarrollo de la salud mental de cada uno de ellos, siendo la ejecución de tareas, un taller por el cual me permite evaluar y priorizar aquellos estímulos que considero más importantes en la adultez tardía, y poder iniciar un seguimiento individual de cada uno de ellos, también contribuir en las diferentes labores que ellos puedan realizar dentro del centro de Bienestar para una mejor calidad de vida y una sana convivencia. **4.** Taller Psicosocial **(RED DE APOYO Y FAMILIAR)** dentro del Centro de Bienestar del Anciano, durante este periodo de ejecución del contrato con la participación de los Adultos Mayores beneficiarios del programa, con el fin de brindar la información oportuna de lo que es una red de apoyo familiar, por medio de charlas y acompañamiento de los familiares por medio de llamadas, video llamadas y visitas individuales con sus familiares y amigos, lo cual nos da a conocer la importancia que es el auto cuidado que debemos tener todos; y lo importante que es la familia en el acompañamiento y apoyo emocional para los abuelitos en estos momentos tan necesarios para su sano desarrollo de su	

	Adultez tardía.		
3) ATENCIÓN PRIMARIA EN SALUD. La cual abarcará la promoción de estilos de vida saludable, de acuerdo con las características de los adultos mayores, prevención de enfermedades, detección oportuna de patologías y remisión a los servicios de salud cuando ello se requiera. Se incluye la atención primaria, entre otras, de patologías relacionadas con la mainutrición, medicina general, geriatría y odontología, apoyados en los recursos y actores de la Seguridad Social en Salud vigente en Colombia, en los términos que establecen las normas correspondientes, durante la permanencia de los cincuenta y cuatro (54) adultos mayores en el Centro de Bienestar del Anciano (CBA), el cual deberá contar con tres (03) auxiliares de enfermería para la atención de los adultos mayores, además deberá promover la realización de actividades de promoción de estilos de vida saludable, promoción y prevención de la enfermedad, en articulación con la Secretaria de Salud, la ESE Hospital Divino Niño, y/o otras instituciones que brinden acompañamiento en el cuidado de la salud cuando tengan que hacer uso de los medicamentos, siguiendo las recomendaciones prescritas por su médico, EL CENTRO DE BIENESTAR DEL	14873352 ALFONSO DELGADO RECIO 2.542.314 ABSALON ESCOBAR BRAND 66.961.406 ADALGIZA GALEANO 29.436.067 ALCIRA NIÑO TAMAYO 29.896.125 ALICIA GIRALDO HERNANDEZ 1.038.601 ALVARO ROJAS MANCHOLA 1.115.066.740 ANGELA MARIA CALLE 29.282.277 ANGELA MARIA SILVA CONCHA 6.454.187 ANTONIO GARCIA GARCIA 6.182.274 ANTONIO MARIA LONDOÑO BEDOYA 14.874.741 BERNARDO SANMARTIN DIAZ 2.729.860 CAMILO ANDRES CAICEDO RIVERA 494.040 CARLOS ARANGO 26.445.978 CARLOS MARINO CHATE SANCHEZ 41.473.804 CARMEN EMILIA PARRA RIOS 14.875.934 DELIO DIAZ QUINTERO 6.049.325 DIOMEDES SALAZAR ZUÑIGA 31.642.294 DORIS MARIA BALTAN 24.464.546 FABIOLA VARGAS DE CASTAÑEDA 6.186.077 GABRIEL ANTONIO ALCALDE 2.509.309 GERMAN ROJAS GAVIRIA 31.657.926 GILMA SANCHEZ 6.394.089 JESUS ENGEBER BECERRA 6.181.452 JOSE ANTONIO OVIEDO MORA 14.870.365 JOSE HEBERTH APARICIO CRUZ 1115081981 JOSE PASTRANA 6.186.569 JOSE PIOQUINTO AGUIAR ARENAS 14.884.627 JOSE ROGERIO RAMIREZ SERNA 4.318.572 LEOVIGILDO MORENO ANGEL 29.285.751 LILIA VALENCIA VANEGAS 1.242.887 LUIS EMILIO MORALES ESCOBAR 38.872.780 MARIA AMPARO VELASCO CLAROS 38.853.995 MARIA MARGARITA ACOSTA GOMEZ 22.255.582 MARIA MARGARITA ARREDONDO 29.278.427 MARIA MARGARITA PEDRAZA 38.959.284 MARIA ARGELIA LOMBANA 24.921.061 MARIA CRUZANA ORREGO DE 29.699.003 MARIA DEL ROSARIO GUTIERREZ 29.278.163 MARIA FLORIA CAICEDO MEJIA 31641869 MARIA OFIR MONTES VALENCIA 2.679.044 MIGUEL ARTURO VELANDIA 2.727.740 OMAR DE JEUS MONTES VALENCIA 14.662.324 OMAR GUERRERO OSORIO 14.879.115 OSCAR HADER REYES TABORDA 16.240.732 PEDRO NEL OSPINA CALDAS 6.193.794 PEDRO PABLO CARVAJAL BARRERA 2.505.665 RAFAEL NUÑEZ 528.817 RAUL DE JESUS CASTAÑEDA 2.554.998 REMIGIO OSPINA OSPINA 10.220.312 RODRIGO DE JESUS ZAMORA 6.265.000 WILLIAM GOMEZ BUITRAGO 6.195.615 LIBORIO RAMIRES SALGADO	Evidencia que se entregara en el informe mensual

ANCIANO (CBA) deberá contar con el servicio de enfermería para garantizar la atención y traslado a centros hospitalarios en caso de un evento que lo requiera. Los cuales deberán acreditar la experiencia e idoneidad en el cuidado y manejo del adulto mayor objeto de este convenio, estas acreditaciones y/o certificaciones deberán ser expedidas por entidades competentes que cualifique al personal vinculado para la atención integral del adulto mayor			
4) **ASEGURAMIENTO EN SALUD:** Será universal en todos los niveles de complejidad, incluyendo a los adultos mayores dentro de los grupos prioritarios que define la seguridad social en salud, como beneficiarios del régimen subsidiado (solicitar al ingreso de cada adulto mayor se encuentre afiliado al régimen subsidiado o contributivo) o en su defecto realizar tramite necesario para tal fin	14873352	ALFONSO DELGADO RECIO	Se hace entrega La certificación de la afiliación de los 54 adultos mayores del programa, la cual reposa en los archivos del convenio SBSDC-2200-113-2023 de la Secretaria de Bienestar Social y Desarrollo Comunitario
	2.542.314	ABSALON ESCOBAR BRAND	
	66.961.406	ADALGIZA GALEANO	
	29.436.067	ALCIRA NIÑO TAMAYO	
	29.896.125	ALICIA GIRALDO HERNANDEZ	
	1.638.601	ALVARO ROJAS MANCHOLA	
	1.115.066.740	ANGELA MARIA CALLE	
	29.282.277	ANGELA MARIA SILVA CONCHA	
	6.454.187	ANTONIO GARCIA GARCIA	
	6.182.274	ANTONIO MARIA LONDOÑO BEDOYA	
	14.874.741	BERNARDO SANMARTIN DIAZ	
	2.729.860	CAMILO ANDRES CAICEDO RIVERA	
	494.040	CARLOS ARANGO	
	26.445.978	CARLOS MARINO CHATE SANCHEZ	
	41.473.804	CARMEN EMILIA PARRA RIOS	
	14.875.934	DELIO DIAZ QUINTERO	
	6.049.325	DIOMEDES SALAZAR ZUÑIGA	
	31.642.294	DORIS MARIA BALTAN	
	24.464.546	FABIOLA VARGAS DE CASTAÑEDA	
	6.186.077	GABRIEL ANTONIO ALCALDE	
	2.509.309	GERMAN ROJAS GAVIRIA	
	31.657.926	GILMA SANCHEZ	
	6.394.089	JESUS ENGEBER BECERRA	
	6.181.452	JOSE ANTONIO OVIEDO MORA	
	14.870.365	JOSE HEBERTH APARICIO CRUZ	
	1115081981	JOSE PASTRANA	
	6.186.569	JOSE PIOQUINTO AGUIAR ARENAS	
	14.884.627	JOSE ROGERIO RAMIREZ SERNA	
	4.318.572	LEOVIGILDO MORENO ANGEL	
	29.285.751	LILIA VALENCIA VANEGAS	
	1.242.887	LUIS EMILIO MORALES ESCOBAR	
	38.872.780	MARIA AMPARO VELASCO CLAROS	
	38.853.995	MARIA MARGARITA ACOSTA GOMEZ	
	22.255.592	MARIA MARGARITA ARREDONDO	
	29.278.427	MARIA MARGARITA PEDRAZA	
	38.959.284	MARIA ARGELIA LOMBANA	

	24.921.061 MARIA CRUZANA ORREGO DE 29.699.003 MARIA DEL ROSARIO GUTIERREZ 29.278.163 MARIA FLORIA CAICEDO MEJIA 31641869 MARIA OFIR MONTES VALENCIA 2.679.044 MIGUEL ARTURO VELANDIA 2.727.740 OMAR DE JEUS MONTES VALENCIA 14.882.324 OMAR GUERRERO OSORIO 14.879.115 OSCAR HADER REYES TABORDA 16.240.732 PEDRO NEL OSPINA CALDAS 6.193.794 PEDRO PABLO CARVAJAL BARRERA 2.505.665 RAFAEL NUÑEZ 528.817 RAUL DE JESUS CASTAÑEDA 2.554.998 REMIGIO OSPINA OSPINA 10.220.312 RODRIGO DE JESUS ZAMORA 6.265.000 WILLIAM GOMEZ BUITRAGO 6.195.615 LIBORIO RAMIRES SALGADO	
5) ALOJAMIENTO: Los 54 adultos mayores contaran con alojamiento dentro del Centro con acomodación en camas individuales, en óptimas condiciones y en ningún caso podrá presentarse hacinamiento en las habitaciones durante la vigencia del convenio	Se cuenta con alojamiento adecuado para la atención de los adultos mayores, en los diferentes pabellones, los cuales cuentan con las especificaciones técnicas y sanitarias requeridas para la atención de los adultos mayores beneficiarios.	Se anexa listado de pabellones las cuales reposan en los archivos del Centro de Bienestar del Anciano (CBA) y en la carpeta del convenio SBSDC-2200-113-2023 de la Secretaria de Bienestar Social y Desarrollo Comunitario del Municipio de Guadalajara de Buga.
6) **CAPACITACIÓN Y PROMOCIÓN DEL TRABAJO ASOCIATIVO, TALLERES DE OCIO ATENTO, LUDICA, DEPORTE, CULTURA Y RECREACIÓN:** Con el fin de brindar durante la vigencia del convenio el fortalecimiento de las habilidades físicas y mentales de la población objeto, se realizarán actividades de capacitación mediante talleres ocupacionales productivos, la programación de las temáticas de los talleres se construirá con los participantes de acuerdo a los talentos, gustos y preferencias de la población beneficiaria, para la	Se realizó actividades deportivas, Recreativas, artísticas y culturales a los Adultos Mayores en el cual se logró fortalecer las habilidades físicas y mentales para su sano desarrollo de una vejez digna de la población objeto, durante este primer periodo de ejecución de contrato, en el Centro de Bienestar del Anciano Buga. 1) Se realizó actividad física de salud mental grupal a los Adultos Mayores, con el fin de garantizar una vejez digna y saludable en el Centro de Bienestar del Anciano del Municipio de Guadalajara de Buga Valle. 2) Se realizó actividad recreativa en el reforzamiento de la salud mental grupal, con el fin de garantizar una vejez digna y saludable en el Centro de Bienestar del Anciano del Municipio de Guadalajara de Buga Valle. 3) Se realizó actividad de salud mental manejo de emociones, con los Adultos Mayores del programa, con el fin de garantizar una vejez dina y saludable en el Centro de Bienestar	Evidencia que será entregada en el informe mensual

realizaron de los talleres se contará con los insumos necesarios para tal fin	del Anciano del Municipio de Guadalajara de Buga Valle. 4) Se realizó actividad de emprendimiento grupal donde se resalta el taller de carpintería que tiene el centro de Bienestar del Anciano, en el cual se hacen los diferentes arreglos del mismo centro (mesas, asientos entre otros) con el fin de garantizar una vejez digna y saludable en su salud mental, sintiéndose productivos en su adultez tardía.	
7) **POLIZA DE SEGURO FUNERARIO:** Garantizar la adquisición de una Póliza de Seguro Funerario Colectiva que cubra a los 54 adultos mayores institucionalizados en el Centro	Todos y cada uno de los beneficiarios cuentan con afiliación a seguro funerario.	Se anexa copia de contrato con la Diócesis en donde se cuenta con el Seguro, los cuales reposan en los archivos del Centro de Bienestar del Anciano (CBA) y en la carpeta del convenio SBSDC-2200-113-2023 de la Secretaria de Bienestar Social y Desarrollo Comunitario del Municipio de Guadalajara de Buga
8) MANIPULADORA DE ALIMENTOS: Durante el tiempo de duración del convenio se tiene en cuenta para el servicio de alimentación para los adultos mayores, una persona que se encuentre certificada por la autoridad sanitaria en manipulación de alimentos, quien tendrá la responsabilidad de preparar las raciones (desayuno. almuerzo, refrigerio y comida).	El Centro de bienestar del anciano cuenta con 2 manipuladoras de alimentos, las cuales son las encargadas de elaborar diariamente la alimentación establecidas por la nutricionista y de acuerdo a la minuta, a los adultos mayores pertenecientes al programa, Documentos donde consta que las personas encargadas de preparar la alimentación para todos y cada uno de los beneficiarios cuenta con certificados de manejo higiénico de alimentos, expedido por la Secretaria de salud municipal.	Se anexa copia del carnet de manipuladora de alimentos y evidencia fotográfica la cual reposa en la carpeta del convenio SBSDC-2200-113-2023 de la Secretaria de Bienestar Social y Desarrollo Comunitario del Municipio de Guadalajara de Buga
9) **INMUEBLE** Garantizar un inmueble dotado con todos los servicios básicos: energía, agua, alcantarillado y sistemas de comunicación (teléfono fijo, móvil e internet) un inmueble con baños	Se cuenta con instalaciones apropiadas para el buen funcionamiento servicios básicos: energía, agua, alcantarillado y sistemas de comunicación (teléfono fijo, móvil e internet) un inmueble con baños amplios, salones amplios, comedor, y sitio para realizar actividades lúdico-recreativas, habitaciones para el reposo durante el día, sala	Se anexa evidencia fotográfica la cual reposa en la carpeta del convenio SBSDC-2200-113-2023 de la Secretaria de Bienestar Social y Desarrollo

