Puerto tejado cauca 12/08/2023

CONVENIO 29 DEL 5 JULIO DEL 2023

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

Informe de gestión de actividades del convenio entre la fundación ancianato el refugio y la alcaldía municipal de puerto tejada cauca que comprende los meses de JULIO,

Se inicia actividades del año en curso 2023 del convenio entre la fundación ancianato el refugio y la alcaldía de puerto tejada en el cual se están ejecutando las actividades a cabalidad sin contratiempo alguno.

A continuación, se relacionan las actividades del 12 de julio al 12 de agosto.

MINUTA PATRÓN

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

Tabla 1. Ciclos de menús

SEMANA Nº 1						
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
DESAYUNO						
CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE AVENA EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	COLADA DE MAICENA EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE AVENA EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
HUEVO REVUELTO	QUESO CAMPESINO	HUEVO PERICO	SANDWICH DE QUESO CON MANTEQUILLA	HUEVO FRITO	QUESO CAMPESINO	HUEVO EN TORTA
PAN BLANCO	MASITAS DE HARINA PAN	AREPA DE MAÍZ		GALLETAS DE SODA	MASITAS DE HARINA DE TRIGO	PAN BLANCO
MANZANA	MANDARINA	BANANO	MANGO	PERA	PAPAYA	MANGO
REFRIGERIO MAÑANA						
COLADA DE MAICENA EN LECHE	JUGO DE MANGO	COLADA DE AVENA EN LECHE	JUGO DE MORA	LECHE	JUGO DE GUAYABA	COLADA DE MAICENA EN LECHE
CROISSANT	GALLETAS WAFER	HOJALDRE	TORTA	GALLETA NEGRA	TORTA	MOGOLLA
PERA		MANZANA		MANGO		BANANO
ALMUERZO						

SOPA DE PASTAS	SOPA DE ALVERJA	SOPA DE LENTEJA	SANCOCHO	SOPA DE GUINEO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE CUCHUCO
PASTA A LA BOLOÑESA	POLLO SUDADO	CERDO EN SALSA BBQ DULCE	POLLO GUISADO CON PAPA	CARNE ENCEBOLLADA	POLLO A LA PLANCHA	HUEVO FRITO
	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ ROJO	ARROZ TIGRE	ARROZ
MONEDITAS DE PLÁTANO VERDE	PAPA Y YUCA EN EL SUDADO	TOSTADA DE PLÁTANO VERDE		ENVUELTO	PAPA COMÚN AL PEREJIL	TAJADA DE PLATANO MADURO
LECHUGA, ZANAHORIA, CEBOLLA, APIO	REPOLLO, ZANAHORIA	ZANAHORIA, PEPINO, CEBOLLA, ALVERJA	AGUACATE, CEBOLLA, TOMATE, CILANTRO	LECHUGA, TOMATE, ESPINACA	ZANAHORIA, PEPINO, CEBOLLA, ALVERJA	ZANAHORIA, HABICHUELA
JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE LULO	JUGO DE MANGO	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MANGO	JUGO DE GUAYABA
REFRIGERIO TARDE						
YOGURT	KUMIS	QUESO CAMPESINO	YOGURT	KUMIS	QUESO CAMPESINO	YOGURT
	GALLETA NEGRA		GALLETA DULCE		HOJALDRE	GALLETA CATALINA BLANCA
BANANO	MANZANA	PERA	PAPAYA	BANANO	MANGO	MANDARINA
CENA						
MILANESA DE POLLO	HIGADO EN BISTEC	HUEVO FRITO	CARNE DE CERDO EN SALSA BBQ DULCE	POLLO A LA PLANCHA	CARNE DE RES ALBONDIGAS	PASTAS CON ATÚN

ARROZ TIGRE	**ARROZ CON ZANAHORIA**	**ARROZ**	**ARROZ**	**ARROZ AL CURRY**	**ARROZ CON ARVEJA**	
PAPA COMÚN A LA FRANCESA	**MONEDITAS DE PLÁTANO VERDE**	**PAPA AMARILLA FRITA**	**AREPA FRITA**	**PAPA COMÚN AL PEREJIL**	**TOSTADA DE PLÁTANO VERDE**	**MONEDITAS DE PLATANO VERDE**
LECHUGA, TOMATE, ESPINACA	**AGUACATE, CEBOLLA, TOMATE, CILANTRO**	**ZANAHORIA, HABICHUELA**	**ZANAHORIA, PEPINO, CEBOLLA, ARVEJA**	**LECHUGA, ZANAHORIA, CEBOLLA, APIO**	**REPOLLO, ZANAHORIA**	**LECHUGA, TOMATE, ESPINACA**
JUGO DE LULO	**JUGO DE PIÑA**	**JUGO DE GUAYABA**	**JUGO DE MORA**	**JUGO DE MARACUYÁ**	**JUGO DE GUAYABA**	**JUGO DE MANGO**
Menu 1	**Menú 2**	**Menu 3**	**Menú 4**	**Menú 5**	**Menú 6**	**Menú 7**

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

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

				TOMATE DE ÁRBOL		
REFRIGERIO TARDE						
KUMIS	YOGURT	KUMIS	QUESO CAMPESINO	YOGURT	KUMIS	YOGURT
GALLETA WAFFER		GALLETA DULCE	HOJALDRE	GALLETA DE SAL		
PERA	MANZANA	BANANO	PAPAYA	PIÑA	MANZANA	MANDARINA
CENA						
CARNE DE HAMBURGUESA FRITA	HUEVO FRITO	HIGADO EN BISTEC	MILANESA DE POLLO	POLLO APANADO	GOULASH DE POLLO	CARNE DE RES ALBÓNDIGA
ARROZ CON ARVEJA	ARROZ	ARROZ AL PEREJIL	PASTA CON SALSA PESTO	ARROZ	ARROZ	ARROZ CON ZANAHORIA
TAJADA DE PLATANO MADURO	PAPA COMÚN EN GAJO	TOSTADA DE PLÁTANO VERDE	PAPA AMARILLA FRITA	TAJADA DE PLATANO MADURO	ENVUELTO	PAPA COMÚN AL PEREJIL
ZANAHORIA, HABICHUELA	LECHUGA, TOMATE, ESPINACA	AGUACATE, CEBOLLA, TOMATE, CILANTRO	ZANAHORIA, PEPINO, CEBOLLA, ALVERJA	ZANAHORIA, HABICHUELA	REPOLLO, ZANAHORIA	LECHUGA, ZANAHORIA, CEBOLLA, APIO
JUGO DE PIÑA	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE LULO	JUGO DE MANGO	JUGO DE MORA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL
Menú 8	Menú 9	Menú 10	Menú 11	Menú 12	Menú 13	Menú 14

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

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

ZANAHORIA, HABICHUELA	*AGUACATE, CEBOLLA, TOMATE, CILANTRO*	*LECHUGA, TOMATE, ESPINACA*	*LECHUGA, ZANAHORIA, CEBOLLA, APIO*	*ZANAHORIA, HABICHUELA*	*REPOLLO, ZANAHORIA*	*AGUACATE, CEBOLLA, TOMATE, CILANTRO*
JUGO DE MARACUYÁ	*JUGO DE LULO*	*JUGO DE MORA*	*JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL*	*JUGO DE PIÑA*	*JUGO DE MANGO*	*JUGO DE GUAYABA*
Menú 15	*Menú 16*	*Menú 19*	*Menú 18*	*Menú 19*	*Menú 20*	*Menú 21*

SEMANA Nº 4						
LUNES	**MARTES**	**MIÉRCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**	**SÁBADO**	**DOMINGO**
DESAYUNO						
COLADA DE MAICENA EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	COLADA DE AVENA EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	COLADA DE MAICENA EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
QUESO CAMPESINO	HUEVO COCIDO	HUEVO PERICO	SANDWICH DE QUESO CON MANTEQUILLA	HUEVO COCIDO	TORTILLA DE HUEVO	QUESO CAMPESINO
PAN BLANCO CON MANTEQUILLA	MASITAS DE HARINA DE TRIGO	AREPA DE MAÍZ		MASITAS DE HARINA PAN	AREPA DE MAÍZ	PAN BLANCO CON MANTEQUILLA
MANGO	MANZANA	PIÑA	PAPAYA	PERA	MANDARINA	MANZANA
REFRIGERIO MAÑANA						
JUGO DE MARACUYÁ	COLADA DE MAICENA EN LECHE	JUGO DE MANGO	COLADA DE AVENA EN LECHE	LECHE	JUGO DE MORA	COLADA DE MAICENA EN LECHE
BROWNIE	GALLETA CATALINA	PAN BLANCO	GALLETA WAFFER	TORTA	MOGOLLA	GALLETA NEGRA
	MANGO		PERA	BANANO		PAPAYA

ALMUERZO						
SOPA DE CUCHUCO	SOPA DE ALVERJA	SOPA DE BLANQUILLO	SOPA DE MONEDITAS	SOPA DE TORTILLA	SOPA DE GUINEO	SOPA DE PASTAS
POLLO A LA PLANCHA	HIGADO EN BISTEC	HUEVO FRITO	MILANESA DE CERDO	POLLO BECHAMEL	CARNE MOLIDA	POLLO GUISADO
PASTA CON SALSA PESTO	ARROZ TIGRE	ARROZ	ARROZ	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ARVEJA
PAPA AMARILLA EN CUBOS	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	PAPA COMÚN AL PEREJIL	PAPA AMARILLA AL HORNO	PAPA COMÚN A LA FRANCESA	ENVUELTO	PAPA AMARILLA COCIDA
ZANAHORIA, PEPINO, CEBOLLA, ARVEJA	LECHUGA, ZANAHORIA, CEBOLLA, APIO	ZANAHORIA, HABICHUELA	LECHUGA, TOMATE, ESPINACA	REPOLLO, ZANAHORIA	LECHUGA, ZANAHORIA, CEBOLLA, APIO	AGUACATE, CEBOLLA, TOMATE, CILANTRO
JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MANGO	JUGO DE LULO	JUGO DE MORA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL
REFRIGERIO TARDE						
QUESO CAMPESINO	YOGURT	KUMIS	YOGURT	KUMIS	YOGURT	KUMIS
	GALLETA WAFFER		GALLETA WAFFER	GALLETA DULCE		GALLETA DE SAL
PAPAYA	PERA	BANANO	MANZANA	PIÑA	MANZANA	MANGO
CENA						
CARNE DE RES ALBÓNDIGA	GOULASH DE POLLO	MILANESA DE CERDO	POLLO A LA PLANCHA	POLLO SUDADO	HUEVO FRITO	HIGADO ENCEBOLLADO
ARROZ ROJO	ARROZ CON ARVEJA	ARROZ AL CURRY	PASTA CON SALSA NAPOLITANA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ	ARROZ AL PEREJIL