amplios, salones amplios, comedor, y sitio para realizar actividades lúdico recreativas, habitaciones para el reposo durante el día, sala de televisión. - Entregar mensualmente las encuestas de satisfacción realizadas a los 54 beneficiarios del programa, donde conste, la alimentación (desayuno, almuerzo, refrigerio y cena) - Se deberá tener en cuenta que al momento de que uno de los beneficiarios, sean retirados del CBA o en su caso por fallecimiento, será informada la Secretaria de Bienestar Social y Desarrollo Comunitario de manera Inmediata, reemplazara el cupo respectivo, obedeciendo as restricciones de la Ley 1315 de 2009. -Entregar mensualmente el informe de las actividades realizadas más el formato de estadística y caracterización que refleja los indicadores de eficacia y eficiencia sobre personas atendidas a través del contrato y avance en la meta de producto del proyecto que se encuentra ejecutando. 10) Entregar mes a mes el informe financiero	de televisión, iglesia y demás para el bienestar de los adultos mayores que pertenecen al programa	Comunitario del Municipio de Guadalajara de Buga
Entregar mensualmente las encuestas de satisfacción realizadas a los 54 beneficiarios del programa, donde conste, la alimentación (desayuno, almuerzo, refrigerio y cena) - Se deberá tener en cuenta que al momento de que uno de los beneficiarios, sean retirados del CBA o en su caso por	Se realizo la encuesta mensual de satisfacción	evidencia fotográfica la cual reposa en la carpeta del convenio SBSDC-2200-113-2023 de la Secretaria de Bienestar Social y Desarrollo Comunitario del Municipio de Guadalajara de Buga

fallecimiento, será informada la Secretaria de Bienestar Social y Desarrollo Comunitario de manera Inmediata, reemplazara el cupo respectivo, obedeciendo as restricciones de la Ley 1315 de 2009. -		
Entregar mensualmente el informe de las actividades realizadas más el formato de estadística y caracterización que refleja los indicadores de eficacia y eficiencia sobre personas atendidas a través del contrato y avance en la meta de producto del proyecto que se encuentra ejecutando.	Se hace entrega del formato de estadística debidamente diligenciado	Informe mensual que reposara en la carpeta del convenio SBSDC-2200-113-2023 de la Secretaria de Bienestar Social y Desarrollo Comunitario del Municipio de Guadalajara de Buga
10) Entregar mes a mes el informe financiero	Se hace entrega del informe financiero mensual	evidencia fotográfica la cual reposa en la carpeta del convenio SBSDC-2200-113-2023 de la Secretaria de Bienestar Social y Desarrollo Comunitario del Municipio de Guadalajara de Buga

CRONOGRAMA MES DE DICIEMBRE DEL AÑO 2023







VIERNES	SABADO	DOMINGO
1	2	3
TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS
ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.
ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	EUCARISTIA DOMINICAL
ACTIVIDAD LÚDICA- LIGA DE SONRISAS	PREPÁRACION DE MEDICAMENTOS PARA SEMANA SIGUIENTE	TELEVISION
TRABAJO COGNITIVO, ESTIMULAR LA MENTE, LOGICA, CONCENTRACIÓN, ELIANA OSPINA RODRIGUEZ	VISITA DE FAMILIARES	JUEGOS DE MESA
	SANTO ROSARIO	VISITA DE FAMILIARES
FISIOTERAPIA INDIVIDUAL		
SANTO ROSARIO		

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
4	5	6	7	8	9	10
TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS
ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.
ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	EUCARISTIA DOMINICAL
SUPERVISIÓN Y ORGANIZACIÓN DE ROPA	CORTE DE CABELLO Y AFEITADA	RECICLAJE CON LOS PISOS	CORTE DE UÑAS	ACTIVIDAD LÚDICA- LIGA DE SONRISAS	PREPÁRACION DE MEDICAMENTOS PARA SEMANA SIGUIENTE	PELICULA
ORIENTACION PSICOSOCIAL Y VALORACIONES.	JORNADA DE ODONTOLOGIA	MOTRICIDAD, TRABAJOS MANUALES Y RECREATIVOS, ELIANA OSPINA RODRIGUEZ	TALLER INHERENTE AL DESARROLLO HUMANO, PSICOLOGIA	TRABAJO COGNITIVO, ESTIMULAR LA MENTE, LOGICA, CONCENTRACIÓN, ELIANA OSPINA RODRIGUEZ	VISITA DE FAMILIARES	JUEGOS DE MESA
JUEGOS FISICOS EN GRUPO, DEACUERDO A SUS CAPACIDADES, ELIANA OSPINA RODRIGUEZ	TALENTOS, CARTA BAILAR DECLAMAR, ELIANA OSPINA RODRIGUEZ	MUSICOTERAPIA DE SALUD MENTAL PSICOLOGIA	JUEGOS DE MESA EN GRUPO ELIANA OSPINA RODRIGUEZ		SANTO ROSARIO	VISITA DE FAMILIARES
		ORGANIZACIÓN DE DISPENSARIO DE MEDICAMENTOS	ORGANIZACIÓN DE DISPENSARIO DE MEDICAMENTOS	FISIOTERAPIA INDIVIDUAL		
FISIOTERAPIA INVIDUAL	SANTO ROSARIO	FISIOTERAPIA GRUPAL	SANTO ROSARIO	SANTO ROSARIO		
SANTO ROSARIO		SANTO ROSARIO				

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
11	12	13	14	15	16	17
TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS
ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.
ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	EUCARISTIA DOMINICAL
SUPERVISIÓN Y ORGANIZACIÓN DE ROPA	CORTE DE CABELLO Y AFEITADA	RECICLAJE CON LOS PISOS	CORTE DE UÑAS	ACTIVIDAD LÚDICA- LIGA DE SONRISAS	PREPÁRACION DE MEDICAMENTOS PARA LA SEMANA SIGUIENTE	MUSICA
ORIENTACION PSICOSOCIAL Y VALORACIONES.	JORNADA DE ODONTOLOGIA	MOTRICIDAD, TRABAJOS MANUALES Y RECREATIVOS, ELIANA OSPINA RODRIGUEZ	TALLER INHERENTE AL DESARROLLO HUMANO, PSICOLOGIA	TRABAJO COGNITIVO, ESTIMULAR LA MENTE LOGICA	SANTO ROSARIO	JUEGOS DE MESA

JUEGOS FISICOS EN GRUPO, DEACUERDO A SUS CAPACIDADES, ELIANA OSPINA RODRIGUEZ	TALENTOS, CARTA BAILAR DECLAMAR, ELIANA OSPINA RODRIGUEZ	MUSICOTERAPIA DE SALUD MENTAL PSICOLOGIA	ORGANIZACIÓN DE DISPENSARIO DE MEDICAMENTOS	[illegible] CONCENTRACIÓN, ELIANA OSPINA RODRIGUEZ	ACTIVIDAD FISICA CON LOS ABUELOS	VISITA DE FAMILIARES
		ORGANIZACIÓN DE DISPENSARIO DE MEDICAMENTOS	JUEGOS DE MESA EN GRUPO ELIANA OSPINA RODRIGUEZ	FISIOTERAPIA INDIVIDUAL	VISITA DE FAMILIARES	
FISIOTERAPIA INVIDUAL	SANTO ROSARIO	FISIOTERAPIA GRUPAL	SANTO ROSARIO	SANTO ROSARIO		
SANTO ROSARIO		SANTO ROSARIO				

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
18	19	20	21	22	23	24
TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS
ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.
ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	EUCARISTIA DOMINICAL
SUPERVISIÓN Y ORGANIZACIÓN DE ROPA	CORTE DE CABELLO Y AFEITADA	RECICLAJE CON LOS PISOS	CORTE DE UÑAS	CAMINATA DENTRO DEL ASILO PISO SANTA ISABEL	PREPÁRACION DE MEDICAMENTOS PARA LA SEMANA SIGUIENTE	MUSICA
ORIENTACION PSICOSOCIAL.	JORNADA DE ODONTOLOGIA	MOTRICIDAD, TRABAJOS MANUALES Y RECREATIVOS, ELIANA OSPINA RODRIGUEZ	TALLER INHERENTE AL DESARROLLO HUMANO, PSICOLOGIA	TRABAJO COGNITIVO, ESTIMULAR LA MENTE, LOGICA, CONCENTRACIÓN, ELIANA OSPINA RODRIGUEZ	SANTO ROSARIO	JUEGOS DE MESA
JUEGOS FISICOS EN GRUPO, DEACUERDO A SUS CAPACIDADES, ELIANA OSPINA RODRIGUEZ	TALENTOS, CARTA BAILAR DECLAMAR, ELIANA OSPINA RODRIGUEZ	MUSICOTERAPIA DE SALUD MENTAL PSICOLOGIA	JUEGOS DE MESA EN GRUPO ELIANA OSPINA RODRIGUEZ		ACTIVIDAD FISICA CON LOS ABUELOS	VISITA DE FAMILIARES
		ORGANIZACIÓN DE DISPENSARIO DE MEDICAMENTOS	ORGANIZACIÓN DE DISPENSARIO DE MEDICAMENTOS	FISIOTERAPIA INDIVIDUAL	VISITA DE FAMILIARES	
FISIOTERAPIA INVIDUAL	SANTO ROSARIO	FISIOTERAPIA GRUPAL	SANTO ROSARIO	SANTO ROSARIO		
SANTO ROSARIO		SANTO ROSARIO				

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
25	26	27	28	29	30	31
TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS
ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.
ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	EUCARISTIA DOMINICAL
SUPERVISIÓN Y ORGANIZACIÓN DE ROPA	CORTE DE CABELLO Y AFEITADA	RECICLAJE CON LOS PISOS	CORTE DE UÑAS	CAMINATA DENTRO DEL ASILO PISO SANTA ISABEL	PREPÁRACION DE MEDICAMENTOS PARA LA SEMANA SIGUIENTE	MUSICA
ORIENTACION PSICOSOCIAL.	JORNADA DE ODONTOLOGIA	MOTRICIDAD, TRABAJOS MANUALES Y RECREATIVOS, ELIANA OSPINA RODRIGUEZ	TALLER INHERENTE AL DESARROLLO HUMANO, PSICOLOGIA	TRABAJO COGNITIVO, ESTIMULAR LA MENTE, LOGICA, CONCENTRACIÓN, ELIANA OSPINA RODRIGUEZ	SANTO ROSARIO	JUEGOS DE MESA
JUEGOS FISICOS EN GRUPO, DEACUERDO A SUS CAPACIDADES, ELIANA OSPINA RODRIGUEZ	TALENTOS, CARTA BAILAR DECLAMAR, ELIANA OSPINA RODRIGUEZ	MUSICOTERAPIA DE SALUD MENTAL PSICOLOGIA	JUEGOS DE MESA EN GRUPO ELIANA OSPINA RODRIGUEZ		ACTIVIDAD FISICA CON LOS ABUELOS	VISITA DE FAMILIARES
		ORGANIZACIÓN DE DISPENSARIO DE MEDICAMENTOS	ORGANIZACIÓN DE DISPENSARIO DE MEDICAMENTOS	FISIOTERAPIA INDIVIDUAL	VISITA DE FAMILIARES	
FISIOTERAPIA INVIDUAL	SANTO ROSARIO	FISIOTERAPIA GRUPAL	SANTO ROSARIO	SANTO ROSARIO		
SANTO ROSARIO		SANTO ROSARIO				

CRONOGRAMA MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2023



MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
1	2	3	4	5
TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS
ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.
ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	EUCARISTIA DOMINICAL
RECICLAJE CON LOS PISOS	CORTE DE UÑAS	ACTIVIDAD LÚDICA- LIGA DE SONRISAS	PREPÁRACION DE MEDICAMENTOS PARA SEMANA SIGUIENTE	TELEVISION
MOTRICIDAD, TRABAJOS MANUALES Y RECREATIVOS, ELIANA OSPINA RODRIGUEZ	TALLER INHERENTE AL DESARROLLO HUMANO, PSICOLOGIA	TRABAJO COGNITIVO, ESTIMULAR LA MENTE, LOGICA, CONCENTRACIÓN, ELIANA OSPINA RODRIGUEZ	VISITA DE FAMILIARES	JUEGOS DE MESA
MUSICOTERAPIA DE SALUD MENTAL PSICOLOGIA	JUEGOS DE MESA EN GRUPO ELIANA OSPINA RODRIGUEZ		SANTO ROSARIO	VISITA DE FAMILIARES
~~ORGANIZACIÓN DE DISPENSARIO DE MEDICAMENTOS~~	~~ORGANIZACIÓN DE DISPENSARIO DE MEDICAMENTOS~~	FISIOTERAPIA INDIVIDUAL		
FISIOTERAPIA GRUPAL	SANTO ROSARIO	SANTO ROSARIO		
SANTO ROSARIO				

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
6	7	8	9	10	11	12
TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS
ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.
ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	EUCARISTIA DOMINICAL
SUPERVISIÓN Y ORGANIZACIÓN DE ROPA	CORTE DE CABELLO Y AFEITADA	RECICLAJE CON LOS PISOS	CORTE DE UÑAS	ACTIVIDAD LÚDICA- LIGA DE SONRISAS	PREPÁRACION DE MEDICAMENTOS PARA SEMANA SIGUIENTE	PELICULA
ORIENTACION PSICOSOCIAL Y VALORACIONES.	JORNADA DE ODONTOLOGIA	MOTRICIDAD, TRABAJOS MANUALES Y RECREATIVOS, ELIANA OSPINA RODRIGUEZ	TALLER INHERENTE AL DESARROLLO HUMANO, PSICOLOGIA	TRABAJO COGNITIVO, ESTIMULAR LA MENTE, LOGICA, CONCENTRACIÓN, ELIANA OSPINA RODRIGUEZ	VISITA DE FAMILIARES	JUEGOS DE MESA
JUEGOS FISICOS EN GRUPO, DEACUERDO A SUS CAPACIDADES, ELIANA OSPINA RODRIGUEZ	TALENTOS, CARTA BAILAR DECLAMAR, ELIANA OSPINA RODRIGUEZ	MUSICOTERAPIA DE SALUD MENTAL PSICOLOGIA	JUEGOS DE MESA EN GRUPO ELIANA OSPINA RODRIGUEZ		SANTO ROSARIO	VISITA DE FAMILIARES
		ORGANIZACIÓN DE DISPENSARIO DE MEDICAMENTOS	ORGANIZACIÓN DE DISPENSARIO DE MEDICAMENTOS	FISIOTERAPIA INDIVIDUAL		
FISIOTERAPIA INVIDUAL	SANTO ROSARIO	FISIOTERAPIA GRUPAL	SANTO ROSARIO	SANTO ROSARIO		
SANTO ROSARIO		SANTO ROSARIO				

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
13	14	15	16	17	18	19
TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS
ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.
ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	EUCARISTIA DOMINICAL
SUPERVISIÓN Y ORGANIZACIÓN DE ROPA	CORTE DE CABELLO Y AFEITADA	RECICLAJE CON LOS PISOS	CORTE DE UÑAS	ACTIVIDAD LÚDICA- LIGA DE SONRISAS	PREPÁRACION DE MEDICAMENTOS PARA LA SEMANA SIGUIENTE	MUSICA
ORIENTACION PSICOSOCIAL Y VALORACIONES.	JORNADA DE ODONTOLOGIA	MOTRICIDAD, TRABAJOS MANUALES Y RECREATIVOS, ELIANA OSPINA RODRIGUEZ	TALLER INHERENTE AL DESARROLLO HUMANO, PSICOLOGIA	TRABAJO COGNITIVO, ESTIMULAR LA MENTE, LOGICA	SANTO ROSARIO	JUEGOS DE MESA

JUEGOS FISICOS EN GRUPO, DEACUERDO A SUS CAPACIDADES, ELIANA OSPINA RODRIGUEZ	TALENTOS, CARTA BAILAR DECLAMAR, ELIANA OSPINA RODRIGUEZ	MUSICOTERAPIA DE SALUD MENTAL PSICOLOGIA	ORGANIZACIÓN DE DISPENSARIO DE MEDICAMENTOS	[illegible] CONCENTRACIÓN, ELIANA OSPINA RODRIGUEZ	ACTIVIDAD FISICA CON LOS ABUELOS	VISITA DE FAMILIARES
		ORGANIZACIÓN DE DISPENSARIO DE MEDICAMENTOS	JUEGOS DE MESA EN GRUPO ELIANA OSPINA RODRIGUEZ	FISIOTERAPIA INDIVIDUAL	VISITA DE FAMILIARES	
FISIOTERAPIA INVIDUAL	SANTO ROSARIO	FISIOTERAPIA GRUPAL	SANTO ROSARIO	SANTO ROSARIO		
SANTO ROSARIO		SANTO ROSARIO				

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
20	21	22	23	24	25	26
TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS
ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.
ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	EUCARISTIA DOMINICAL
SUPERVISIÓN Y ORGANIZACIÓN DE ROPA	CORTE DE CABELLO Y AFEITADA	RECICLAJE CON LOS PISOS	CORTE DE UÑAS	CAMINATA DENTRO DEL ASILO PISO SANTA ISABEL	PREPARACION DE MEDICAMENTOS PARA LA SEMANA SIGUIENTE	MUSICA
ORIENTACION PSICOSOCIAL.	JORNADA DE ODONTOLOGIA	MOTRICIDAD, TRABAJOS MANUALES Y RECREATIVOS, ELIANA OSPINA RODRIGUEZ	TALLER INHERENTE AL DESARROLLO HUMANO, PSICOLOGIA	TRABAJO COGNITIVO, ESTIMULAR LA MENTE, LOGICA, CONCENTRACIÓN, ELIANA OSPINA RODRIGUEZ	SANTO ROSARIO	JUEGOS DE MESA
JUEGOS FISICOS EN GRUPO, DEACUERDO A SUS CAPACIDADES, ELIANA OSPINA RODRIGUEZ	TALENTOS, CARTA BAILAR DECLAMAR, ELIANA OSPINA RODRIGUEZ	MUSICOTERAPIA DE SALUD MENTAL PSICOLOGIA	JUEGOS DE MESA EN GRUPO ELIANA OSPINA RODRIGUEZ		ACTIVIDAD FISICA CON LOS ABUELOS	VISITA DE FAMILIARES
		ORGANIZACIÓN DE DISPENSARIO DE MEDICAMENTOS	ORGANIZACIÓN DE DISPENSARIO DE MEDICAMENTOS	FISIOTERAPIA INDIVIDUAL	VISITA DE FAMILIARES	
FISIOTERAPIA INVIDUAL	SANTO ROSARIO	FISIOTERAPIA GRUPAL	SANTO ROSARIO	SANTO ROSARIO		
SANTO ROSARIO		SANTO ROSARIO				

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES
27	28	29	30
TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES	TOMA Y REGISTRO DE SIGNOS VITALES
ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.	ACOMPAÑAMIENTO EN LAS COMIDAS.
ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS	ADMINISTRACION DE MEDICAMENTOS
SUPERVISIÓN Y ORGANIZACIÓN DE ROPA	CORTE DE CABELLO Y AFEITADA	RECICLAJE CON LOS PISOS	CORTE DE UÑAS
ORIENTACION PSICOSOCIAL.	JORNADA DE ODONTOLOGIA	MOTRICIDAD, TRABAJOS MANUALES Y RECREATIVOS, ELIANA OSPINA RODRIGUEZ	TALLER INHERENTE AL DESARROLLO HUMANO, PSICOLOGIA
JUEGOS FISICOS EN GRUPO, DEACUERDO A SUS CAPACIDADES, ELIANA OSPINA RODRIGUEZ	TALENTOS, CARTA BAILAR DECLAMAR, ELIANA OSPINA RODRIGUEZ	MUSICOTERAPIA DE SALUD MENTAL PSICOLOGIA	JUEGOS DE MESA EN GRUPO ELIANA OSPINA RODRIGUEZ
		ORGANIZACIÓN DE DISPENSARIO DE MEDICAMENTOS	ORGANIZACIÓN DE DISPENSARIO DE MEDICAMENTOS
FISIOTERAPIA INVIDUAL	SANTO ROSARIO	FISIOTERAPIA GRUPAL	SANTO ROSARIO
SANTO ROSARIO		SANTO ROSARIO	



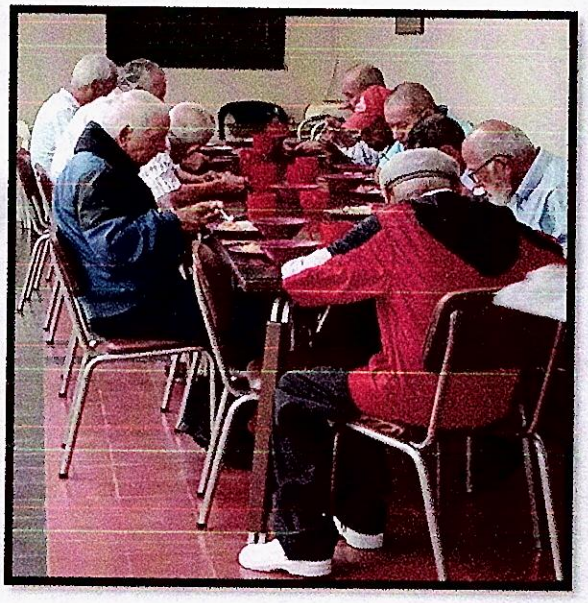
CENTRO DE BIENESTAR DEL ANCIANO DE BUGA
NIT NO. 891.380.027-0
CALLE 16 NO. 7-124
GUADALAJARA DE BUGA.

NÚMERO DEL CONVENIO: SBSDC-2200-113-2023
EJECUCIÓN DEL PERIODO: DEL 16 DE OCTUBRE DE 2023 AL 22 DE NOVIEMBRE DE 2023
(ACTIVIDAD 1)
TEMA DE LA ACTIVIDAD: ALIMENTACIÓN: (DESAYUNO, ALMUERZO,

OBJETIVO: ENTREGAR ALIMENTACIÓN: (DESAYUNO, ALMUERZO, REFRIGERIO, COMIDA)

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD: Se garantizó alimentación balanceada y de acuerdo a cada una de las patologías de los 54 adultos mayores cubiertos con el programa, en donde se les brindo desayuno, refrigerio, almuerzo, refrigerio y cena.

Se anexa minuta de alimentación.





Minuta del Centro de Bienestar del Anciano Buga

Se tomó como referencia el grupo de edad de mayores de 70 años de edad con una actividad física de 1.6, según la RIEN se requiere diariamente 2300 Kcal, 81.28 Gramos/Dia de proteína, 71.75 GR de lípidos, 296 GR de carbohidratos, Calcio 800 mg, Hierro 13 mg y Zinc 13 mg, Además se distribuyeron cuatro tiempos de comida de la siguiente manera Desayuno 30%, Refrigerio 10% Almuerzo 30% y Cena 30%.

A continuación, encontrara la Tabla No 1 en la que se encuentra el análisis químico de la minuta patrón según los grupos de alimentos.

Tabla No 1. Análisis químico de la minuta patrón

DESAYUNO									
	Grupo de alimento	g/cc	NUTRIENTES						
			Calorias	Proteínas	Grasa	Carboh	Calcio	Hierro	Zinc
			kcal	g	g	g	mg	mg	mg
Bebida lactea	Lacteos	200	129,00	6,15	4,30	16,50	224,50	0,05	0,70
	Azucares	10	43,13	0,19	0,56	9,35	2,60	0,28	0,09
Seco	Proteina	60	97,52	10,76	5,88	0,39	80,64	1,12	1,17
	Cereales	80	267,69	7,98	6,20	44,14	88,98	2,60	0,56
	Grasas	5	45,00	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Porción de fruta	Frutas	160	93,33	1,45	0,37	19,08	28,71	1,16	1,72
TOTAL APORTE DESAYUNO			675,68	26,53	22,31	89,46	425,44	5,21	4,23
RECOMENDACIÓN			2038	76,4	67,9	280,2	1150	13	13
ADECUACIÓN			33,15	34,726563	32,85261	31,92666	36,9944	40,075	32,54

ALMUERZO									
	Grupo de alimento	g/cc	NUTRIENTES						
			Calorias	Proteínas	Grasa	Carboh	Calcio	Hierro	Zinc
			kcal	g	g	g	mg	mg	mg
Sopa	Raices, tuberculos y	10	12,05	0,14	0,02	2,76	0,97	0,06	0,02
	cereales para sopa	10	38,00	1,33	0,28	7,15	3,92	0,39	0,22
	Verduras	12	3,66	0,15	0,02	0,62	3,56	0,08	0,03
Seco	Proteico	90	128,10	15,10	7,29	0,53	73,98	1,61	1,72
	Cereales	60	200,77	5,99	4,65	33,10	66,74	1,95	0,42
	Raices, tuberculos y	70	84,32	0,95	0,16	19,30	6,81	0,43	0,11
	Verduras	50	19,50	0,91	0,08	3,30	14,50	0,36	0,13
	Grasas	10	90,00	0,00	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Leguminosa	20	76,64	4,54	0,39	11,93	16,64	1,29	0,68
Jugo	Frutas	50	29,17	0,45	0,12	5,96	8,97	0,36	0,54
	Azucares	10	43,13	0,19	0,56	9,35	2,60	0,28	0,09
TOTAL APORTE DE ALMUERZO			725,33	29,75	23,56	94,00	198,69	6,80	3,94
RECOMENDACIÓN			2038	76,4	67,9	280,2	1150	13	13
ADECUACIÓN			35,59	38,94	34,70	33,55	17,28	52,30	30,33

CENA									
	Grupo de alimento	g/cc	NUTRIENTES						
			Calorias	Proteínas	Grasa	Carboh	Calcio	Hierro	Zinc
			kcal	g	g	g	mg	mg	mg
	Proteico	90	128,10	15,10	7,29	0,53	73,98	1,61	1,72
	Cereales	70	234,23	6,98	5,42	38,62	77,86	2,27	0,49
	Raices, tuberculos y	80	96,36	1,09	0,18	22,06	7,78	0,49	0,12
	Verduras	50	19,50	0,91	0,08	3,30	14,50	0,36	0,13
Seco	Grasas	10	90,00	0,00	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Frutas	80	46,67	0,72	0,19	9,54	14,36	0,58	0,86
Jugo	Azucares	10	43,13	0,19	0,56	9,35	2,60	0,28	0,09
TOTAL APORTE DE CENA			657,99	24,99	23,72	83,40	191,08	5,59	3,41
RECOMENDACIÓN			2038	76,4	67,9	280,2	1150	13	13
ADECUACIÓN			32,29	32,72	34,94	29,76	16,62	43,01	26,19

			Calorias	Proteínas	Grasa	Carboh	Calcio	Hierro	Zinc
			kcal	g	g	g	mg	mg	mg
TOTAL APORTE DÍA			2219	81,28	71.75	296.56	815,20	17,60	11,58
RECOMENDACIÓN			2300	82.5	76.6	287.5	800,00	13,00	13,00
ADECUACIÓN			96.47	98.52	93.66	96.94	101,90	135,39	89,06

En la siguiente tabla podrá encontrar la minuta patrón por tiempo de consumo semanal en el que se podrá evidenciar la porción en gramos en servido de los alimentos.

Tabla No 2. Minuta patrón por tiempo de consumo semanal

DESAYUNO				
Grupo de alimento	Alimento	Cantidad		
		P bruto	P neto	P servido *
Bebida lactea	Leche entera pasteurizada	200 cc	200 cc	200 cc
	Leche en polvo	26 g	26 g	
Proteina	Huevo	65 g	60 g	60 g
	Queso campesino / cuajada	50 g	50 g	50 g
Cereal	Pan o arepa o galletas, etc	80 g	80 g	80 g
	Trigo o Maíz o Avena o Cebada	17 g	17 g	17 g
Azucar	Azucar, panela, chocolate	10 g	10 g	10 g
Grasa	Aceite vegetal mantequilla	5 cc	5 cc	5 cc
Fruta	Fruta	166 g -206 g	160 g	160 g

	Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
TOTAL APORTE DESAYUNO	675,68	26,53	22,31	89,46	425,44	5,21	4,23
ADECUACIÓN	33,15	34,73	32,85	31,93	36,99	40,08	32,54

* La unidad casera de servido es una orientación general que sirve de guía sobre la cantidad en cocido de un alimento/preparación. El sitio debe estandarizar los instrumentos de servido y, por ende, la unidad de medida real.