PAPA COMÚN A LA FRANCESA	PAPA AMARILLA FRITA	MONEDITAS DE PLATANO VERDE	AREPA FRITA	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	MONEDITAS DE PLATANO	PAPA COMÚN EN GAJOS
LECHUGA, TOMATE, ESPINACA	REPOLLO, ZANAHORIA	ZANAHORIA, PEPINO, CEBOLLA, ALVERJA	AGUACATE, CEBOLLA, TOMATE, CILANTRO	LECHUGA, ZANAHORIA, CEBOLLA, APIO	LECHUGA, TOMATE, ESPINACA	ZANAHORIA, HABICHUELA
JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	JUGO DE MANGO	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE PIÑA
Menú 22	Menú 23	Menú 24	Menú 25	Menú 26	Menú 27	Menu 28

SEMANA Nº 5						
LUNES	**MARTES**	**MIÉRCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**	**SÁBADO**	**DOMINGO**
DESAYUNO						
COLADA DE AVENA EN LECHE	COLADA DE MAICENA EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE				
HUEVO COCIDO	QUESO CAMPESINO	HUEVO PERICO				
HOJALDRA	MASITAS DE HARINA DE TRIGO	AREPA DE MAÍZ				
BANANO	PAPAYA	MANGO				
REFRIGERIO MAÑANA						
LECHE	JUGO DE MORA	QUESO CAMPESINO				
BROWNIE	MOGOLLA	HOJALDRE				
MANDARINA		PIÑA				

ALMUERZO						
SOPA DE TORTILLA	SOPA DE CUCHUCO	SOPA DE ARVEJA				
CARNE DE RES A LA PLANCHA	CARNE EN BISTEC	HIGADO EN BISTEC				
ARROZ CURRY	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ TIGRE				
PAPA COMÚN AL HORNO	PAPA AMARILLA COCIDA	TAJADA DE PLATANO MADURO				
LECHUGA, ZANAHORIA, CEBOLLA, APIO	ZANAHORIA, HABICHUELA	LECHUGA, ZANAHORIA, CEBOLLA, APIO				
JUGO DE MANGO	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	JUGO DE MARACUYÁ				
REFRIGERIO TARDE						
YOGURT	KUMIS	YOGURT				
	GALLETA NEGRA	GALLETA WAFFER				
MANZANA		BANANO				
CENA						
POLLO EN SALSA BECHAMEL	CARNE DE RES ALBONDIGAS	GOULASH DE POLLO				
ARROZ	ARROZ CON ARVEJA	ARROZ				
PAPA COMÚN A LAS FRANCESA	TOSTADA DE PLÁTANO VERDE	ENVUELTO				
ZANAHORIA, PEPINO, CEBOLLA, ARVEJA	REPOLLO, ZANAHORIA	REPOLLO, ZANAHORIA				
JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MORA				

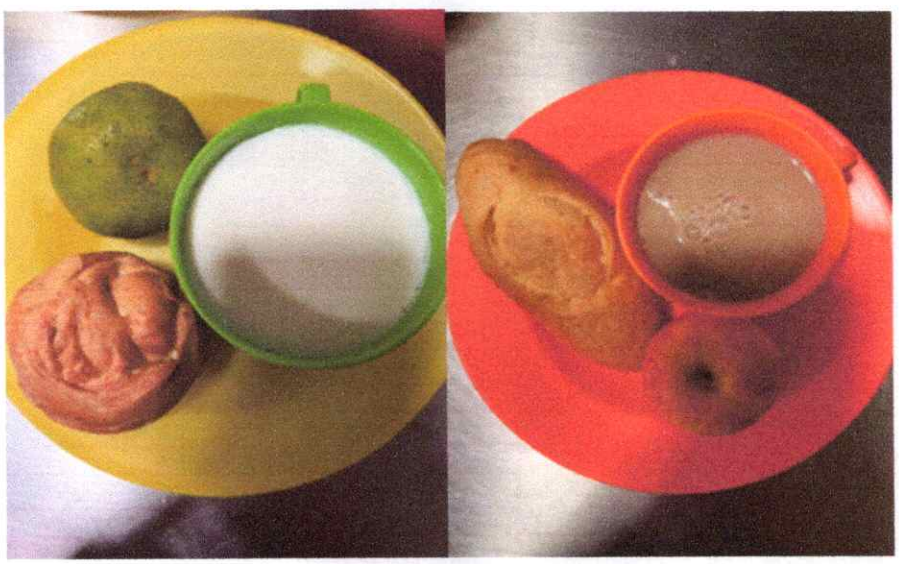
Menú 29	Menú 30	Menú 31				

3.2 SUPERVISIÓN AL SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y ASISTENCIA DE LA ALIMENTACIÓN

DESAYUNO



MEDIA MAÑANA



ALMUERZO

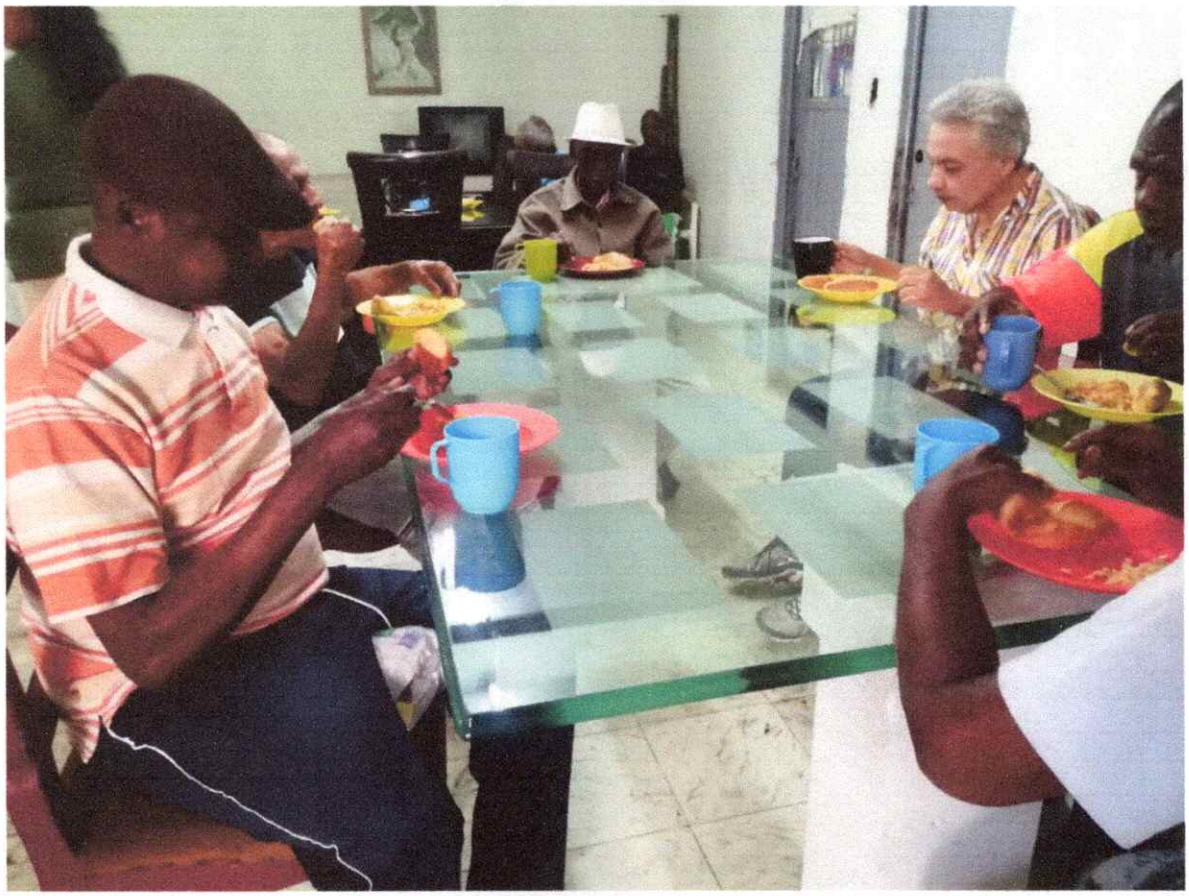


MEDIA TARDE



CENA





CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

FECHA:	**HORA:**	**SITIO:**	**PRÓXIMA REUNIÓN:**
AGOSTO 09 del 2023	1:00pm - 2:00pm	Servicio de alimentación	A necesidad

TEMA	**ORDEN DEL DIA**
Buenas prácticas de manufactura, aspectos a tener en cuenta en la preparación de alimentos, servido y distribución. Prevención perdida y desperdicios de alimentos.	- Saludo de bienvenida - Socialización de conceptos previos - Introducción al tema - Conclusiones - Compromisos

ÌTEM	**TEMAS TRATADOS**
	Las buenas prácticas de manufactura o de manipulación, se definen como los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación (manejo de los alimentos por parte del personal), preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, con el fin de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción, como la proliferación de microorganismos patógenos que puedan causar enfermedades transmitidas por alimentos a la población beneficiaria de los programas misionales del ICBF. Desarrollo: La aplicación de buenas prácticas de manufactura requiere que se cumpla y documente los siguientes aspectos: ✓ El personal manipulador cuente con un estado de salud óptimo que le permita manipular alimentos sin que represente algún riesgo de contaminación del alimento, debe ser educado y capacitado en adecuada manipulación de alimentos y cumplir con las prácticas higiénicas y medidas de protección para evitar contaminación de los alimentos que manipula, adicionalmente el operador y en el centro de atención se debe contar con un plan de capacitación para el manipulador de alimentos. ✓ La edificación y las instalaciones donde se realizan diferentes operaciones con los alimentos y los utensilios, implementos, equipos y maquinaria con los que tiene

contacto el alimento deberán cumplir con los requisitos mínimos de diseño, construcción, instalación, mantenimiento y de limpieza y desinfección de manera que se evite la contaminación del alimento.

✓ Todas las operaciones de fabricación, almacenamiento, transporte y distribución, deben garantizar las condiciones inocuidad del alimento, manteniendo y controlando las variables inherentes a su conservación (especialmente la temperatura), con el fin de tener un producto con características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas aceptables para ser consumido por la población beneficiaria.

✓ Todos los establecimientos donde se fabrique, procese, envase, embale, almacene o expenda alimentos y sus materias primas deberán implementar y desarrollar un plan de saneamiento básico, que contenga como mínimo procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los programas del plan requeridos.

✓ Para la aplicación de métodos o técnicas de conservación de alimentos se debe tener en cuenta el tipo de alimento, sus características físico-químicas (actividad acuosa, el pH, la actividad enzimática) y su calidad microbiana, para poder definir variables como el tiempo, la temperatura, la humedad relativa, en el momento de conservar el alimento.

Aspectos a tener en cuenta en la preparación de alimentos

Los pasos a tener en cuenta para que los alimentos sometidos a transformaciones mantengan su valor nutritivo, características sensoriales (sabor, aroma, color, textura) y prolonguen su vida útil, son:

• Las personas ajenas al manejo de alimentos que ingresen al servicio deben contar con las medidas higiénico sanitarias correspondientes (gorro, tapabocas y bata de color claro).

• El personal directamente vinculado a la preparación de los alimentos no manipula dinero simultáneamente. • Se lavan los alimentos o materias primas crudas como carnes, verduras, hortalizas, frutas y productos de la pesca con agua potable corriente, antes de su preparación.

• Las hortalizas, verduras y frutas que se comen crudas se lavan y desinfectan con sustancias permitidas.

• Las operaciones de preparación se realizan en forma secuencial y continua, de tal forma que se protege el alimento de la proliferación de microorganismos o contaminación cruzada.

• Se realizan operaciones de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies que entren en contacto con los alimentos a través de métodos adecuados (químicos - físicos), según el programa de limpieza y desinfección.

	• El descongelamiento de los alimentos como las carnes, frutas entre otros, es importante realizarla manteniendo siempre la cadena de frío, es decir el producto debe ser trasladado de congelación a refrigeración, el tiempo necesario dependerá del tipo y tamaño del alimento, se debe descongelar los alimentos con 24 a 48 horas de antelación a la preparación. Bajo ninguna circunstancia los alimentos congelados deben ser sometidos a proceso de cocción sin previa descongelación, puesto que este procedimiento conlleva a que el alimento se cocine superficialmente, manteniendo el interior crudo el cual genera riesgo de contaminación; de igual manera es una mala práctica sumergir los alimentos congelados en agua. • En el caso de preparación de ensaladas que requieran proceso térmico, pero que su consumo se prefiera en frío (ejemplo: habichuelas, zanahoria, entre otras), deben ser enfriadas rápidamente para garantizar que la ensalada llegue a la temperatura de seguridad en el menor tiempo posible. • Cuando se requiera esperar entre una etapa de elaboración y la siguiente, el alimento se mantiene protegido y en el caso de los alimentos susceptibles a la contaminación como carnes y sus derivados, leche y sus derivados, se aseguran las temperaturas según sea el caso: alimentos calientes a temperaturas mayores a 60°C y temperaturas de refrigeración menor a 4°C. Se debe tomara la temperatura en el recipiente en el cual se mantiene el producto antes de entregar al beneficiario. • Contar con avisos alusivos a prácticas higiénicas adecuadas, en lugares visibles del área de producción de alimentos (sitios estratégicos) y deben estar protegidos para mantener su duración. • Los procedimientos mecánicos de manufactura tales como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar etc., se realizarán de manera tal que se protejan los alimentos contra la contaminación. • Se deben aislar los alimentos crudos de los cocidos, con el fin de evitar la contaminación cruzada. • Debido a la alta contaminación comprobada en la manipulación de las carnes después de cocidas (principalmente pollo), no se permiten las preparaciones desmechado, deshilachado o en trozos después de cocido, ni la preparación de arroz con pollo. • El pescado debe ofrecerse preferiblemente en filete. Otras formas de oferta de pescado deberán ser aprobadas por el supervisor del contrato, en pro de la garantía de salubridad para los usuarios. El pescado deberá ser manipulado, lo menos posible. • Cuando se adicione hielo para el jugo, el peso de hielo debe ser descontado del agua requerida para la preparación y preferiblemente se debe dejar derretir antes de servir, para que todos los vasos de jugo mantengan la misma calidad en el contenido de los ingredientes.

Servido y distribución de alimentos

Los alimentos se servirán y distribuirán en las áreas destinadas para este fin, las cuales deben cumplir con las condiciones de espacios, limpieza y desinfección necesarias.

• Se debe tener en cuenta lo señalado en la Guía Técnica para la Metrología Aplicable a los Programas de los Procesos Misionales del ICBF, en lo referente a la estandarización de porciones servidas, para garantizar la uniformidad del servido y el cumplimiento a la minuta patrón.

• El servido de los alimentos deberá hacerse con utensilios adecuados en calidad y cantidad (pinzas, cucharas, etc), según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el directo con las manos.

• Por ningún motivo, los usuarios del programa deben tener acceso al área de servido y entrega de alimentos.

• Se deben mantener las preparaciones a temperaturas de servido adecuadas, realizando la medición de control en el recipiente en donde se reserva el alimento previo al servido, con el fin de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura. - Frío menor o igual a 4ºC (jugos de frutas, queso y/o postres que requieran refrigeración y las ensaladas frías) - Caliente mayor o igual a 60ºC (sopas, carnes, verduras calientes, arroz, tubérculos y otros)

• Para la verdura fría se recomienda que una vez preparada se refrigere en un recipiente protegido con tapa y se vaya sacando de la nevera conforme a la demanda del servicio; también se puede mantener fuera de la nevera en un recipiente protegido con tapa, sobre una cama de hielo suficiente, que garantice la temperatura.

• El hielo para disminución de temperatura debe ser preparado con agua potable y ser manipulado de la misma forma que los alimentos listos para consumir.

• En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperatura que pongan en riesgo la inocuidad del alimento; para el caso de los alimentos calientes evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos hasta que enfrían y luego volver a calentarlos; esto puede generar proliferación microbiana y alteración del aporte nutricional de la preparación. La manera correcta de conservar los alimentos calientes es manteniendo temperaturas constantes de mínimo 60°C; se deben mantener cubiertas las preparaciones ya que al cubrirlas se retiene el calor y evita que contaminantes caigan en las mismas, agitando en intervalos de tiempo, para uniformizar el calor en la comida.

• La distribución de los alimentos a los usuarios se debe realizar en el menor tiempo posible, empleando utensilios diferentes para cada una de las preparaciones, para asegurar de esa manera la calidad e inocuidad de los mismos; debe procurarse el servido a una temperatura que no genere accidentes graves a los usuarios o manipuladores.

• Asegurar la presentación del plato servido, estéticamente adecuado y agradable.

	• Los alimentos preparados y suministrados serán exclusivamente para la población participante objeto del servicio. No obstante, el operador podrá adicionar cantidades de alimentos superiores para las preparaciones de alimentos del personal del servicio de alimentos, a cargo del presupuesto propio del operador (nunca al presupuesto destinado a la alimentación de los usuarios) y sin afectar las porciones definidas a la población usuaria. • Se debe preparar cada día, solamente los alimentos que se van a consumir. No se debe guardar preparaciones para ofrecerlas días después y se deberán desechar las preparaciones y alimentos calientes, que no se consuman después de cuatro horas. **Prevención perdida y desperdicios de alimentos** Con el objetivo de reducir y prevenir los desperdicios de alimentos en los servicios de alimentación que se prestan desde el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y contribuir a la seguridad alimentaria, se cuenta con las siguientes propuestas 1. Antes de hacer mercado realiza una lista de los alimentos que se van a consumir. *¡Planificar las compras nos permite ahorrar tiempo y dinero, procura no comprar de más!* 2. No te fijes en las apariencias de los alimentos. Aquellas frutas y verduras que tienen formas, colores diferentes o son más pequeños, son iguales de nutritivos, saludables y en ocasiones son más económicos. 3. Cuando llegues a casa, luego de la compra de alimentos, evita botar aquellos que por el desplazamiento hayan sufrido golpes o daños. Recuerda que aún los puedes comer o usarlos en opciones creativas para prepararlos en el menor tiempo posible, *¡Por ejemplo, prepara un jugo natural sin adición de azúcar!* 4. Usa diferentes métodos de conservación según el tipo de alimento. *¡Recuerda que puedes refrigerar, congelar, entre otros!* *5.* Antes de empezar a preparar los alimentos revisa tu nevera y alacena. Identifica los alimentos próximos a vencer o los que están muy maduros. *¡Consúmelos de inmediato! Preparaciones como tortas, jugos o compotas son una excelente opción.* *6.* Siempre consume los alimentos que llevan mayor tiempo en la alacena, organízalos por fecha de vencimiento, recuerda dejar los más recientes para consumir después. 7. Usa todas las partes comestibles de los alimentos: frutos, hojas y tallos pueden incluirse en innovadoras preparaciones saludables.

	8. Prepara solo las cantidades necesarias para los integrantes del hogar. Si tienes exceso de alimentos cocidos, almacénalos en la nevera, en recipientes sellados y consúmelos lo más pronto posible. 9. Si tienes alimentos o preparaciones que no vas a consumir y están en buen estado, dónalos a familiares, amigos, vecinos o a los bancos de alimentos. *¡Harás felices a muchas personas que lo necesitan!* *10.* Deposita en la basura solo lo que sea imposible aprovechar. Si en el hogar tienes una huerta casera, puedes utilizar los residuos orgánicos como las cáscaras para hacer compostaje. *¡La agricultura urbana está de moda!*

DECISIONES Y/O COMPROMISOS	RESPONSABLE	PLAZO
No se establecen	-	-

Valentina Estela V.
Nutricionista Dietista
MND 07507

ELABORADO POR VALENTINA ESTELA V.

NUTRICIONISTA DIETISTA

SE APORTA CARNET DE AUXILIARES DE COCINA









ACTIVIDADES PSICOLOGÍA JULIO 2023

DIAGNOSTICO Y SEGUIMIENTO DE JULIO Y AGOSTO

NOMBRE: ANA ALICIA SERRANO VIDAL

Presenta deterioro cognitivo MODERADO A SEVERO. Discapacidad visual y sordera moderada. Ausencia de depresión.

PLAN DE TRATAMIENTO: Se trabajará terapia de orientación a la realidad, Ejercicios para ralentizar el deterioro cognitivo. Mantener y estimular la comunicación verbal, Potenciar la capacidad de repetición, **ejercicios de motricidad fina**, **ejercitar la percepción mediante estímulos auditivos**. **Trabajar el reconocimiento de sonidos**, ejercitar la memoria inmediata. Gimnasia cerebral. Realizar intervención en la Parte emocional, hacerla sentir querida, estimada e integrada con sus compañeros de residencia en las diferentes actividades grupales



FECHA:	SEGUIMIENTO PSICOLOGÍA.
15-07- 2023	Adulta mayor, desorientada en tiempo, ubicada en espacio y persona. Refiere sentirse bien. Se realiza actividad con plastilina y lana para observar manejo viso espacial y kinestésico del paciente. No logra terminar la tarea, se evidencia deterioro cognitivo moderado en la paciente

NOMBRE: ANA LIGIA VIDAL CAMACHO

Deterioro COGNITIVO MODERADO. PRESENTA DEPRESIÓN ESTABLECIDA y en algunas ocasiones inquietud, agitación y ansiedad.