Refrigerio 1				
Grupo de alimento	Alimento	Cantidad		
		P bruto	P neto	P servido *
Fruta	Sandia	100 gr	100 gr	100 gr
Cereal	Pan o arepa o galletas, etc	60 g	60 g	60 g
	Trigo o Maíz o Avena o Cebada	17 g	17 g	17 g
Azucar	Azucar, panela,	10 g	10 g	10 g
Cafe	Café	4 gr	4 gr	4gr

Bebida Pan	Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
TOTAL APORTE REFRIGERIO	160.28	4.924	2.16	29.716	64.88	1.8	0
ADECUACIÓN	33,15	34,73	32,85	31,93	36,99	40,08	0

Sandia	Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
TOTAL APORTE REFRIGERIO	32	0.6	0.4	7.2	8	0.2	0
ADECUACIÓN	33,15	34,73	32,85	31,93	36,99	40,08	0

ALMUERZO				
Grupo de alimento	Alimento	Cantidad		
		P bruto	P neto	P servido
* Sopa o crema				

Raices, tuberculos y platanos	Raices, tuberculos y platanos	12 g - 20 g	10 g	150 cc
Cereales	Cereales	10 g	10 g	
Verduras	Verduras	14 g - 20 g	12 g	
Seco				
Proteina	Carne roja	90 g	90 g	60 g
	Carne blanca	Pechuga 123 g Pierna 130 g Pernil 135 g	90 g	70 g Sin hueso
	**Leguminosas	20 g	20 g	56 g
Cereal	Arroz	60 g	60 g	110 g
	Pasta	60 g	60 g	111 g
Raices, tuberculos y platanos	Raices, tuberculos y platanos	83 g - 116 g	70 g	69 g
Verduras	Verduras	57 g - 85 g	50 g	50 g
Fruta	Fruta	52 g - 105 g	50 g	250 cc
Azucar	Azucar	10 g	10 g	10 g
	Panela	10 g	10 g	10 g
Grasa	Aceite vegetal	10 g	10 g	10 g

	Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
TOTAL APORTE ALMUERZO	725,33	29,75	23,56	94,00	198,69	6,80	3,94
ADECUACIÓN	35,59	38,94	34,70	33,55	17,28	52,30	30,33

***Condimentos**

* Para la preparación de sopa-crema se deben utilizar 22 gramos de verdura adicionales, los cuales se descontarán del gramaje del seco.

** La legumbre se incluirá en el menú 2 veces por semana.

*** Condimentos: La cantidad de condimentos no se estandarizan en minuta patrón. Los condimentos deben adicionarse permitiendo mejorar la calidad organoléptica de la preparación, evitando saturación. Se deben preferir los condimentos de origen natural.

CENA				
Grupo de alimento	Alimento	Cantidad		
		P bruto	P neto	P servido
Seco				
Proteina	Carne roja	90 g	90 g	60 g
	Carne blanca	Pechuga 123 g Pierna 130g Pernil 135g	90 g	70 g Sin hueso
Cereal	Arroz	70 g	70 g	120 g
	Pasta	70 g	70 g	121 g
Raices, tuberculos y platanos	Raices, tuberculos y platanos	95 g - 132	80 g	79 g
Verduras	Verduras	57 g - 85 g	50 g	50 g
Fruta	Fruta	83 g - 168 g	80 g	260 cc
Azucar	Azucar	10 g	10 g	10 g
	Panela	10 g	10 g	10 g
Grasa	Aceite vegetal	10 g	10 g	10 g

	Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
TOTAL APORTE CENA	657,99	24,99	23,72	83,40	191,08	5,59	3,41
ADECUACIÓN	32,29	32,72	34,94	29,76	16,62	43,01	26,19

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN							
	Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
TOTAL DIARIO PROMEDIO MINUTA PATRON	2219	81,28	71.75	296.56	815,20	17,60	11,58
RECOMENDACIÓN DIARIA	2300	82.5	76.6	287.5	800,00	13,00	13,00
% ADECUACIÓN	96.47	98.52	93.66	96.94	101,90	135,39	89,06

En la Tabla No 3 está el ciclo de menú de 15 días con sus respectivas preparaciones a lo largo del día

Tabla No 3 Ciclo de menú

CICLO DE MENU										
CENTRO DE BIENESTAR DEL ANCIANO BUGA										
COMPONENTE	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	DÍA 9	DÍA 10
DESAYUNO										
Bebida lactea	Chocolate en leche	Café con leche	Agua de panela en leche	Chocolate con leche	Café con leche	Chocolate con leche	Chocolate con leche	Chocolate con leche	Café con leche	Chocolate con leche
Proteína	Huevos revueltos	Pan queso Queso cuajada	Huevos en tortilla	Pan tajado	Queso	Huevo en cacerola Arepa con mantequilla	Qeso	Huevo gratinado	Huevos revueltos con espinaca	Queso cuajada
Cereal	Arepa de maiz		Pan	Queso y jamon	Tostado		Pan	Pan tajado	Arepa	Galletas de soda
Fruta	Sandia en trozos	Mango en trozos	Jugo de naranja	Mandarina	Sandia	Papaya en trozos	Fresas	Jugo de naranja	Jugo de papaya	Jugo de mandarina
Refrigerio	Café negro	Sandia	Café negro	Café negro	Café con leche	Sandia	Agua de panela	Café negro	Sandia	Agua de panela
	Pan		Pan	Pan	Pandebono		Galletas	Pan		Galletas
ALMUERZO										
Sopa o cremas	Crema de mazorca	Sopa criolla	Sopa de moneditas		Crema de espinaca	Consome	Sopa de raices		Consome	Crema de veduras
Seco										
Proteína	Pollo Sudado	Pollo asado	Sobrebarriga al horno	Albondigas en salsa criolla	Pollo en salsa de lulo	Cerdo BBQ Arroz con maicitos	Pollo a la naranja	Carne de res a la criolla	Arroz con pollo	Pollo en salsa criolla
Cereal	Arroz verde	Arroz blanco	Arroz con azafran	Arroz blanco	Arroz con pimenton		Arroz co fideos cabello de angel	Arroz blanco		Arroz con maicitos
Raices, tuberculos y platanos	Papa sudada	Papa en salsa blanca con perejil	Papa sudada	Maduro al horno	Tostadas de platano		Croquetas de yuca	Papa sudada	Papa en fosforo	Papa en salsa criolla
Verduras	Ensalada de lechuga con pepino y tomate	Ensalada de batavia y tomate	Ensalada de apio, batavia, tomate	Ensalada de brocoli gratinada	Zanahoria con queso	Ensalada de tomate, cebolla, batavia	Habichuela y zanahoria al vapor	Ensalada de lechuga, aguacate y tomate		Ensalad tomate, pepino, lechuga
Leguminosa				Lentejas				Frijoles		
Jugo de fruta	Jugo de maracuya	Jugo de tomate de arbol	Jugo de papaya, limon	Jugo de piña	Jugo de naranja	Jugo de mora	Jugo de guayaba	Jugo de mora	Jugo de maracuya	Jugo de guayaba
CENA										
Seco										
Proteína	Carne molida	Carne de res a la plancha	Goulash de carne con verduras	Pollo en salsa criolla	Carne en rollo	Filete de pescado en salsa tartara	Carne encebollada	Chuleta de pescado	Carne de res asada	Rollo de carne en salsa de piña
Cereal	Arroz blanco	Arroz con espinaca	Arroz blanco	Arroz con perejil	Arroz blanco	Arroz cafe	Arroz blanco	Arroz con maicitos		Arroz con verde
Raices, tuberculos y platanos	Tajada de platano	Tostadas de platano	Yuca frita	Yuca guisada	Papa fosforo	Torta de papa	Papa cocinada	Pure de Yuca	Platano asado	Yuca frita
Verduras	Ensalada de pimentosn, aguacate, habichuela	Rodajas de tomate	Ensalada de zanahoria al limon	Ensalada de lechuga, pepino, tomate	Ensalada de habichuela, zanahoria, pimneton, cilantro	Ensalada de cebolla, tomate	Ensalada de tomate, repollo, pimenton	Ensalada de tomate, repollo, pimenton	Verduras pimenton, cebolla, zanahoria, habichuelas, apio, salteadas	Verduras habichuela, zanahoria, salteadas
Jugo de fruta	Jugo de lulo	Jugo de Mora	Jugo de guayaba	Jugo de guanabana	Jugo de uva	Jugo de tomate de arbol	Jugo de maracuya	Jugo de lulo	Jugo de piña	Jugo de mango

Continuación de Tabla No 3. Ciclo de Menú

CICLO DE MENÚ					
CENTRO DE BIENESTAR DEL ANCIANO BUGA					
COMPONENTE	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15
DESAYUNO					
Bebida lactea	Chocolate con leche	Chocolate en leche	Café con leche	Café con leche	Chocolate con leche
Proteína	Huevos revueltos	Queso cuajada	Tortilla de huevo rellena de tomate	Trozo de queso cuajada	Huevos pericos
Cereal	Arepa	Pandebono	Pan	Tostado	Arepa
Fruta	Jugo de naranja	Jugo de mandarina	Mandarina	Melón en trozos	Sandia
Refrigerio	Café negro	Café negro	Café negro	Sandia	Café negro
	Pan	Pandebono	Galletas		Pan
ALMUERZO					
Crema o Sopa	Sopa de maiz	Sopa minestrone	Crema de choclo	Sopa de menudencias	
Seco					
Proteína	Carne en bistec	Pollo apanado	Arroz con pollo	Carne de cerdo en salsa agridulce	Carne de res en encebollada
Cereal	Arroz blanco	Arroz blanco		Arroz blanco	Arroz blanco
Raices, tuberculos y platanos	Croquetas de maduro	Croquetas de yuca apanada	Tajada de platano maduro	Ullucos	Puré de papa
Verduras	Ensalada tomate, pepino, lechuga	Zanahoria al limon	Ensalada de lechuga zanahoria, tomate	Ensalada de lechuga tomate y pepino	Ensalada de lechuga con arveja, zanahoria y maicitos
Leguminosa					Alverja
Jugo de fruta	Jugo de mora	Jugo de lulo	Jugo de piña	Jugo de mango	Jugo de uva
Seco					
Proteína	Croquetas de pollo	Cane encebollada	Espagetis con pollo en salsa	Higado en bistec	Pollo a las finas hierbas
Cereal	Arroz con pimenton	Arroz blanco		Arroz blanco	Arroz blanco
Raices, tuberculos y platanos	Papa amarilla al horno	Papa criolla cocida	Pan tajado	Papa cocida	Platano maduro asado
Verduras	Ensalada de lechuga, tomate pepino, cebolla	Ensalada de repollo, cebolla y pimenton		Ensalada tomate, cebolla, aguacate y cilantro	Ensalada de lechuga tomate y zanahoria
Jugo de fruta	Jugo de guanabana	Jugo de tomate de arbol	Jugo de mango	Jugo de guayaba	Jugo de lulo

Recomendaciones de las preparaciones

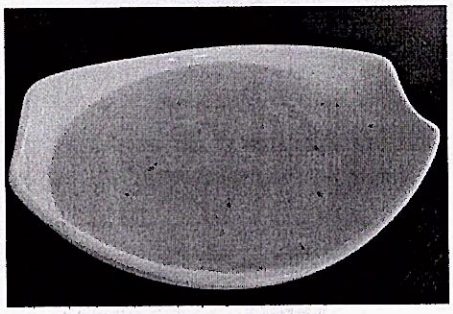
Se recuerda que en el prealistamiento de los vegetales y alimentos utilizados en la receta se deben desinfectar y se deben utilizar las buenas prácticas de manufactura para evitar contaminación y enfermedades trasmitidas por alimentos.

Salsa blanca para pescado

Ingredientes: Crema de leche - ajo – aceite – mantequilla – limón – maicena – pimienta y sal.

Preparación:

1. El ajo se corta finamente y se coloca a sofreír a fuego muy bajo con aceite y mantequilla.
2. En un recipiente aparte añada maicena a la crema de leche y mezcle hasta no dejar grumos, luego agregué esta mezcla al sartén con el ajo a fuego lento por 10 min
3. Lugo añada al sartén el zumo de limón y salpimentar al gusto. Y por último adiciónelo al filete de pescado después de asado.



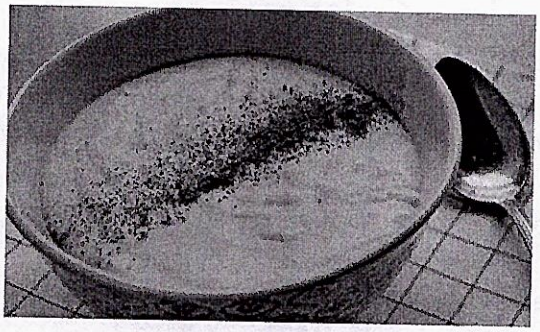
Salsa Bechamel

Ingredientes: Harina de trigo, mantequilla, leche entera, nuez moscada, sal y pimienta

Preparación:

1. Tamizamos la harina con un colador. Este paso es muy importante para que luego no se produzcan grumos.
2. Ponemos en una olla color a calentar a fuego medio la leche durante 4-5 min sin que llegue a hervir. Este paso es para luego acelerar el proceso de preparación de la salsa.
3. En otro sartén introducimos la mantequilla y la calentamos a fuego bajo hasta que se derrita, tiene que tornar a un color avellana y sacará un poco de espuma que podemos quitar si queremos.
4. Luego añadimos la harina a la mantequilla, que nos ayudará a ligar la bechamel. Dejamos que se mezcle hasta que formen pequeñas masas de tono dorado. Esto es muy importante porque si la harina queda cruda la bechamel sabrá mucho a harina.
5. Removemos muy bien con una cuchara de madera la harina con la mantequilla hasta quede como una bola.

6. La mezcla anterior se adiciona la leche tibia, añadimos sal y pimienta al gusto y un poquito de nuez moscada, remover hasta que la mezcla quede homogénea a fuego lento de 5 – 6 min.



Goulash de cerdo o carne de res

Ingredientes: Carne de res o de cerdo, tomate, cebolla, ajo, zanahoria, pimentón, habichuela, laurel, sal, pimienta y pimentón en polvo.