PLAN DE TRATAMIENTO: terapia de ejercicios (movilidad física), escucha activa, **programar visitas de la familia**, Terapia de **orientación a la realidad**, estimulación cognitiva, apoyo emocional. **Ejercicios de relajación para la ansiedad.** Participación en actividades grupales. Terapia cognitiva-conductual, interconsulta con psiquiatría



FECHA:	SEGUIMIENTO PSICOLOGÍA.
15-07-2023	Adulta mayor, desorientada en tiempo. Ubicada en espacio y persona, se realizó evaluación viso espacial y kinestésica con plastilina y lana, no logro ejecutar la tarea. Se realizó evaluación mini mental que permitió detectar la presencia de deterioro cognitivo en la evaluada

NOMBRE: EDUARDO NOE ESPINOSA
AUSENCIA DE DEPRESIÓN- COGNICIÓN LEVE.

PLAN DE TRATAMIENTO: Se estimulan capacidades básicas como la atención, la **orientación** y la **memoria,** gimnasia cerebral y se realizó intervención en la Parte emocional a través de los test Yesabage Y Minimental



FECHA:	SEGUIMIENTO PSICOLOGÍA.
15-07-2023	Adulto mayor ubicado en las tres esferas, refiere sentirse bien. Se realizó intervención psicológica por medio de estimulación cognitiva aplicando viso espaciales y kinestésicos, logro terminar la tarea solicitada. El paciente se observa atento y concentrado durante la intervención.

NOMBRE: ELIAZAR CABAL VIAFARA
DETERIORO COGNITIVO MODERADO. Habla solo. AUSENCIA DE DEPRESIÓN.

PLAN DE TRATAMIENTO: Se estimulará capacidades básicas como la **atención**, la orientación, motricidad fina y la **memoria**. **Terapia de orientación a la realidad**. Gimnasia cerebral. Realizar intervención en la Parte emocional. Test Minimental - Yesabage



FECHA:	SEGUIMIENTO PSICOLOGÍA.
15-07-2023	Adulto mayor, Se ubica en espacio y persona. Desorientado en tiempo. Manifiesta sentirse bien. Se realizó intervención psicológica por medio de estimulación cognitiva aplicando ejercicios viso espaciales y kinestésicos, logro terminar la tarea solicitada, colaboró durante la sesión.

NOMBRE: FIDELINA VALENCIA

Deterioro cognitivo MODERADO. Discapacidad visual y un poco auditiva, Estado de ánimo INTERMITENTE.

PLAN DE TRATAMIENTO: Se trabajará **terapia de orientación a la realidad**, Ejercicios para ralentizar el deterioro cognitivo. Mantener y estimular la comunicación verbal, Potenciar la capacidad de repetición, ejercicios de motricidad fina, ejercitar la **percepción mediante estímulos auditivos**. Trabajar el reconocimiento de sonidos, ejercitar la memoria inmediata. Gimnasia cerebral. Realizar intervención en la Parte emocional. Test Minimental - yesabage



FECHA:	SEGUIMIENTO PSICOLOGÍA.
15-07-2023	Adulta mayor, desorientada en las 3 esferas, (tiempo, lugar y espacio) se encontraba en su habitación. Se evidencia deterioro en su capacidad auditiva. Se realizó ejercicio viso espacial y kinestésico, no logro culminar la tarea solicitada.

NOMBRE: GILDARDO OSPINA ARIAS Depresión leve, cognición moderada. **PLAN DE TRATAMIENTO: Escucha activa**. Se estimula capacidades básicas como la atención, la **orientación** y la memoria. Gimnasia cerebral. Se realizó intervención en la Parte emocional reforzar autoestima, motivar la participación grupal	

FECHA:	SEGUIMIENTO PSICOLOGÍA.
15-07-2023	Adulto mayor, orientado en las tres esferas (espacio, tiempo y persona), Manifiesta sentirse bien. Se realizó intervención psicológica por medio de estimulación cognitiva aplicando ejercicios viso espaciales y kinestésicos, logro terminar la tarea solicitada, colaboró durante la sesión.

NOMBRE: JOSÉ CRISTOBAL RUIZ.

DETERIORO COGNITIVO MODERADO, DEPRESIÓN LEVE.

PLAN DE TRATAMIENTO: Se estimulará capacidades básicas como la **atención**, la orientación y la memoria. Gimnasia cerebral. **Orientación temporo espacial y de la persona**. Realizar intervención en la Parte emocional, hacerlo sentir querido, estimado e integrado con sus compañeros de residencia en las diferentes actividades grupales. Reconocimiento numérico.



FECHA:	SEGUIMIENTO PSICOLOGÍA.
15 - 07 - 2023	Adulto mayor, desorientado en tiempo y espacio. Se realizó intervención psicológica por medio de estimulación cognitiva aplicando ejercicios viso espaciales y kinestésicos, logro terminar la tarea solicitada, colaboró durante la sesión.

NOMBRE: LUZ CENEIDA OREJUELA VASQUEZ COGNICIÓN MODERADA. DEPRESIÓN LEVE. **PLAN DE TRATAMIENTO:** Terapia de ejercicios (movilidad física), escucha activa, programar visitas de la familia, Terapia de **orientación a la realidad,** estimulación cognitiva, **apoyo emocional**. Ejercicios de **relajación** para la ansiedad. Participación en actividades grupales.	

FECHA:	SEGUIMIENTO PSICOLOGÍA.
15-07-2023	Adulta mayor, desorientada en tiempo, lugar y espacio. Se realizó intervención psicológica por medio de estimulación cognitiva aplicando ejercicios viso espaciales y kinestésicos, NO logro terminar la tarea solicitada, colaboró durante la intervención.

NOMBRE: MARIA RESURRECCIÓN ISAZA CRUZ



Cognición leve. Estado anímico intermitente.

PLAN DE TRATAMIENTO: Se estimulará capacidades básicas como la atención, la orientación, motricidad fina y la memoria. Terapia de orientación a la realidad Gimnasia cerebral. Realizar intervención en la **Parte emocional**, se realiza diferentes actividades grupales. **Escucha activa.**

FECHA:	SEGUIMIENTO PSICOLOGÍA.
15-07-2023	Adulta mayor, orientada en las tres esferas. Expresa sentirse bien. Se realizó ejercicios matemáticos sencillos como sumas y restas. Respondiendo bien durante la intervención. Refiere extrañar a la familia.

NOMBRE: MARIA NEREIDA BURBANO

Perdida de la habilidad comunicativa.

PLAN DE TRATAMIENTO: Motricidad fina, estimulación **auditiva, musicoterapia**, Realizar intervención en la **parte emocional**. Reforzar autoestima. Musicoterapia.



FECHA:	SEGUIMIENTO PSICOLOGÍA.
15-07-2023	Adulta mayor, desorientada en las 3 esferas, (tiempo, lugar y espacio) se encontraba en su habitación. Se evidencia deterioro en su capacidad auditiva. Se realizó ejercicio viso espacial y kinestésico, no logro culminar la tarea solicitada.

NOMBRE: MARÍA RUTH MUÑOZ MARIN

Deterioro cognitivo MODERADO- Depresión moderado.

PLAN DE TRATAMIENTO: Se estimulará capacidades básicas como la atención, la orientación, motricidad fina, memoria. Se realizará intervención en la **Terapia de orientación a la realidad**, **Gimnasia cerebral**. Mantener y estimular la comunicación verbal, Potenciar la capacidad de repetición, ejercitar la percepción mediante estímulos visuales.



FECHA:	SEGUIMIENTO PSICOLOGÍA.
15-07-2023	Adulta mayor, desorientada en las 3 esferas, (tiempo, lugar y espacio) se encontraba en su habitación. Se evidencia deterioro en su capacidad auditiva. Se realizó ejercicio viso espacial y kinestésico, no logro culminar la tarea solicitada.

NOMBRE: RAFAEL LENIS
Deterioro COGNITIVO MODERADO- Ausencia de depresión.

PLAN DE TRATAMIENTO: Se estimulará capacidades básicas como la atención, la **orientación**, **motricidad fina** y la **memoria**. RTerapia de orientación a la realidad Gimnasia cerebral.



FECHA:	SEGUIMIENTO PSICOLOGÍA.
15-06-2023	Adulto mayor, orientado en tiempo, espacio y persona, Expresa sentirse bien, refiere tener novia en la fundación. Se realiza intervención ejercitando Manifiesta sentirse bien. Se realizó intervención psicológica por medio de estimulación cognitiva aplicando ejercicios viso espaciales y kinestésicos, logro terminar la tarea solicitada, colaboró durante la sesión

NOMBRE: JULIA MINA **Deterioro cognitivo Medio. Depresión leve** **PLAN DE TRATAMIENTO:** Se trabajará terapia de orientación a la realidad, Mantener y estimular la comunicación verbal, Potenciar la capacidad de repetición, ejercicios de motricidad fina, ejercitar la percepción mediante estímulos auditivos. Trabajar el reconocimiento de sonidos, ejercitar la memoria inmediata. Gimnasia cerebral.	

FECHA:	SEGUIMIENTO PSICOLOGÍA.
15 -07-2023	Adulta mayor, orientada en las tres esferas. Se realizó intervención por medio de la evaluación del test mini mental y el test t yesabage y la puntuación que genero fue con un deterioro de cognición moderada y un estado de ánimo no depresivo Adulto mayor ubicado en las tres esferas, refiere sentirse bien. Se realiza actividad lúdica donde se observó a la paciente atenta, dinámica y alegre con los compañeros y con el personal que realizo la actividad.

NOMBRE: AURELIANO VIAFARA CASTILLO Deterioro cognitivo MODERADO. Estado de ánimo tranquilo, no responde con coherencia a las preguntas. **PLAN DE TRATAMIENTO:** Se estimulará capacidades básicas como la atención, la **orientación** y la memoria. Gimnasia cerebral. Reconocimiento numérico.	

FECHA:	**SEGUIMIENTO PSICOLOGÍA.**
15-07-2023	Adulto mayor, desorientado en tiempo, espacio. Orientado en persona. Refiere sentirse tranquilo. Se realizó ejercicios matemáticos sencillos como sumas y restas. Respondiendo bien durante la intervención. Refiere extrañar a la familia.

NOMBRE: ANA RUTH VELAZCO DE VIAFARA Deterioro cognitivo moderado. Estado de ánimo tranquilo, no responde con coherencia a las preguntas. **PLAN DE TRATAMIENTO:** Se estimulará capacidades básicas como la atención, la **orientación** y la memoria. Gimnasia cerebral. Reconocimiento numérico.	

FECHA:	**SEGUIMIENTO PSICOLOGÍA.**
15-07-2023	Adulta mayor, desorientado en tiempo, espacio. Orientado en persona. Refiere sentirse tranquilo. Se realizó ejercicios matemáticos sencillos como sumas y restas. Respondiendo bien durante la intervención. Refiere extrañar a la familia.

NOMBRE: DIEGO OQUENDO VICTORIA Deterioro cognitivo moderado. Estado de ánimo tranquilo, no responde con coherencia a las preguntas. **PLAN DE TRATAMIENTO:** Se estimulará capacidades básicas como la atención, la **orientación** y la memoria. Gimnasia cerebral. Reconocimiento numérico.	

FECHA:	SEGUIMIENTO PSICOLOGÍA.
15-07-2023	Adulto mayor, desorientado en tiempo, espacio. Orientado en persona. Refiere sentirse tranquilo. Se realizó ejercicios matemáticos sencillos como sumas y restas. Respondiendo bien durante la intervención. Refiere extrañar a la familia.
15-08-2023	Adulto mayor, orientada en las tres esferas. Se realizó intervención por medio de la evaluación del test mini mental y el test t yesabage y la puntuación que genero fue con un deterioro de cognición moderada y un estado de ánimo no depresivo

NOMBRE: ENRIQUE VALENCIA Deterioro cognitivo leve - moderado. Estado de ánimo tranquilo, no responde con coherencia a las preguntas. **PLAN DE TRATAMIENTO:** Se estimulará capacidades básicas como la atención, la **orientación** y la memoria. Gimnasia cerebral. Reconocimiento numérico.	

FECHA:	**SEGUIMIENTO PSICOLOGÍA.**
15-07-2023	Adulto mayor orientado en las tres esferas, Manifiesta sentirse bien. Se realizó intervención psicológica por medio de estimulación cognitiva aplicando ejercicios viso espaciales y kinestésicos, logro terminar la tarea solicitada, colaboró durante la sesión.

NOMBRE: EVELIO ENCARNACION CARDOZO Deterioro cognitivo leve. Estado de ánimo tranquilo, no responde con coherencia a las preguntas. **PLAN DE TRATAMIENTO:** Se estimulará capacidades básicas como la atención, la **orientación** y la memoria. Gimnasia cerebral. Reconocimiento numérico.	

FECHA:	**SEGUIMIENTO PSICOLOGÍA.**
15-07-2023	Adulto mayor Manifiesta sentirse bien. Se realizó intervención psicológica por medio de estimulación cognitiva aplicando ejercicios viso espaciales y kinestésicos, logro terminar la tarea solicitada, colaboró durante la sesión.

NOMBRE: JOSE EDUARDO CORRALES JARAMILLO Deterioro cognitivo leve. Estado de ánimo tranquilo, no responde con coherencia a las preguntas. **PLAN DE TRATAMIENTO:** Se estimulará capacidades básicas como la atención, la **orientación** y la memoria. Gimnasia cerebral. Reconocimiento numérico.	

FECHA:	**SEGUIMIENTO PSICOLOGÍA.**
15-07-2023	Adulto mayor orientado desorientado en las tres esferas, Se realizó intervención psicológica por medio de estimulación cognitiva aplicando ejercicios viso espaciales y kinestésicos, logro terminar la tarea solicitada, colaboró durante la sesión.

NOMBRE: ROSA AMELIA CORDOBA Deterioro cognitivo leve. Estado de ánimo tranquilo, no responde con coherencia a las preguntas. **PLAN DE TRATAMIENTO:** Se estimulará capacidades básicas como la atención, la **orientación** y la memoria. Gimnasia cerebral. Reconocimiento numérico.	

FECHA:	**SEGUIMIENTO PSICOLOGÍA.**
15-07-2023	Adulta mayor desorientada en las tres esferas, Se realizó intervención psicológica por medio de estimulación cognitiva aplicando ejercicios viso espaciales y kinestésicos, logro terminar la tarea solicitada, colaboró durante la sesión.

NOMBRE: SAMUEL BALANTA Deterioro cognitivo leve. Estado de ánimo tranquilo, no responde con coherencia a las preguntas. **PLAN DE TRATAMIENTO:** Se estimulará capacidades básicas como la atención, la **orientación** y la memoria. Gimnasia cerebral. Reconocimiento numérico.	

FECHA:	**SEGUIMIENTO PSICOLOGÍA.**
15-07-2023	Adulto mayor desorientado en las tres esferas Manifiesta sentirse bien. Se realizó ejercicios matemáticos sencillos como sumas y restas. Respondiendo bien durante la intervención. Refiere extrañar a la familia.

Orientación Psicosocial. 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 trabajo social. Cuando sea necesario, los adultos mayores serán remitidos a las entidades de la seguridad social para una atención más específica.

actividades

- CUMPLIR CON LOS DERECHOS: Los derechos protegen a las personas mayores de la discriminación por razones de edad, enfermedad, dependencia o discapacidad, ideología, nivel cultural o económico, creencia religiosa o lugar de residencia. Los derechos están unidos a deberes, las personas adultas mayores también tienen la responsabilidad de practicar el buen trato con familiares, amigos, vecinos y redes de apoyo. Respetar derechos y cumplir con deberes.

- Practicar los principios de No maleficencia, es decir, no provocar daño; justicia, dar a cada quien lo suyo; autonomía, o mantener la capacidad de tomar decisiones por sí mismo y beneficencia, o hacer el bien.

- Garantizar el bienestar y la calidad de vida. Disponer de condiciones adecuadas a las condiciones de vida en todos los entornos. Informar, comunicar, valorar. Escuchar, preguntar, dar sentido y valorar lo que transmite la persona mayor; asegurarse que ha comprendido la información que se ha compartido. Adaptar y reforzar.

- Tener en cuenta la situación de salud en su más amplio sentido: en las áreas clínica, funcional, mental, emocional, sensorial, social, familiar y espiritual; valorar los logros y motivar a las personas mayores para realizar las actividades por sí mismas.

- Formar, animar a aprender. Formar en el proceso de envejecer, en la promoción del envejecimiento saludable y activo, en la prevención de la dependencia, en el abordaje y tratamiento de síndromes geriátricos, en el saber valorar sus enfermedades y necesidades, reconocer sus capacidades y explorar sus preocupaciones, miedos, y otros factores y características.

- Proporcionar acompañamiento y presencia. Evitar situaciones de aislamiento.

- Ofrecer tiempo para disfrutar y compartir. Hacer presencia, Preservar la identidad y dignidad personal.

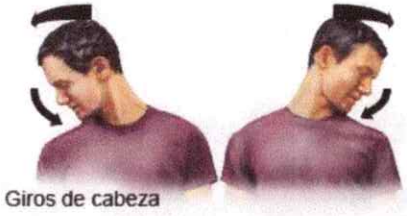
- Respetar la opinión, costumbres y hábitos siempre que sean saludables; ofrecer ayuda, brindar alternativas y permitir la toma de decisiones propias a las personas



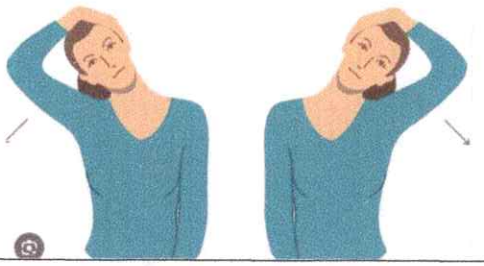
ACTIVIDADES FISIOTERAPIA JULIO 2023

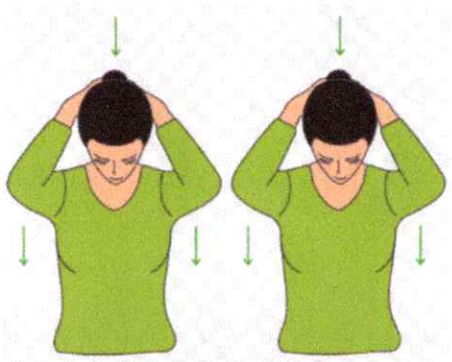
EN LAS ACTIVIDADES DE FISIOTERAPIA SE TRABAJA EL FORTALECIMO, ENLONGACION Y LA CONSERVACIO DEL TONO MUSCULAR DE LOS ADULTOS MAYORES DOS VECES POR SEMANA, ACONTINUACION SE RELACIONAN LOS PLANES DE TRABAJO.

EJERCICIO DE LOS ADULTOS MAYORES

OBJETIVO GENERAL: Mantener activos a los adultos mayores a nivel cognitivo, social, sensorial, motriz y funcional del ancianato el refugio.				
RESPONSABLE: ANGIE PAOLA CASTILLO GONZALEZ (FISIOTERAPIA)				
FECHA:18-07-2023				
OBJEIVO ESPECIFICO	ESTRATEGIA	DESCRIPCIÓN DEL EJERCICIO	DURACIÓN	INSUMOS
Activar los grandes grupos musculares.	Movilizaciones activas	CALENTAMIENTO  Giros de cabeza 	15 minutos	Ropa cómoda Hidratación cronometro

				
Estimular la memoria de los adultos mayores		FASE CENTRAL 1. Se muestra diferentes imágenes para que los adultos mayores las reconozcan y las ubiquen.  2. Todos los adultos deben realizar el ejercicio de ubicar la bola en el agujero.	30 minutos	Pelota Caja Imágenes de frutas, reloj, etc..

		 3. Se muestra imágenes de reloj para que digan la hora.  		
Retornar el cuerpo a la calma	Estiramientos estáticos	FASE DE ENFRIAMIENTO 	10 minutos	

		 		
EVIDENCIAS				












NOMBRE: RODRIGO VASQUEZ
Deterioro cognitivo moderado- Depresión leve.

PLAN DE TRATAMIENTO: Se brindó **escucha activa**. Se estimulará capacidades básicas como la **atención**, la **orientación** y la memoria. Gimnasia cerebral.



FECHA:	SEGUIMIENTO PSICOLOGÍA.
15-07-2023	Adulto mayor, desorientado en tiempo, espacio, ubicado en persona. se brindó **escucha activa.** Se dialogó con la coordinadora y ella expresó estar al pendiente de la situación. Se realizó **terapia de orientación a la realidad.** Se realizó ejercicios matemáticos sencillos como sumas y restas. Respondiendo bien durante la intervención. Refiere extrañar a la familia.