Preparación:

1. Comienza por cortar la carne en pequeños trozos, agrégale sal y pimienta y deja marinar por unos minutos.
2. Pica las cebollas en cuadritos pequeños, en una olla colocarla sofreír hasta que se torne un poco transparente. Cuando la cebolla esté en su punto, agrega la carne, revuelve y deja cocinar por unos minutos hasta que selle.
3. Agrega un poco de agua caliente hasta cubrir la carne, coloca las hojas de laurel y deja cocinando a fuego lento hasta que se vaya evaporando.
4. Entre tanto corta en trozos pequeños la zanahoria, el pimentón, los ajos, los tomates y las habichuelas desvenadas. Incluye todos los vegetales en la olla, deja nuevamente cocinando y ve rellenando con agua a medida que se vaya secando la preparación. Deja que el agua se evapore hasta que su consistencia sea como una salsa, en este punto ya el goulash está listo

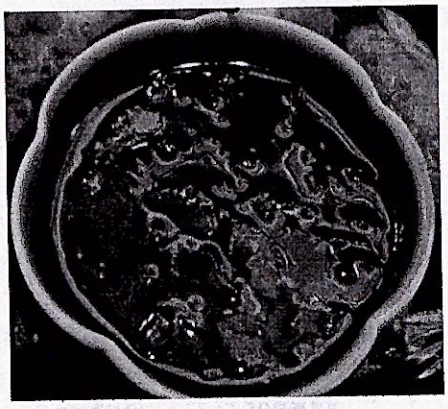


Salsa agridulce para cerdo

Ingredientes: Pimentón verde, piña calada, Salsa de tomate, aceite, vinagre de manzana, sal

Preparación:

1. Realizar el prealistamiento de los vegetales y picar en cuadritos el pimentón verde, la piña. En una sartén ponemos aceite y sofreímos el pimentón verde, cuando se ablanden un poco añadiremos la piña cortada. Removemos y dejamos rehogando 1 min antes de añadir losel agua.
2. Dejamos que el agua vaya calentándose y ahora añadimos el azúcar, luego el vinagre y la salsa de tomate.
3. Lo tenemos al fuego lento unos 15 minutos tapando el recipiente, si se nos queda sin apenas agua añadiremos agua.
4. Trascurrido el tiempo ponemos todos los ingredientes en la licuadora hasta que todo quede bien batido

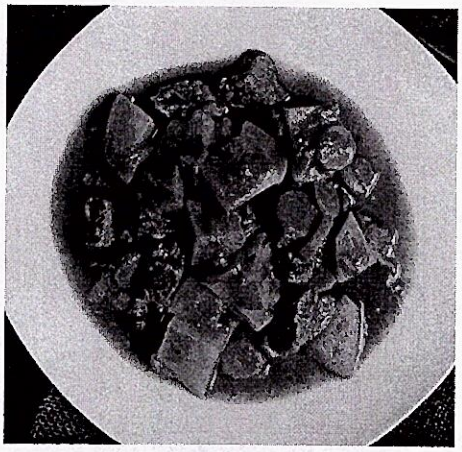


Estofado de cerdo o carne de res

Ingredientes: Carne, harina, aceite, cebolla, zanahoria, ajo, papa, laurel, órgano, sal, pimienta y salsa de tomate.

Preparación:

1. En una olla junto con una cucharada de aceite freímos por unos 4 min la cebolla cortada en rodajas. Luego retiramos y en la misma olla con un poquito más de aceite sellamos la carne cortada. Esto toma unos 3 a 5 min aproximadamente. Luego agregar encima la cucharadita de harina. Colocar encima la cebolla, ajo picado, y zanahoria cortada.
2. Sazonar con comino, orégano, sal y pimienta.
3. Colocar la hoja de laurel, y salsa de tomate. Mezclar todo muy bien.
4. Agregar las papas cortadas en cuadros, puede usarlas a lo largo también. Revolver bien y añadir el agua.
5. Cocinar con la olla tapada por unos 25 minutos a fuego medio. Pero si tiene más tiempo, puede hacerlo todo pero a fuego bajo por unos 35 minutos.

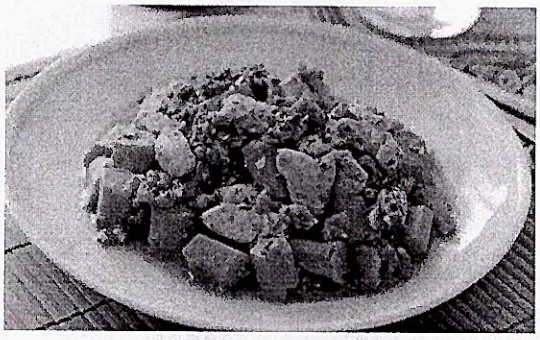


Pollo al curry con zanahoria

Ingredientes: Pechuga de pollo, pimentón verde, tomate, ajo, zanahoria, jengibre en polvo, cúrcuma, cilantro, curry en polvo aceite de oliva, sal.

Preparación:

1. Cortar el pollo en trozos, al igual que se corta el tomate la zanahoria, el ajo y pimentón verde todo se une en un sartén para sofreír los vegetales y luego se adiciona el pollo. Los salteamos un par de minutos a fuego alto hasta que el pollo se dore ligeramente.
2. Añadimos el diente de ajo picado muy fino y lo salteamos durante un minuto hasta que se empiece a dorar, Añadimos el tomate pelado y cortado en trozos pequeñitos, sazonamos al gusto, añadimos el resto de las especias y mezclamos bien.
3. Añadimos las zanahorias peladas y cortadas en trozos no muy pequeños, echamos el agua, tapamos la olla, bajamos el fuego (4/12) y dejamos cocer 15 minutos. Quitamos la tapa de la olla y dejamos cocer de 10 a 15 minutos más hasta que las zanahorias estén tiernas a nuestro gusto y la salsa haya espesado un poco. Vigilamos de vez en cuando y si vemos que se queda sin líquido añadimos un poco más de agua. Servimos con un poco de cilantro picado por encima.



Minuta del Centro de Bienestar del Anciano Buga

Se tomó como referencia el grupo de edad de mayores de 70 años de edad con una actividad física de 1.6, según la RIEN se requiere diariamente 2300 Kcal, 81.28 Gramos/Dia de proteína, 71.75 GR de lípidos, 296 GR de carbohidratos, Calcio 800 mg, Hierro 13 mg y Zinc 13 mg, Además se distribuyeron cuatro tiempos de comida de la siguiente manera Desayuno 30%, Refrigerio 10% Almuerzo 30% y Cena 30%.

A continuación, encontrara la Tabla No 1 en la que se encuentra el análisis químico de la minuta patrón según los grupos de alimentos.

Tabla No 1. Análisis químico de la minuta patrón

DESAYUNO									
	Grupo de alimento	g/cc	NUTRIENTES						
			Calorias	Proteínas	Grasa	Carboh	Calcio	Hierro	Zinc
			kcal	g	g	g	mg	mg	mg
Bebida lactea	Lacteos	200	129,00	6,15	4,30	16,50	224,50	0,05	0,70
	Azucares	10	43,13	0,19	0,56	9,35	2,60	0,28	0,09
Seco	Proteina	60	97,52	10,76	5,88	0,39	80,64	1,12	1,17
	Cereales	80	267,69	7,98	6,20	44,14	88,98	2,60	0,56
	Grasas	5	45,00	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Porción de fruta	Frutas	160	93,33	1,45	0,37	19,08	28,71	1,16	1,72
TOTAL APORTE DESAYUNO			675,68	26,53	22,31	89,46	425,44	5,21	4,23
RECOMENDACIÓN			2038	76,4	67,9	280,2	1150	13	13
ADECUACIÓN			33,15	34,726563	32,85261	31,92666	36,9944	40,075	32,54

ALMUERZO									
	Grupo de alimento	g/cc	NUTRIENTES						
			Calorias	Proteínas	Grasa	Carboh	Calcio	Hierro	Zinc
			kcal	g	g	g	mg	mg	mg
Sopa	Raices, tuberculos y	10	12,05	0,14	0,02	2,76	0,97	0,06	0,02
	cereales para sopa	10	38,00	1,33	0,28	7,15	3,92	0,39	0,22
	Verduras	12	3,66	0,15	0,02	0,62	3,56	0,08	0,03
Seco	Proteico	90	128,10	15,10	7,29	0,53	73,98	1,61	1,72
	Cereales	60	200,77	5,99	4,65	33,10	66,74	1,95	0,42
	Raices, tuberculos y	70	84,32	0,95	0,16	19,30	6,81	0,43	0,11
	Verduras	50	19,50	0,91	0,08	3,30	14,50	0,36	0,13
	Grasas	10	90,00	0,00	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Leguminosa	20	76,64	4,54	0,39	11,93	16,64	1,29	0,68
Jugo	Frutas	50	29,17	0,45	0,12	5,96	8,97	0,36	0,54
	Azucares	10	43,13	0,19	0,56	9,35	2,60	0,28	0,09
TOTAL APORTE DE ALMUERZO			725,33	29,75	23,56	94,00	198,69	6,80	3,94
RECOMENDACIÓN			2038	76,4	67,9	280,2	1150	13	13
ADECUACIÓN			35,59	38,94	34,70	33,55	17,28	52,30	30,33

CENA									
	Grupo de alimento	g/cc	NUTRIENTES						
			Calorias	Proteínas	Grasa	Carboh	Calcio	Hierro	Zinc
			kcal	g	g	g	mg	mg	mg
	Proteico	90	128,10	15,10	7,29	0,53	73,98	1,61	1,72
	Cereales	70	234,23	6,98	5,42	38,62	77,86	2,27	0,49
	Raices, tuberculos y	80	96,36	1,09	0,18	22,06	7,78	0,49	0,12
	Verduras	50	19,50	0,91	0,08	3,30	14,50	0,36	0,13
Seco	Grasas	10	90,00	0,00	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Frutas	80	46,67	0,72	0,19	9,54	14,36	0,58	0,86
Jugo	Azucares	10	43,13	0,19	0,56	9,35	2,60	0,28	0,09
TOTAL APORTE DE CENA			657,99	24,99	23,72	83,40	191,08	5,59	3,41
RECOMENDACIÓN			2038	76,4	67,9	280,2	1150	13	13
ADECUACIÓN			32,29	32,72	34,94	29,76	16,62	43,01	26,19

			Calorias	Proteínas	Grasa	Carboh	Calcio	Hierro	Zinc
			kcal	g	g	g	mg	mg	mg
TOTAL APORTE DÍA			2219	81,28	71.75	296.56	815,20	17,60	11,58
RECOMENDACIÓN			2300	82.5	76.6	287.5	800,00	13,00	13,00
ADECUACIÓN			96.47	98.52	93.66	96.94	101,90	135,39	89,06

En la siguiente tabla podrá encontrar la minuta patrón por tiempo de consumo semanal en el que se podrá evidenciar la porción en gramos en servido de los alimentos.

Tabla No 2. Minuta patrón por tiempo de consumo semanal

DESAYUNO				
Grupo de alimento	Alimento	Cantidad		
		P bruto	P neto	P servido *
Bebida lactea	Leche entera pasteurizada	200 cc	200 cc	200 cc
	Leche en polvo	26 g	26 g	
Proteina	Huevo	65 g	60 g	60 g
	Queso campesino / cuajada	50 g	50 g	50 g
Cereal	Pan o arepa o galletas, etc	80 g	80 g	80 g
	Trigo o Maíz o Avena o Cebada	17 g	17 g	17 g
Azucar	Azucar, panela, chocolate	10 g	10 g	10 g
Grasa	Aceite vegetal mantequilla	5 cc	5 cc	5 cc
Fruta	Fruta	166 g -206 g	160 g	160 g

	Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
TOTAL APORTE DESAYUNO	675,68	26,53	22,31	89,46	425,44	5,21	4,23
ADECUACIÓN	33,15	34,73	32,85	31,93	36,99	40,08	32,54

* La unidad casera de servido es una orientación general que sirve de guía sobre la cantidad en cocido de un alimento/preparación. El sitio debe estandarizar los instrumentos de servido y, por ende, la unidad de medida real.

Refrigerio 1				
Grupo de alimento	Alimento	Cantidad		
		P bruto	P neto	P servido *
Fruta	Sandia	100 gr	100 gr	100 gr
Cereal	Pan o arepa o galletas, etc	60 g	60 g	60 g
	Trigo o Maíz o Avena o Cebada	17 g	17 g	17 g
Azucar	Azucar, panela,	10 g	10 g	10 g
Cafe	Café	4 gr	4 gr	4gr

Bebida Pan	Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
TOTAL APORTE REFRIGERIO	160.28	4.924	2.16	29.716	64.88	1.8	0
ADECUACIÓN	33,15	34,73	32,85	31,93	36,99	40,08	0

Sandia	Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
TOTAL APORTE REFRIGERIO	32	0.6	0.4	7.2	8	0.2	0
ADECUACIÓN	33,15	34,73	32,85	31,93	36,99	40,08	0

ALMUERZO				
Grupo de alimento	Alimento	Cantidad		
		P bruto	P neto	P servido
* Sopa o crema				

Raices, tuberculos y platanos	Raices, tuberculos y platanos	12 g - 20 g	10 g	150 cc
Cereales	Cereales	10 g	10 g	
Verduras	Verduras	14 g - 20 g	12 g	
Seco				
Proteina	Carne roja	90 g	90 g	60 g
	Carne blanca	Pechuga 123 g Pierna 130 g Pernil 135 g	90 g	70 g Sin hueso
	**Leguminosas	20 g	20 g	56 g
Cereal	Arroz	60 g	60 g	110 g
	Pasta	60 g	60 g	111 g
Raices, tuberculos y platanos	Raices, tuberculos y platanos	83 g - 116 g	70 g	69 g
Verduras	Verduras	57 g - 85 g	50 g	50 g
Fruta	Fruta	52 g - 105 g	50 g	250 cc
Azucar	Azucar	10 g	10 g	10 g
	Panela	10 g	10 g	10 g
Grasa	Aceite vegetal	10 g	10 g	10 g

	Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
TOTAL APORTE ALMUERZO	725,33	29,75	23,56	94,00	198,69	6,80	3,94
ADECUACIÓN	35,59	38,94	34,70	33,55	17,28	52,30	30,33

*****Condimentos**

* Para la preparación de sopa-crema se deben utilizar 22 gramos de verdura adicionales, los cuales se descontarán del gramaje del seco.

** La legumbre se incluirá en el menú 2 veces por semana.

*** Condimentos: La cantidad de condimentos no se estandarizan en minuta patrón. Los condimentos deben adicionarse permitiendo mejorar la calidad organoléptica de la preparación, evitando saturación. Se deben preferir los condimentos de origen natural.

CENA				
Grupo de alimento	Alimento	Cantidad		
		P bruto	P neto	P servido
Seco				
Proteina	Carne roja	90 g	90 g	60 g
	Carne blanca	Pechuga 123 g Pierna 130g Pernil 135g	90 g	70 g Sin hueso
Cereal	Arroz	70 g	70 g	120 g
	Pasta	70 g	70 g	121 g
Raices, tuberculos y platanos	Raices, tuberculos y platanos	95 g - 132	80 g	79 g
Verduras	Verduras	57 g - 85 g	50 g	50 g
Fruta	Fruta	83 g - 168 g	80 g	260 cc
Azucar	Azucar	10 g	10 g	10 g
	Panela	10 g	10 g	10 g
Grasa	Aceite vegetal	10 g	10 g	10 g

	Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
TOTAL APORTE CENA	657,99	24,99	23,72	83,40	191,08	5,59	3,41
ADECUACIÓN	32,29	32,72	34,94	29,76	16,62	43,01	26,19

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN							
	Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
TOTAL DIARIO PROMEDIO MINUTA PATRON	2219	81,28	71.75	296.56	815,20	17,60	11,58
RECOMENDACIÓN DIARIA	2300	82.5	76.6	287.5	800,00	13,00	13,00
% ADECUACIÓN	96.47	98.52	93.66	96.94	101,90	135,39	89,06

En la Tabla No 3 está el ciclo de menú de 15 días con sus respectivas preparaciones a lo largo del día

Tabla No 3 Ciclo de menú

CICLO DE MENU										
CENTRO DE BIENESTAR DEL ANCIANO BUGA										
COMPONENTE	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	DÍA 9	DÍA 10
DESAYUNO										
Bebida lactea	Chocolate en leche	Café con leche	Agua de panela en leche	Chocolate con leche	Café con leche	Chocolate con leche	Chocolate con leche	Chocolate con leche	Café con leche	Chocolate con leche
Proteína	Huevos revueltos	Pan queso Queso cuajada	Huevos en tortilla	Pan tajado	Queso	Huevo en cacerola Arepa con mantequilla	Qeso	Huevo gratinado	Huevos revueltos con espinaca	Queso cuajada
Cereal	Arepa de maiz		Pan	Queso y jamon	Tostado		Pan	Pan tajado	Arepa	Galletas de soda
Fruta	Sandia en trozos	Mango en trozos	Jugo de naranja	Mandarina	Sandia	Papaya en trozos	Fresas	Jugo de naranja	Jugo de papaya	Jugo de mandarina
Refrigerio	Café negro	Sandia	Café negro	Café negro	Café con leche	Sandia	Agua de panela	Café negro	Sandia	Agua de panela
	Pan		Pan	Pan	Pandebono		Galletas	Pan		Galletas
ALMUERZO										
Sopa o cremas	Crema de mazorca	Sopa criolla	Sopa de moneditas		Crema de espinaca	Consome	Sopa de raices		Consome	Crema de veduras
Seco										
Proteína	Pollo Sudado	Pollo asado	Sobrebarriga al horno	Albondigas en salsa criolla	Pollo en salsa de lulo	Cerdo BBQ Arroz con maicitos	Pollo a la naranja	Carne de res a la criolla	Arroz con pollo	Pollo en salsa criolla
Cereal	Arroz verde	Arroz blanco	Arroz con azafran	Arroz blanco	Arroz con pimenton		Arroz co fideos cabello de angel	Arroz blanco		Arroz con maicitos
Raices, tuberculos y platanos	Papa sudada	Papa en salsa blanca con perejil	Papa sudada	Maduro al horno	Tostadas de platano		Croquetas de yuca	Papa sudada	Papa en fosforo	Papa en salsa criolla
Verduras	Ensalada de lechuga con pepino y tomate	Ensalada de batavia y tomate	Ensalada de apio, batavia, tomate	Ensalada de brocoli gratinada	Zanahoria con queso	Ensalada de tomate, cebolla, batavia	Habichuela y zanahoria al vapor	Ensalada de lechuga, aguacate y tomate		Ensalad tomate, pepino, lechuga
Leguminosa				Lentejas				Frijoles		
Jugo de fruta	Jugo de maracuya	Jugo de tomate de arbol	Jugo de papaya, limon	Jugo de piña	Jugo de naranja	Jugo de mora	Jugo de guayaba	Jugo de mora	Jugo de maracuya	Jugo de guayaba
CENA										
Seco										
Proteína	Carne molida	Carne de res a la plancha	Goulash de carne con verduras	Pollo en salsa criolla	Carne en rollo	Filete de pescado en salsa tartara	Carne encebollada	Chuleta de pescado	Carne de res asada	Rollo de carne en salsa de piña
Cereal	Arroz blanco	Arroz con espinaca	Arroz blanco	Arroz con perejil	Arroz blanco	Arroz cafe	Arroz blanco	Arroz con maicitos		Arroz con verde
Raices, tuberculos y platanos	Tajada de platano	Tostadas de platano	Yuca frita	Yuca guisada	Papa fosforo	Torta de papa	Papa cocinada	Pure de Yuca	Platano asado	Yuca frita
Verduras	Ensalada de pimentosn, aguacate, habichuela	Rodajas de tomate	Ensalada de zanahoria al limon	Ensalada de lechuga, pepino, tomate	Ensalada de habichuela, zanahoria, pimneton, cilantro	Ensalada de cebolla, tomate	Ensalada de tomate, repollo, pimenton	Ensalada de tomate, repollo, pimenton	Verduras pimenton, cebolla, zanahoria, habichuelas, apio, salteadas	Verduras habichuela, zanahoria, salteadas
Jugo de fruta	Jugo de lulo	Jugo de Mora	Jugo de guayaba	Jugo de guanabana	Jugo de uva	Jugo de tomate de arbol	Jugo de maracuya	Jugo de lulo	Jugo de piña	Jugo de mango

Continuación de Tabla No 3. Ciclo de Menú

CICLO DE MENÚ					
CENTRO DE BIENESTAR DEL ANCIANO BUGA					
COMPONENTE	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15
DESAYUNO					
Bebida lactea	Chocolate con leche	Chocolate en leche	Café con leche	Café con leche	Chocolate con leche
Proteína	Huevos revueltos	Queso cuajada	Tortilla de huevo rellena de tomate	Trozo de queso cuajada	Huevos pericos
Cereal	Arepa	Pandebono	Pan	Tostado	Arepa
Fruta	Jugo de naranja	Jugo de mandarina	Mandarina	Melón en trozos	Sandia
Refrigerio	Café negro	Café negro	Café negro	Sandia	Café negro
	Pan	Pandebono	Galletas		Pan
ALMUERZO					
Crema o Sopa	Sopa de maiz	Sopa minestrone	Crema de choclo	Sopa de menudencias	
Seco					
Proteína	Carne en bistec	Pollo apanado	Arroz con pollo	Carne de cerdo en salsa agridulce	Carne de res en encebollada
Cereal	Arroz blanco	Arroz blanco		Arroz blanco	Arroz blanco
Raices, tuberculos y platanos	Croquetas de maduro	Croquetas de yuca apanada	Tajada de platano maduro	Ullucos	Puré de papa
Verduras	Ensalada tomate, pepino, lechuga	Zanahoria al limon	Ensalada de lechuga zanahoria, tomate	Ensalada de lechuga tomate y pepino	Ensalada de lechuga con arveja, zanahoria y maicitos
Leguminosa					Alverja
Jugo de fruta	Jugo de mora	Jugo de lulo	Jugo de piña	Jugo de mango	Jugo de uva
Seco					
Proteína	Croquetas de pollo	Cane encebollada	Espagetis con pollo en salsa	Higado en bistec	Pollo a las finas hierbas
Cereal	Arroz con pimenton	Arroz blanco		Arroz blanco	Arroz blanco
Raices, tuberculos y platanos	Papa amarilla al horno	Papa criolla cocida	Pan tajado	Papa cocida	Platano maduro asado
Verduras	Ensalada de lechuga, tomate pepino, cebolla	Ensalada de repollo, cebolla y pimenton		Ensalada tomate, cebolla, aguacate y cilantro	Ensalada de lechuga tomate y zanahoria
Jugo de fruta	Jugo de guanabana	Jugo de tomate de arbol	Jugo de mango	Jugo de guayaba	Jugo de lulo

Recomendaciones de las preparaciones

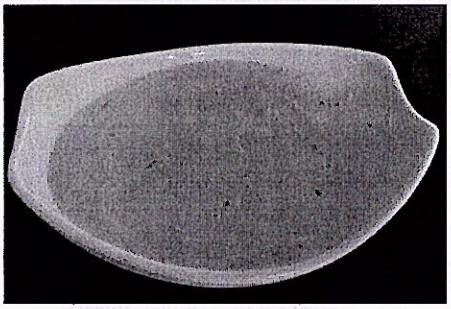
Se recuerda que en el prealistamiento de los vegetales y alimentos utilizados en la receta se deben desinfectar y se deben utilizar las buenas prácticas de manufactura para evitar contaminación y enfermedades trasmitidas por alimentos.

Salsa blanca para pescado

Ingredientes: Crema de leche - ajo – aceite – mantequilla – limón – maicena – pimienta y sal.

Preparación:

1. El ajo se corta finamente y se coloca a sofreír a fuego muy bajo con aceite y mantequilla.
2. En un recipiente aparte añada maicena a la crema de leche y mezcle hasta no dejar grumos, luego agregué esta mezcla al sartén con el ajo a fuego lento por 10 min
3. Lugo añada al sartén el zumo de limón y salpimentar al gusto. Y por último adiciónelo al filete de pescado después de asado.



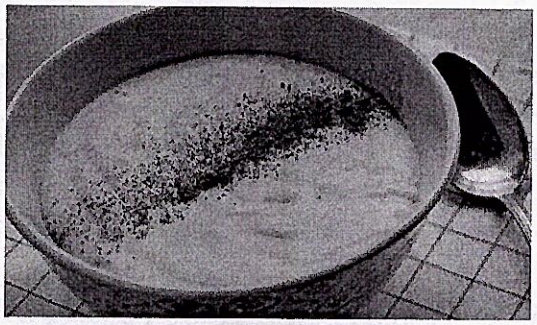
Salsa Bechamel

Ingredientes: Harina de trigo, mantequilla, leche entera, nuez moscada, sal y pimienta

Preparación:

1. Tamizamos la harina con un colador. Este paso es muy importante para que luego no se produzcan grumos.
2. Ponemos en una olla color a calentar a fuego medio la leche durante 4-5 min sin que llegue a hervir. Este paso es para luego acelerar el proceso de preparación de la salsa.
3. En otro sartén introducimos la mantequilla y la calentamos a fuego bajo hasta que se derrita, tiene que tornar a un color avellana y sacará un poco de espuma que podemos quitar si queremos.
4. Luego añadimos la harina a la mantequilla, que nos ayudará a ligar la bechamel. Dejamos que se mezcle hasta que formen pequeñas masas de tono dorado. Esto es muy importante porque si la harina queda cruda la bechamel sabrá mucho a harina.
5. Removemos muy bien con una cuchara de madera la harina con la mantequilla hasta quede como una bola.

6. La mezcla anterior se adiciona la leche tibia, añadimos sal y pimienta al gusto y un poquito de nuez moscada, remover hasta que la mezcla quede homogénea a fuego lento de 5 – 6 min.

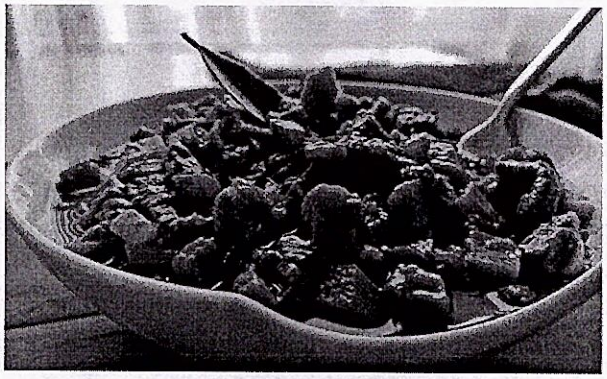


Goulash de cerdo o carne de res

Ingredientes: Carne de res o de cerdo, tomate, cebolla, ajo, zanahoria, pimentón, habichuela, laurel, sal, pimienta y pimentón en polvo.

Preparación:

1. Comienza por cortar la carne en pequeños trozos, agrégale sal y pimienta y deja marinar por unos minutos.
2. Pica las cebollas en cuadritos pequeños, en una olla colocarla sofreír hasta que se torne un poco transparente. Cuando la cebolla esté en su punto, agrega la carne, revuelve y deja cocinar por unos minutos hasta que selle.
3. Agrega un poco de agua caliente hasta cubrir la carne, coloca las hojas de laurel y deja cocinando a fuego lento hasta que se vaya evaporando.
4. Entre tanto corta en trozos pequeños la zanahoria, el pimentón, los ajos, los tomates y las habichuelas desvenadas. Incluye todos los vegetales en la olla, deja nuevamente cocinando y ve rellenando con agua a medida que se vaya secando la preparación. Deja que el agua se evapore hasta que su consistencia sea como una salsa, en este punto ya el goulash está listo

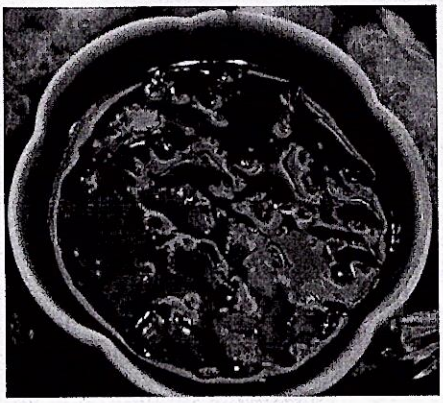


Salsa agridulce para cerdo

Ingredientes: Pimentón verde, piña calada, Salsa de tomate, aceite, vinagre de manzana, sal

Preparación:

1. Realizar el prealistamiento de los vegetales y picar en cuadritos el pimentón verde, la piña. En una sartén ponemos aceite y sofreímos el pimentón verde, cuando se ablanden un poco añadiremos la piña cortada. Removemos y dejamos rehogando 1 min antes de añadir losel agua.
2. Dejamos que el agua vaya calentándose y ahora añadimos el azúcar, luego el vinagre y la salsa de tomate.
3. Lo tenemos al fuego lento unos 15 minutos tapando el recipiente, si se nos queda sin apenas agua añadiremos agua.
4. Trascurrido el tiempo ponemos todos los ingredientes en la licuadora hasta que todo quede bien batido

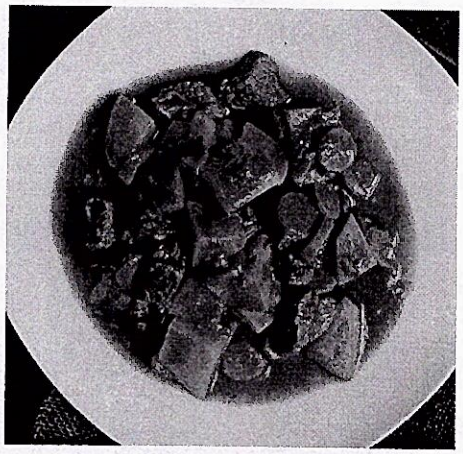


Estofado de cerdo o carne de res

Ingredientes: Carne, harina, aceite, cebolla, zanahoria, ajo, papa, laurel, órgano, sal, pimienta y salsa de tomate.