NOMBRE: MARÍA DELFA GARCÍA
Deterioro cognitivo MODERADO- GRAVE (9)- AUSENCIA DE DEPRESIÓN.

PLAN DE TRATAMIENTO: Se estimulará capacidades básicas como la atención, la **orientación** y la memoria. Gimnasia cerebral. Orientación temporo espacial y de la persona. Reconocimiento numérico.



FECHA:	SEGUIMIENTO PSICOLOGÍA.
15-06-2023	La Sra. María Delfa, se encuentra desorientada en tiempo y espacio, Expresa sentirse bien. Se realizó intervención psicológica por medio de estimulación cognitiva aplicando ejercicios viso espaciales y kinestésicos, logro terminar la tarea solicitada, colaboró durante la sesión.

NOMBRE: LUIS FERNANDO VIVEROS
Deterioro cognitivo leve- Depresión leve.

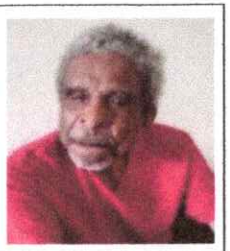
PLAN DE TRATAMIENTO: Se estimulará capacidades básicas como la atención, la orientación, motricidad fina y **la memoria**. Terapia de orientación a la realidad Gimnasia cerebral.



FECHA:	SEGUIMIENTO PSICOLOGÍA.
15-07-2023	Adulta mayor, orientada en las tres esferas. Expresa sentirse bien. Se realizó ejercicios matemáticos sencillos como sumas y restas. Respondiendo bien durante la intervención. Refiere extrañar a la familia.

NOMBRE: ROOSEVELT PRADO.
Deterioro cognitivo moderado-grave (8)- Depresión leve

PLAN DE TRATAMIENTO: Estimular **expresión verbal**, conteo numérico, terapia de **orientación a la realidad,** musicoterapia. Motivarlo a participar en las actividades grupales.



FECHA:	SEGUIMIENTO PSICOLOGÍA.
15-07-2023	Adulto mayor, desorientada en las 3 esferas, (tiempo, lugar y espacio) se encontraba en su habitación. Se evidencia deterioro en su capacidad auditiva. Se realizó ejercicio viso espacial y kinestésico, no logro culminar la tarea solicitada.

NOMBRE: ANA CILIA VASQUEZ
Deterioro cognitivo MODERADO- GRAVE (11), Depresión leve.

PLAN DE TRATAMIENTO: Se estimulará capacidades básicas como la atención, la orientación y la memoria. Gimnasia cerebral. **Orientación espacial**.. **Reconocimiento numérico**. Escucha activa.



FECHA:	SEGUIMIENTO PSICOLOGÍA.
15-07-2023	Adulta mayor, desorientada en tiempo, espacio. Orientada en persona. Refiere sentirse tranquila. Se realizó terapia de orientación a la realidad. Se evidencia deterioro en su capacidad auditiva. Se realizó ejercicio viso espacial y kinestésico, no logro culminar la tarea solicitada.

NOMBRE: BALDUVINO ANGULO MICOLTA Deterioro cognitivo MODERADO- GRAVE (19), AUSENCIA DE DEPRESIÓN **PLAN DE TRATAMIENTO:** Se estimulará capacidades básicas como la atención, la **orientación** y la memoria. Gimnasia cerebral. **Reconocimiento numérico**. Reforzar actividad física.	

FECHA:	SEGUIMIENTO PSICOLOGÍA.
15-07-2023	Adulto mayor, desorientado en las 3 esferas, (tiempo, lugar y espacio) Se realizó ejercicio viso espacial y kinestésico, no logro culminar la tarea solicitada

NOMBRE: ALBA ALICIA SÁNCHEZ.
DETERIORO COGNITIVO SEVERO- Dificultad para comunicarse. Estado anímico tranquilo, necesita estimulo.

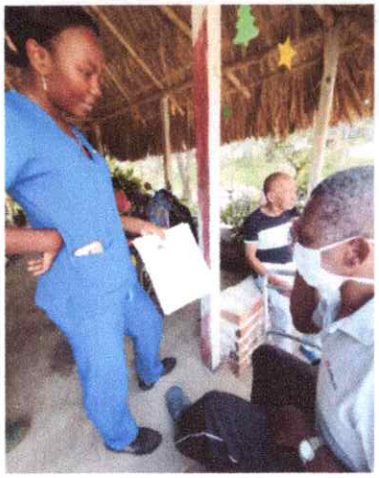
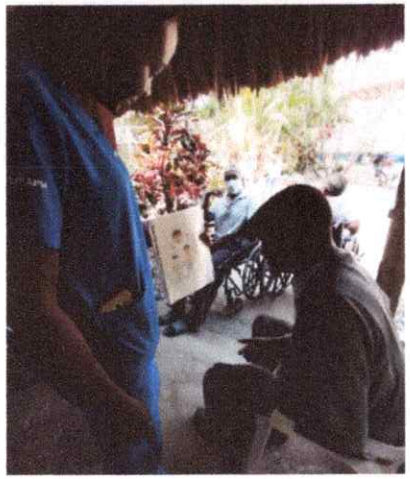
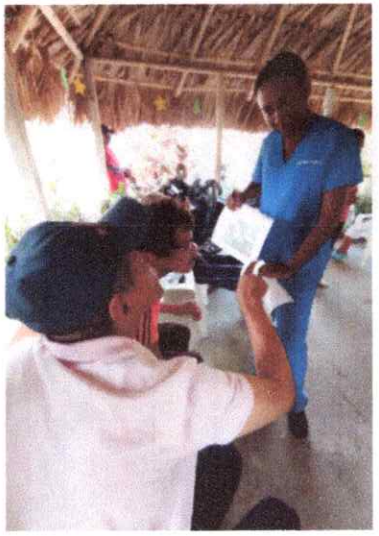
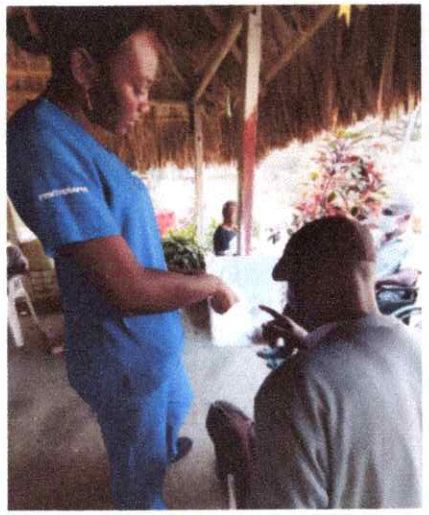
PLAN DE TRATAMIENTO: Se estimulará capacidades básicas como la atención, la **orientación** y la memoria. Gimnasia cerebral. Orientación temporo espacial y de la persona. Realizar intervención en la **Parte emocional**, Reconocimiento numérico y estimular expresión verbal.

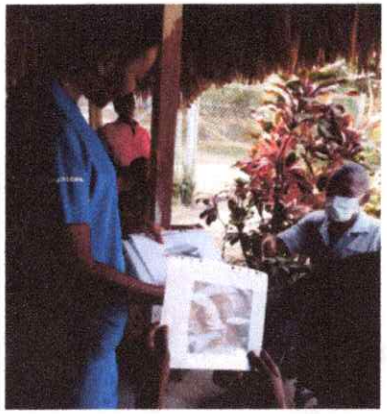


FECHA:	SEGUIMIENTO PSICOLOGÍA.
15-06-2023	Adulta mayor, desorientada en las 3 esferas, (tiempo, lugar y espacio) se encontraba en su habitación. Se realizó ejercicio viso espacial y kinestésico, no logro culminar la tarea solicitada.

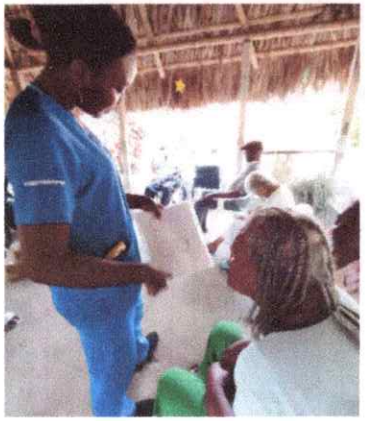




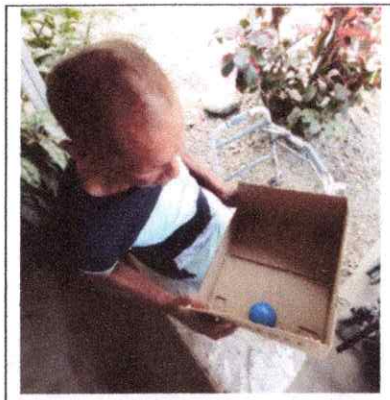





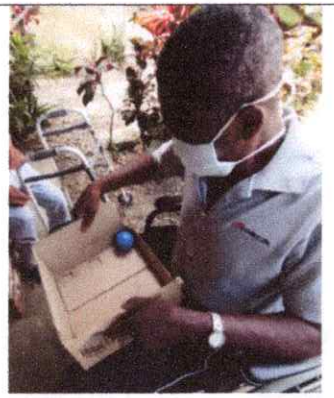


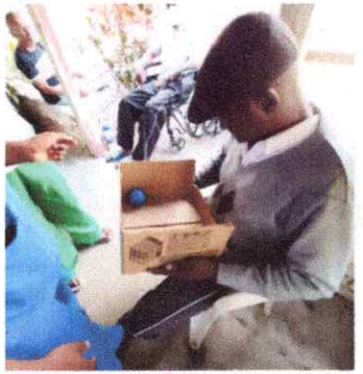






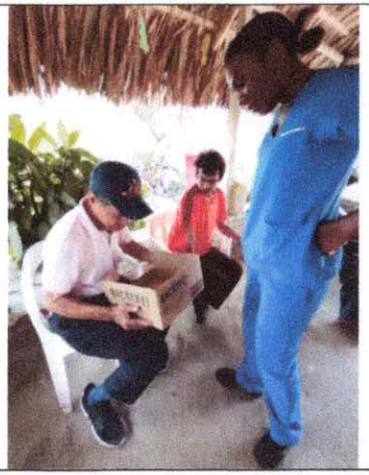






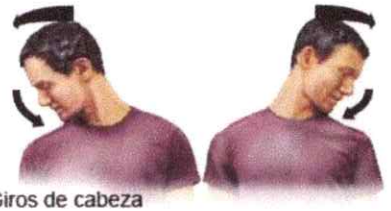
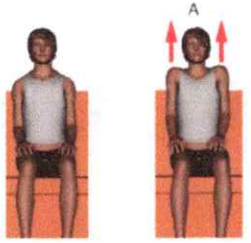