Preparación:

1. En una olla junto con una cucharada de aceite freímos por unos 4 min la cebolla cortada en rodajas. Luego retiramos y en la misma olla con un poquito más de aceite sellamos la carne cortada. Esto toma unos 3 a 5 min aproximadamente. Luego agregar encima la cucharadita de harina. Colocar encima la cebolla, ajo picado, y zanahoria cortada.
2. Sazonar con comino, orégano, sal y pimienta.
3. Colocar la hoja de laurel, y salsa de tomate. Mezclar todo muy bien.
4. Agregar las papas cortadas en cuadros, puede usarlas a lo largo también. Revolver bien y añadir el agua.
5. Cocinar con la olla tapada por unos 25 minutos a fuego medio. Pero si tiene más tiempo, puede hacerlo todo pero a fuego bajo por unos 35 minutos.

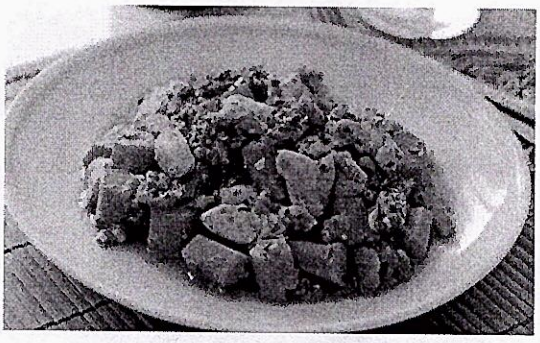


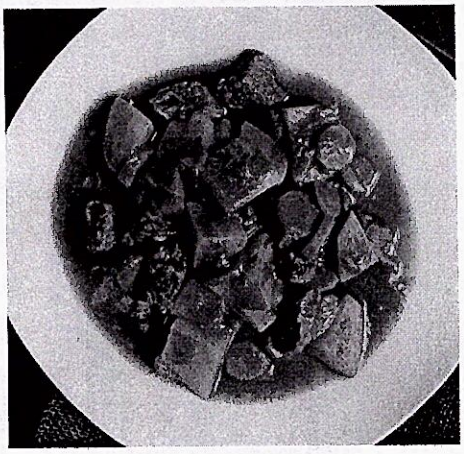
Pollo al curry con zanahoria

Ingredientes: Pechuga de pollo, pimentón verde, tomate, ajo, zanahoria, jengibre en polvo, cúrcuma, cilantro, curry en polvo aceite de oliva, sal.

Preparación:

1. Cortar el pollo en trozos, al igual que se corta el tomate la zanahoria, el ajo y pimentón verde todo se une en un sartén para sofreír los vegetales y luego se adiciona el pollo. Los salteamos un par de minutos a fuego alto hasta que el pollo se dore ligeramente.
2. Añadimos el diente de ajo picado muy fino y lo salteamos durante un minuto hasta que se empiece a dorar, Añadimos el tomate pelado y cortado en trozos pequeñitos, sazonamos al gusto, añadimos el resto de las especias y mezclamos bien.
3. Añadimos las zanahorias peladas y cortadas en trozos no muy pequeños, echamos el agua, tapamos la olla, bajamos el fuego (4/12) y dejamos cocer 15 minutos. Quitamos la tapa de la olla y dejamos cocer de 10 a 15 minutos más hasta que las zanahorias estén tiernas a nuestro gusto y la salsa haya espesado un poco. Vigilamos de vez en cuando y si vemos que se queda sin líquido añadimos un poco más de agua. Servimos con un poco de cilantro picado por encima.



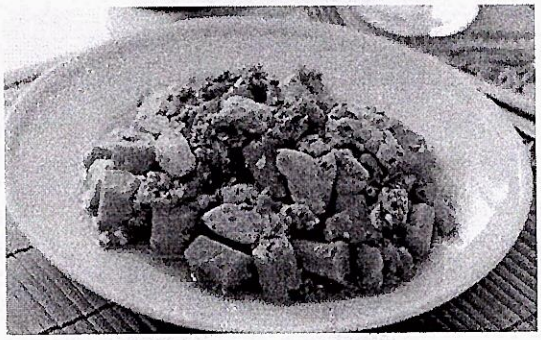


Pollo al curry con zanahoria

Ingredientes: Pechuga de pollo, pimentón verde, tomate, ajo, zanahoria, jengibre en polvo, cúrcuma, cilantro, curry en polvo aceite de oliva, sal.

Preparación:

1. Cortar el pollo en trozos, al igual que se corta el tomate la zanahoria, el ajo y pimentón verde todo se une en un sartén para sofreír los vegetales y luego se adiciona el pollo. Los salteamos un par de minutos a fuego alto hasta que el pollo se dore ligeramente.
2. Añadimos el diente de ajo picado muy fino y lo salteamos durante un minuto hasta que se empiece a dorar, Añadimos el tomate pelado y cortado en trozos pequeñitos, sazonamos al gusto, añadimos el resto de las especias y mezclamos bien.
3. Añadimos las zanahorias peladas y cortadas en trozos no muy pequeños, echamos el agua, tapamos la olla, bajamos el fuego (4/12) y dejamos cocer 15 minutos. Quitamos la tapa de la olla y dejamos cocer de 10 a 15 minutos más hasta que las zanahorias estén tiernas a nuestro gusto y la salsa haya espesado un poco. Vigilamos de vez en cuando y si vemos que se queda sin líquido añadimos un poco más de agua. Servimos con un poco de cilantro picado por encima.



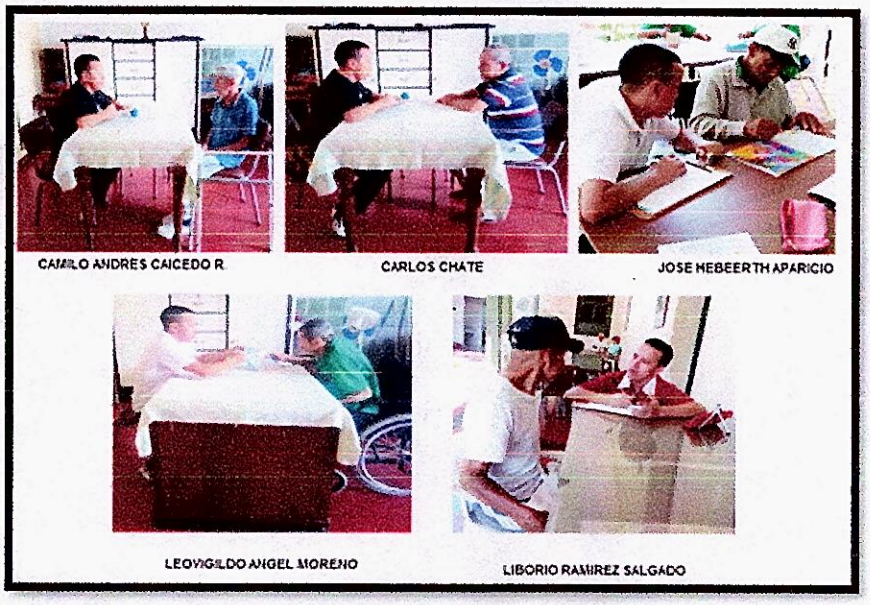
NÚMERO DEL CONVENIO: SBSDC-2200-113-2023
EJECUCIÓN DEL PERIODO: DEL 16 DE OCTUBRE DE 2023 AL 22 DE NOVIEMBRE DE 2023
(ACTIVIDAD 2)

TEMA DE LA ACTIVIDAD: ORIENTACIÓN PSICOSOCIAL:

Se logró prestar de manera preventiva la Orientación Psicosocial a los Adultos Mayores del Centro de Bienestar del Anciano, que requieren valoración por médico general, con el fin de contribuir en la salud física y mental de cada uno de ellos,

Se realiza cinco (5) orientaciones psicológicas individuales a los siguientes Adultos Mayores:

1. **CAMILO ANDRES CAICEDO RIVERA,** identificado con la cédula de ciudadanía número 2.729.860 de Buga Valle.
2. **CARLOS MARINO CHATE SANCHEZ,** identificado con la cédula de ciudadanía número 16.445.978 de Yumbo Valle.
3. **JOSE HEBERTH APARICIO CRUZ,** identificado con la cédula de ciudadanía número 14.870.365 de Buga Valle.
4. **LEOVIGILDO MORENO ANGEL,** identificado con la cédula de ciudadanía número 4.318.572 de Manizales.
5. **LIBORIO RAMIREZ SALGADO,** identificado con la cédula de ciudadanía número 6.195.615 de Buga Valle



Centro de Bienestar del Anciano de Buga
NIT. 891.380.027-0
CALLE 16 No. 7-124 - tel.2276222

Guadalajara de Buga

Doctor:
GERARDO CABRERA
Director ejecutivo
Buga

Asunto: Orientaciones psicológicas en el Centro de Bienestar del Anciano en el Municipio de Guadalajara de Buga.

Informe de evaluaciones

ACTIVIDADES ESPECIFICAS DEL CONTRATO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD EJECUTADA	EVIDENCIAS
Se deberá realizar una evaluación psicológica de ingreso al Centro a cada uno de los 54 beneficiarios, mínimo 5 orientaciones psicológicas individuales de acuerdo con los resultados de la evaluación.	Se realizó una (01) evaluación psicológica de ingreso al programa a un adulto mayor vulnerable al Centro de Bienestar del Anciano Buga, por el motivo de retiro voluntario de un beneficiario del programa, durante periodo de ejecución del contrato del mes de diciembre de 2023. ➢ Ingreso: **BENITO QUINTIN LASSO GALLARDO,** identificado con la cédula de ciudadanía número 6.456.208 de Sevilla Valle. ➢ Retiro voluntario: **ROBERTO ANTONIO TORRES GUTIERREZ,** identificado con la cédula de ciudadanía número 6.187.209 de Buga Valle.	Evidencia fotográfica formato de valoración psicológica de ingreso y acta de retiro voluntario.

CARLOS ARTURO PAZ NARVAEZ
PSICÓLOGO
T.P. No. 184867

Carlos Arturo paz Narváez
Psicólogo No: 184867
CC: 94270325

TEMA: RETIRO VOLUNTARIO DEL SEÑOR BERNARDO SEPULVEDA MORALES Y ACOMPAÑAMIENTO DE SU ACUDIENTE MIRIAN SEPULVEDA.

ACTA No.03

Fecha: 6 de octubre del 2023
Lugar: Calle 16 No. 7-124
Centro de Bienestar del Anciano de Buga
Hora: 10:00 a.m.

Asistentes:

Nombres:
Sr. Roberto Antonio Torres Gutiérrez
Dra. Adriana Arias Marín
Dra. Amanda Briceño A.
Dra. Liseth Andrea Arbeláez V.
Dra. Erika Ríos Henao

Orden del día:

Retiro voluntario de persona mayor del Centro de Bienestar del Anciano de Buga, con el acompañamiento de funcionarios de la secretaria de Bienestar Social y Desarrollo Comunitario.

DESARROLLO DEL TEMA

De acuerdo a la reunión que se realizó con el equipo interdisciplinario del Centro de Bienestar del Anciano de Buga, doctora Adriana Arias Marín, Administradora, doctora Amanda Briceño A. Veedora Doctora Liseth Andrea Arbeláez, Practicante en Trabajo Social, la doctora Erika Ríos Henao , Secretaria y luego de conocer la posición del señor ROBERTO ANTONIO TORRES GUTIERREZ, el deseo de retirarse voluntariamente de la institución, solicitó que se llamara a su hija Sandra a varios teléfonos de celular, los cuales entran a buzón de mensajes, se realizaron terapias de ayuda por parte de las psicólogas Alejandra Albarracín y Erika Ríos Henao, no aceptó de ninguna forma quedarse en la institución y de acuerdo al concepto del doctor Diego German Gómez, Líder del Adulto Mayor, por Ley, no podemos retenerlo, se aceptó el retiro voluntario del señor ROBERTO ANTONIO TORRES GUTIERREZ, identificado con cedula de ciudadanía No. 6.187.209 expedida en Buga-Valle, con el acompañamiento de los funcionarios de la Secretaria de Bienestar Social y Desarrollo Comunitario.

Prosiguiendo con el proceso el día 6 de octubre del 2023, a partir de las 10:00 a.m. se realizó el retiro voluntario. Se le tomarán los signos vitales de rutina, para verificar que se encuentra en buenas condiciones físicas y mentales y se adjunta toda la documentación del señor Roberto Antonio Torres Gutiérrez.

Se deja como evidencia un video tomado esta mañana, en donde se aprecia la actitud agresiva del señor Torres y su deseo de abandonar la institución.

El señor Torres solicita que le llamen un taxi para irse. Manifiesta que va a buscar a su hija porque sabe donde encontrarla.

Se resalta que el Centro de Bienestar del Anciano de Buga, buscó garantizarle al señor ROBERTO ANTONIO TORRES GUTIERREZ, buenas condiciones y calidad de vida, para que su vejez sea digna.

Atentamente,

ADRIANA ARIAS MARIN.
Administradora.
Centro de Bienestar del Anciano – CBA Buga

AMANDA BRICEÑO ACERO
Veedora
Secretaría de Bienestar Social y Desarrollo Comunitario.

LISETH ANDREA ARBELAEZ V.
Practicante en Trabajo Social
Secretaría de Bienestar Social y Desarrollo Comunitario.

ERIKA RIOS HENAO
Psicóloga
Secretaría de Bienestar Social y Desarrollo Comunitario.

LILIAN TREJOS MEDINA
Secretaria -Tesorera
Centro de Bienestar del Anciano-CBA Buga

Acepto:

ROBERTO ANTONIO TORRES GUTIERREZ
C.C. 6.187.209 de Buga (V)

T/A 125/80
SPO2 99
FC 90
Glucometria 375 mg/DL.