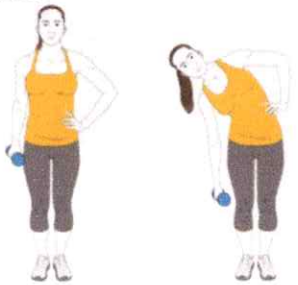


FICHA DE ACTIVIDAD FISICA Y RECREACIÓN

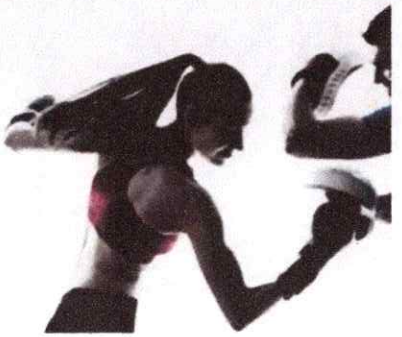
OBJETIVO GENERAL: Mejorar la capacidad aeróbica de los adultos mayores en el ancianato el Refugio				
RESPONSABLES: ANGIE PAOLA CASTILLO GONZALEZ (FISIOTERAPEUTA)				
FECHA: 11/07/2023				
OBJETIVO ESPECIFICO	ESTRATEGIA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	DURACIÓN	INSUMOS
Preparar el cuerpo para la actividad física	Movilizaciones articulares activas	CALENTAMIENTO Ejercicio #1 Realizar movimientos con la cabeza hacia adelante y atrás.  Ejercicio #2	15 minutos Ejercicio del 1-8 3 series de 30 segundos Descanso de 20 segundos y 10 por cada ejercicio	Ropa cómoda Agua Cronometro Refrigerio Bafle

		Girar la cabeza para tocar los hombros con el mentón o barbilla  Giros de cabeza Ejercicio #3 Realizar elevación de hombros tratando de tocar las orejas.  Ejercicio #4 Realizar círculos completos con ambos brazos, pero cuando un brazo este arriba el otro debera estar abajo.  Ejercicio #5		

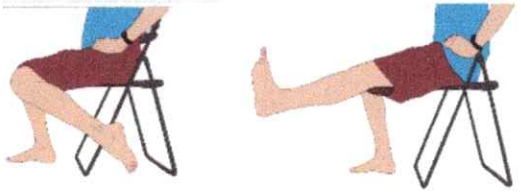
		Poner las manos en la cintura e inclinar el tronco hacia adelante  Ejercicio #6 Con los brazos en los lados o costados del cuerpo, deslizar las manos y llegar lo más abajo posible.  Ejercicio #7 Realizar rotación de tronco, voltear a la derecha centro e izquierda.		

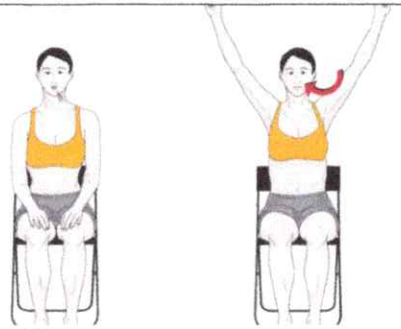
		 Ejercicio #8 Apoyar la punta de los pies y elevar los talones, para comenzar con ambos luego alternado. 		
Mejorar funcionamiento muscular		FASE CENTRAL Ejercicio #1	30 minutos Ejercicios del 1-7 3 series de 20 repeticiones	Balón Sillas

		Llevar brazo derecho a la izquierda y viceversa lo más rápido posible.  Ejercicio #2 Empinarse con la pierna derecha y levantar brazo izquierdo y viceversa.	Descanso de 30 segundos entre cada series y 10 segundo entre cada ejercicio.	

		 Ejercicio #3 En la misma posición ahorra llevar los brazos de abajo hacia arriba.  Ejercicio #4 Brazos atrás de la cabeza, rotar e inclinar el tronco hacia la derecha y hacia la izquierda.		

		 Ejercicio #5 Realizar elevación de pierna dos veces y lanzar puños dos veces. Mientras levanta la pierna derecha termina e inmediatamente con el brazo izquierdo.  Ejercicio #6		

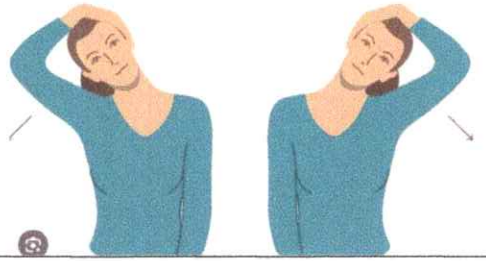
		Los adultos deben flexionar y estirar la pierna  Ejercicio #7 El fisioterapeuta en frente de ellos con una bolsa, le pasará dos balones uno en cada mano. Uno grande y otro pequeño, ellos deberán introducirlos en la bolsa. 		
Retornar el cuerpo a la calma	Estiramientos estáticos	FASE DE ENFRIAMIENTO Ejercicio #1 Tomar aire elevando los brazos y soltándolo bajando los brazos.	10 minutos 30 segundos en cada ejercicio. Se repiten 3 veces con descanso	Silla



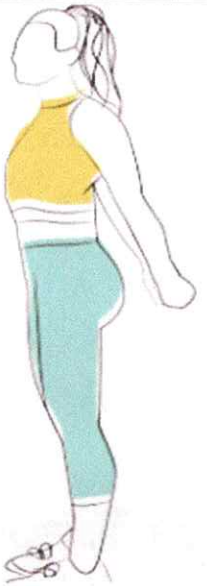
Ejercicio #2
Entrecruzar dedos de las manos llevar detrás de la cabeza y sostener.



Ejercicio #3
Llevar la cabeza al lado y sostener con el brazo contrario.

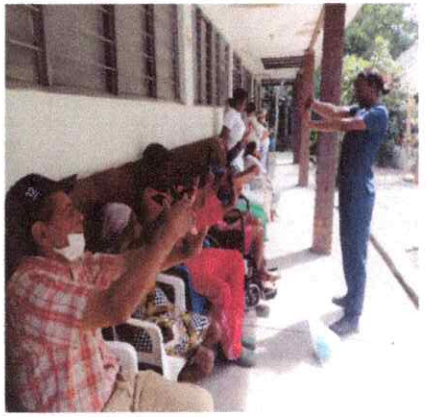
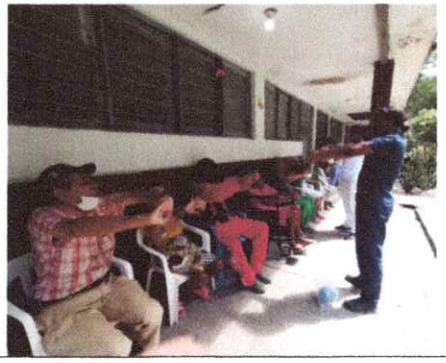


		Ejercicio #4 Manos al frente estirar un brazo y sostener con el otro.  Ejercicio #5 En la misma posición voltear la mano.  Ejercicio #6 Llevar los brazos atrás con las manos agarradas y subir.		

		 Ejercicio #7 Llevar los brazos arribas agarrarse las manos y estirar el tronco a ambos lados. 		
EVIDENCIA				









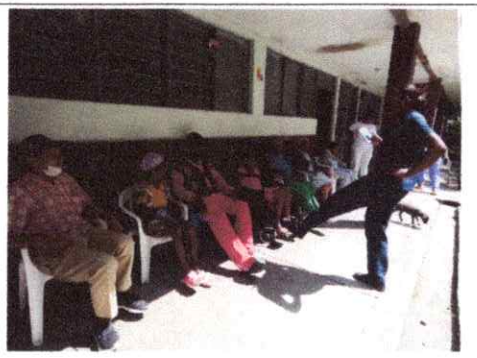
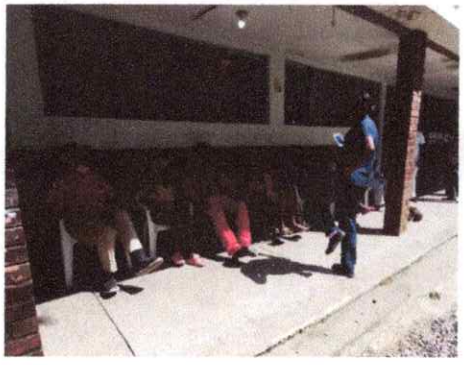
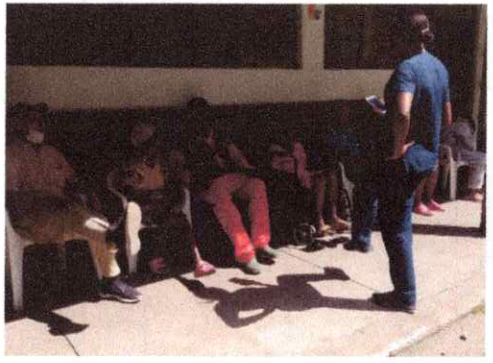


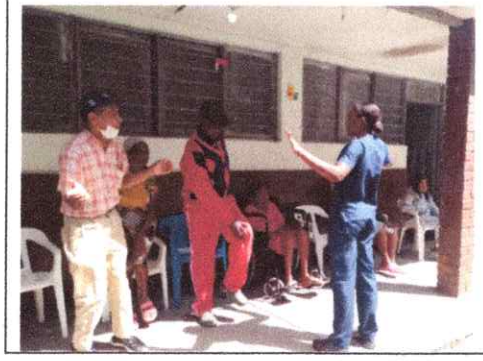
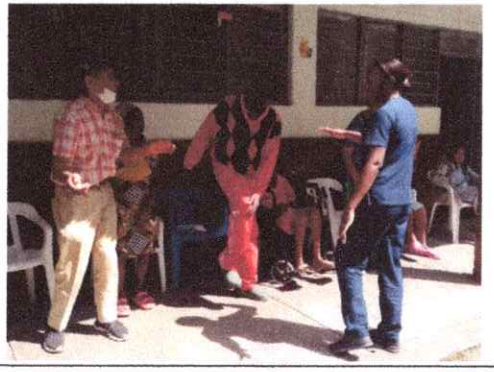
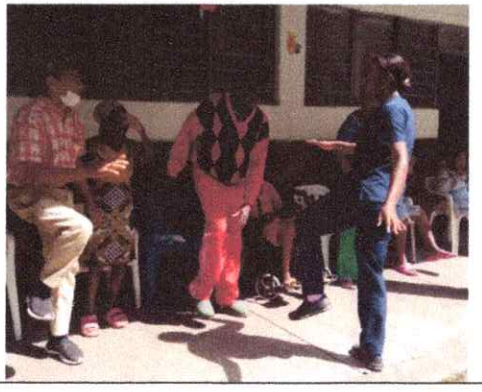












ACTIVIDADES PRODUCTIVAS, LABOR TERAPIA Y LA TECNOLOGIA

JULIO

2023

TEMA TRATADO: Talleres de actividades productivas.

DESCRIPCIÓN: Se llevará previamente materiales como cartón, foamy, plástico reciclado, madera y otros materiales la elaboración de distintos proyectos artesanales, posteriormente se darán al grupo de adultos mayores algunas recomendaciones como el cuidado de los elementos de trabajo (silicona, colores, crayones, pinceles, vinilo, etc.) Y guiar de manera correcta a los adultos mayores, para realizar el trabajo paso por paso, desde realizar un molde hasta el producto final, se deberá tener en cuenta que algunos adultos mayores por sus patologías su participación será poca o nula en las actividades de la Fundación.

LUGAR: auditorio Fundación Ancianato el Refugio.

PERCEPCIÓN DE LOS PARTICIPANTES: los adultos mayores tuvieron una actitud colaborativa, participativa y demostraron interés durante la realización de la actividad.

EN QUE CONTRIBUYE LA INTERVENCIÓN: trae muchos beneficios para los adultos mayores ayudando a estimular ambos hemisferios, el lado lógico y racional junto con el lado creativo y de las emociones. Contribuye también a la concentración, mejorando la motricidad fina y también a olvidarse por un momento de los problemas y dolores físicos, lo cual sirve como método de distracción.

Actividad desarrollada con foamy, semana uno creación de moldes

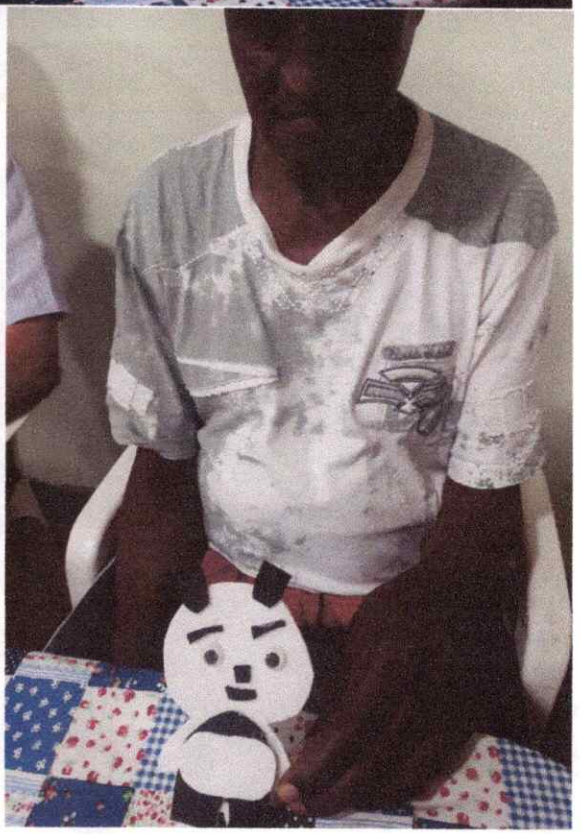




Semana dos y tres corte y armado de moldes



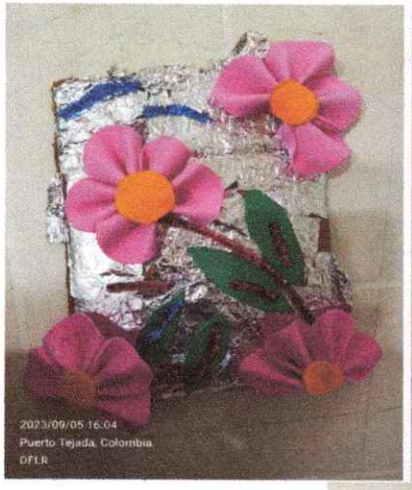








Resultado final del trabajo realizado en el mes de julio









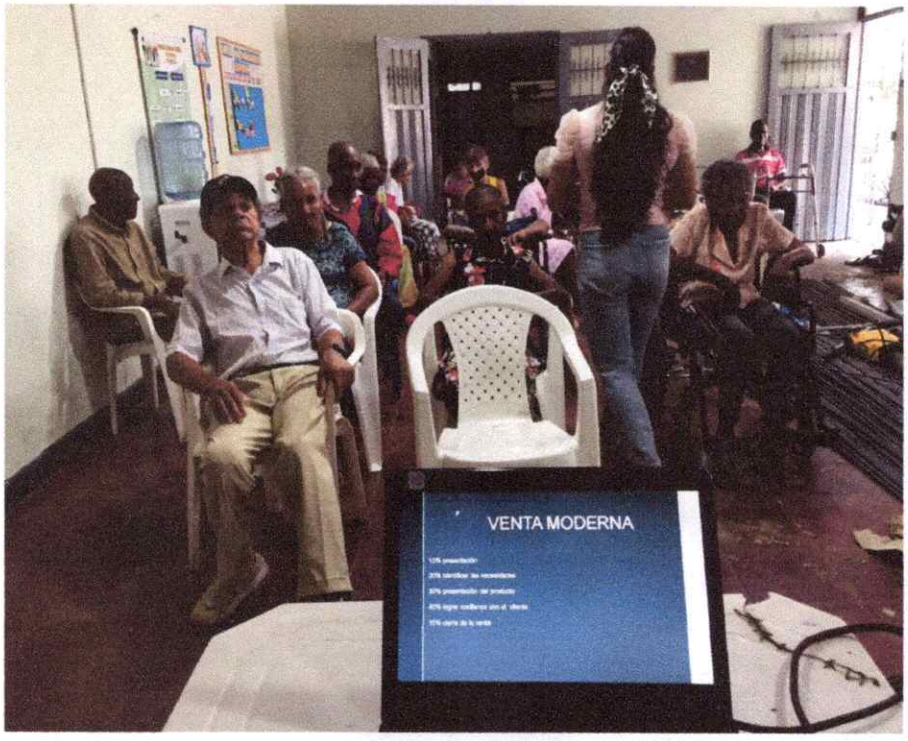
TEMA TRATADO: Taller de labor terapia 1 ves por mes.

DESCRIPCIÓN: el taller busca como ayudar a los adultos mayores consecución de recursos por sus propios medios todo orientado a la comercialización de los productos obtenidos por las actividades productivas, se realiza dos capacitaciones básicas en ventas y marketing, estrategias y técnicas a la hora de ofrecer un producto terminado el cual va correlacionando a la relación, cliente asesor, se le da manejo básico de comercialización por medio de tecnologías y en modalidad presencial.

LUGAR: auditorio Fundación Ancianato el Refugio.

PERCEPCIÓN DE LOS PARTICIPANTES: los adultos mayores tuvieron una actitud colaborativa, participativa y demostraron interés durante la realización de la actividad.

EN QUE CONTRIBUYE LA INTERVENCIÓN: trae muchos beneficios para los adultos mayores ayudando a estimular el que se sientas útiles, productivos ante la sociedad y ellos mismos.



ACTIVIDADES DE RECREACION JULIO 2023

RESUMEN DEL EVENTO DESARROLLADO:

TEMA TRATADO: celebración de cumpleaños.

DESCRIPCIÓN: se realizará un compartir general para los adultos mayores que cumplieron años en el mes de julio y agosto

LUGAR: quiosco Fundación Ancianato el Refugio.

PERCEPCIÓN DE LOS PARTICIPANTES: los adultos mayores tuvieron una actitud colaborativa, participativa.

EN QUE CONTRIBUYE LA INTERVENCIÓN: trae muchos beneficios para los adultos mayores, ayuda a que se sientan apreciados, salir de la rutina, generar lazos de amistad, y como método de bloqueo de la monotonía.



RESUMEN DEL EVENTO DESARROLLADO:

TEMA TRATADO: actividad física

DESCRIPCIÓN: Se llevará los adultos mayores de caminata

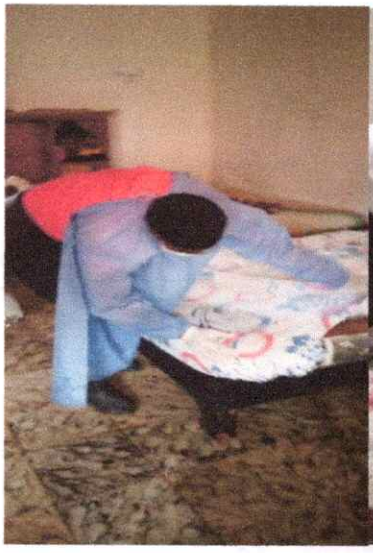
LUGAR: parque de acondicionamiento físico.

PERCEPCIÓN DE LOS PARTICIPANTES: los adultos mayores tuvieron una actitud colaborativa, participativa y demostraron interés durante la realización de la actividad solo se tiene en cuenta los adultos mayores que se puedan movilizar.

EN QUE CONTRIBUYE LA INTERVENCIÓN: trae muchos beneficios para los adultos mayores. Contribuye a la concentración y coordinación, mejorando la motricidad fina y gruesa también a olvidarse por un momento de los problemas y dolores físicos.



- ✓ Se realiza contratación de personal de apoyo (una auxiliar de enfermería) la cual realiza sus actividades desde el día 5 de julio y seguirán prestando sus servicios hasta el 31 de octubre fecha de finalización de su contrato, la cual ha cumplido con sus funciones a cabalidad en la fundación ancianato el refugio realizando las siguientes actividades : baño, lavado de cabello, corte de uñas, cuidado del aspecto personal hacer las camas de los ancianos, realizar seguimiento de la salud de los adultos mayores reportando si hay cualquier tipo de cambio en ella, realizar minuta por cada adulto mayor, realizar curaciones, administración de medicamentos por prescripción médica y todo lo que sea relacionado con la competencia del técnico en enfermería.
  Con este reporte se presentara la planilla dando fe del pago de la seguridad social de la colaboradora.
  Su horario de prestación de servicios en el primer turno será es de 7am a 11am y de 2pm a 6pm y en segundo turno será de 10pm a 6am de lunes a sábado excepto domingos, se anexan fotos.






FUNDACIÓN ANCIANITO EL REFUGIO

NIT: 891502314-5 PERSONERÍA JURÍDICA #146

REPRESENTANTE LEGAL

ANA CILIA CORRALES