PSICOLOGÍA

Fecha de Valoración: 13-12-2023	
DATOS PERSONALES	
Hombre del Paciente: Benito Quintin Lasso Gallardo	Sexo: m
Identificación: 6.456.208 Sevilla	Edad: 72 años
Dirección: Carrera 30A # 17-04	Fecha Nacimiento: 8/12/51
Procedencia: Sandona Nariño	Estado Civil: Soltero
Religión: Catolico	
Grado de Escolaridad: 4 de primaria	
CENTRO DE BIENESTAR	
Hombre: Centro de Bienestar del Anciano	
Dirección: Calle 16 # 7-124	
Tel:	
DIAGNÓSTICOS PRINCIPALES	
Historia clinica 6/10/2023	
Dx1. Enfermedad pulmonar obstructiva cronica	
Dx2. Hiperplasia de la prostata	
Dx3. Hipertensión esencial primaria	
Dx4. Desnutrición proteico calorica Severa no especificada - Historia clinica 6/10/2022	

DISCAPACIDAD

Auditiva		Física	
Visual		Múltiple	
Sordoceguera		Mental	
Cognitiva		Ninguna	X

ESTADO ACTUAL DE MOVILIDAD

M. Normal		M. Altamente Reducida	
M. Reducida	X	M. Postración	

Centro de Bienestar del Anciano de Buga

NIT. 891.380.027-0

HÁBITOS E INTERÉS	
Tabaquismo:	Fue Fumador asta los 55 años
Alcoholismo:	Fue tomador asta los 50 años
Polifarmacia:	N/A //

ANTECEDENTES PERSONALES PATOLÓGICOS	
Familiares:	/ / //
Hospitalarios:	Fue hospitalizado 2 veces
Farmacológicos:	// //
Quirúrgicos:	2 procesos de cirugia
Traumáticos:	// //
Tóxicos:	// //

RECOMENDACIONES

Se realizo visita psicosocial de ingreso al señor Benito Quintin Lasso Gallardo identificado con cédula de ciudadania número 6.456.208 de Sevilla Valle, cuenta con 72 años, nueva EPS subsidiado, sisben B-4 4 el subsidio de colombia mayor.
Se pudo observar su estado de salud fisica de miembros superiores en sanos condiciones inferiores con movilidad reducida, utiliza ayuda tecnica de una vala de oxigeno. debido asus patologias avc presenta salud mental, paciente coordina tiempo y espacio de una realidad, por lo tanto se cita donde el medico general del centro para continuar su proceso.

SEGUIMIENTO 1: Valoración medico General del centro

SEGUIMIENTO 2: El dia 14/12/2023 a las 8:30 Am, carrera 16 #7-124 ~~Centro de Bienestar del Anciano.~~

Nota importante: se deja constancia que el adulto mayor acepta las politicas de tratamiento de datos y canales de atención a los titulares de los datos personales, de acuerdo con lo establecido en la ley 1581 del 2012.

FIRMA DEL PACIENTE

CC 6.456.208

Centro de Bienestar del Anciano de Buga
NIT. 891.380.027-0
CALLE 16 No. 7-124 - tel.2276222

TEMA DE LA ACTIVIDAD: EVALUACION PSICOLÓGICA INDIVIDUAL DE INGRESO AL PROGRAMA A UN ADULTO MAYOR AL CENTRO DE BIENESTAR DEL ANCIANO.



BENITO QUINTIN LASSO GALLARDO, identificado con la cédula de ciudadanía número 6.456.208 de Sevilla Valle.

Centro de Bienestar del Anciano de Guadalajara de Buga.

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

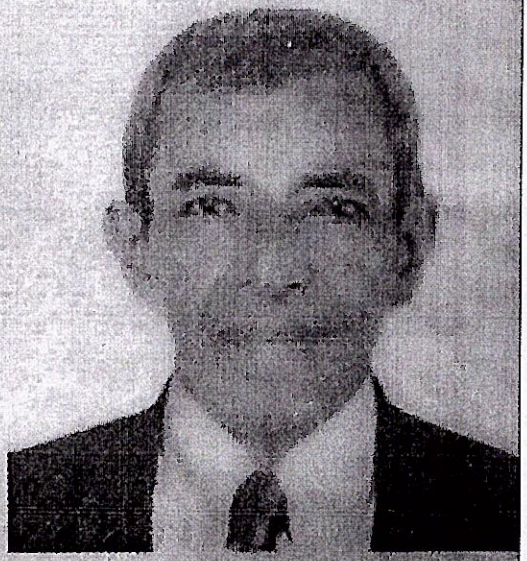
NUMERO **6.456.208**

LASSO GALLARDO

APELLIDOS

BENITO QUINTIN

NOMBRES



FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **08-DIC-1951**

SANDONA
(NARIÑO)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.60 ESTATURA

O- G.S. RH

M SEXO

05-FEB-1973 SEVILLA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

A-2311800-00132747-M-0006456208-20081201 **0007**341071A 3 26063447

Powered by CamScanner

Sisbén

Sistema de Identificación de Potenciales Beneficiarios de Programas Sociales

Fecha de consulta: 20/12/2023

Ficha: 76111014753000002540

B4

Pobreza moderada

DATOS PERSONALES

Nombres: BENITO QUINTIN

Apellidos: LASSO GALLARDO

Tipo de documento: Cédula de ciudadanía

Número de documento: 6456208

Municipio: Guadalajara de Buga

Departamento: Valle del Cauca

INFORMACIÓN ADMINISTRATIVA

Encuesta vigente: 15/12/2020

Última actualización ciudadano: 15/12/2020

Última actualización via registros administrativos:

*Si encuentra alguna inconsistencia o desea actualizar su información por favor acérquese a la oficina del Sisbén del municipio donde reside actualmente

"La información de su encuesta debe ser revisada por inconsistencias presentadas en los procedimientos atribuibles a la recolección de información. La oficina Sisben debe realizar en un plazo no mayor a 12 meses, un proceso para dar solución a este hallazgo. En caso de que la oficina no realice este proceso en el plazo mencionado, se realizará un bloqueo preventivo de su encuesta. Si requiere mayor información por favor comunicarse con la oficina Sisbén de su municipio"

Contacto Oficina SISBEN

Nombre administrador: ALEJANDRA CARMONA HERNANDEZ

Dirección: Calle 13 No 9 - 11 Esquina - Santa Barbara

Teléfono: 237558 - 3023687182

Correo Electrónico: sisben@guadalajaradebuga-valle.gov.co

Centro de Bienestar del Anciano de Buga
NIT. 891.380.027-0
CALLE 16 No. 7-124 - tel.2276222

VALORACIÓN PSICOLÓGICA DE INGRESO

Fecha de valoración:	20 Diciembre de 2023

Documento de identidad:	6.456.208 Sevilla Valle
Servicio funerario:	Diócesis de Buga
Servicio de salud:	Nueva EPS Subsidiado

I.DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Nombres:	Benito Quintin	**Apellidos:**	Lasso Gallardo		
Fecha Y Lugar de Nacimiento:	08/12/1951 - Sandona Nariño	**Edad:**	72 años	**Sexo:**	m
Afiliación al régimen: subsidiado	X	**contributivo**	N/A		
Situación Económica: Pensionado	N/A	**Colombia Mayor**	X	**Dependiente**	N/A
Nombre de Acudiente:	N/A	**Parentesco:**	N/A		
Dirección:	N/A	**Celular:**	N/A	**Fijo:**	N/A

II.INFORMACION CLINICA

Diagnóstico Clínico:

De acuerdo a la historia clinica del Kardex del CBA, el paciente tiene las siquientes patologias:
Dx: Hipertension esencial primaria, hiperplasia de la prostata, enfermedad pulmonar obstructiva cronica, desnutrición proteicolorica no especificada

Medicación: Si	X	**No**	N/A

Cuáles:	losartan, acetaminofen.

Signos Vitales de Ingreso:	**Presión Arterial:**	120/80	**Pulso:**	65*1	
Frecuencia respitatoria:	19*1	**Temperatura:**	36°	**peso:**	54 kg

III.HABITOS

Tabaquismo:	N/A	**Alcoholismo**	N/A	**Polifarmacia**	N/A

VI.OBSERVACIONES

paciente se observa en su estado de salud fisica de miembros superiores en sanas condiciones e inferiores con movilidad reducida, utiliza ayuda tecnica de una vala de oxigeno y de un baston para movilizarse.
Salud mental: se pudo observar que el paciente coordina tiempo y espacio de una realidad.

SEGUIMIENTO 1:	Valoracion por psicología
SEGUIMIENTO 2:	N/A

FIRMA DEL PACIENTE (O HUELLA) :

CARLOS ARTURO PAZ MARQUEZ
PSICOLOGO
T.P. No. 184867

FIRMA DEL PSICOLOGO :

Nota importante: se deja constancia que el adulto mayor acepta las políticas de tratamiento de datos y canales de atención a los titulares de los datos personales, de acuerdo con lo establecido en la ley 1581 del 2012.

Centro de Bienestar del Anciano de Buga
NIT. 891.380.027-0
CALLE 16 No. 7-124 - tel.2276222

Guadalajara de Buga

Doctor:
GERARDO CABRERA
Director ejecutivo
Buga

Asunto: Orientación psicosocial a los Adultos Mayores del Centro de Bienestar del Anciano del municipio de Guadalajara de Buga.

Informe de Actividad

ACTIVIDADES ESPECIFICAS DEL CONTRATO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD EJECUTADA	EVIDENCIAS
Orientación Psicosocial, deberá ser prestada de manera preventiva a toda la población objeto, la cual persigue mitigar el efecto de las patologías de comportamiento que surgen en la tercera edad y los efectos a las que ellas conducen. Estará a cargo de profesionales en psicología y trabajo social cuando sea necesario, los Adultos Mayores serán remitidos a las entidades de seguridad social para una atención más específica.	Se logró prestar de manera preventiva la Orientación Psicosocial a los Adultos Mayores del Centro de Bienestar del Anciano, que requieren valoración por médico general, con el fin de contribuir en la salud física y mental de cada uno de ellos, durante este periodo de ejecución del contrato del mes de diciembre de 2023.	Se anexa formato de remisión.

Atentamente.

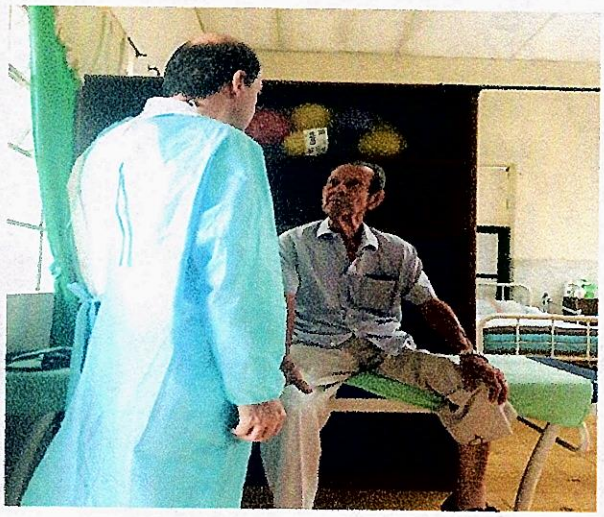
CARLOS ARTURO PAZ NARVAEZ
PSICÓLOGO
T.P. No. 184867

Carlos Arturo paz Narváez
Psicólogo
CC: 94270325
No: 184867

Centro de Bienestar del Anciano de Buga
NIT. 891.380.027-0
CALLE 16 No. 7-124 - tel.2276222

TEMA DE LA ACTIVIDAD: ORIENTACIÓN PSICOSOCIAL A LOS ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE BIENESTAR DEL ANCIANO.



Descripción de la actividad:

Se logró prestar de manera preventiva la Orientación Psicosocial a los Adultos Mayores del Centro de Bienestar del Anciano, que requieren valoración por médico general.

Centro de Bienestar del Anciano de Buga
NIT. 891.380.027-0
CALLE 16 No. 7-124 - tel.2276222

Guadalajara de Buga

Doctor:
GERARDO CABRERA
Director ejecutivo
Buga

Asunto: Orientaciones psicológicas en el Centro de Bienestar del Anciano en el Municipio de Guadalajara de Buga.

INFORME DE EVALUACIONES

ACTIVIDADES ESPECIFICAS DEL CONTRATO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD EJECUTADA	EVIDENCIAS
Se deberá realizar una evaluación psicológica de ingreso al Centro a cada uno de los 54 beneficiarios mínimo 5 orientaciones psicológicas individuales de acuerdo con los resultados de la evaluación.	Se realiza cinco (5) orientaciones psicológicas individuales a los siguientes Adultos Mayores: 1. **ANGELA MARIA SILVA CONCHA,** identificada con la cédula de ciudadanía número 29.282.277 de Buga Valle. 2. **ALVARO ROJAS MANCHOLA,** identificado con la cédula de ciudadanía número 1.638.601 de Iquira Huila. 3. **CARLOS ARANGO,** identificado con la cédula de ciudadanía número 494040 de Villavicencio. 4. **JOSE PASTRANA,** identificado con la cédula de ciudadanía número 1.115.081.981 de Buga Valle. 5. **PEDRO PABLO ZAMBRANO BLANDON,** identificado con la cédula de ciudadanía número 6.420.200 de Restrepo Valle. Institucionalizados en el Centro de Bienestar del Anciano beneficiarios del programa, lo cual se pudo observar diferentes patologías físicas y mentales de esta población y que requieren una atención integral constante para una sana adultez tardía; durante periodo de ejecución del contrato del mes de diciembre de 2023.	Se anexa evidencia formato de valoración psicológica.

Atentamente.

CARLOS ARTURO PAZ NARVÁEZ
PSICÓLOGO
T.P. No. 184867

Carlos Arturo paz Narváez
Psicólogo
CC: 94270325
No: 184867

TEMA DE LA ACTIVIDAD: ORIENTACIONES PSICOLÓGICAS INDIVIDUALES A LOS ADULTOS MAYORES DEL CENTRO DE BIENESTAR DEL ANCIANO.



Descripción de la actividad:

Orientaciones Psicológicas individuales a los adultos mayores institucionalizados en el Centro de Bienestar del Anciano beneficiarios del programa, lo cual se pudo observar diferentes patologías físicas y mentales de esta población y que requieren una atención integral constante para una sana adultez tardía.