ALCANCE 7

Brindar Atención Primaria en Salud como la promoción de estilos de vida saludable, de acuerdo con las características de las personas 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 malnutrición, 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.

FUNDACION ALEGRIA DE SERVIR
Vivir para Servir ¡¡¡
NIT: 900.036.927-2
Personeria juridica julio 28 del 2005

GERONTOLOGO

INFORME DE ACTIVIDADES DEL PROFESIONAL EN GERONTÓLOGIA

1. ACTIVIDADES REALIZADAS.

Se realizó el desarrollo de todas las actividades en las fechas comprendidas entre los días 24 de OCTUBRE al 23 de NOVIEMBRE de 2024.

A continuación, se presenta las actividades realizadas, por cada alcance delcontrato.

Alcance 1
Realizar actividades dirigidas a los adultos mayores en promoción de hábitos y estilos de vida saludable y prevención de enfermedades con estrategias educativas de socialización y de ocio activo.

01/11/2024
Se realiza escucha activa y seguimiento a las inquietudes manifiestas de los residentes teniendo en cuenta las habilidades blandas con el fin de dar trámite a las necesidades.



02/11/2024
Se realiza charla de sensibilización con los residentes relacionados a la prevención de caídas y las causas y consecuencias de las mismas se relaciona los aspectos intrínsecos y extrínsecos.



14/11/2024
Se realiza charla de deberes y derechos con los usuarios y las obligaciones acorde al manual de convivencia



22/11/2024

Se presenta película del oeste (Trinity) a petición de los residentes enfocada al recuerdos de su época de infancia de reminiscencia.



Alcance 2

Brindar apoyo, seguimiento y orientación gerontológica a los adultos mayores de la Fundación Alegría de Servir, mediante el reporte encontrado en la aplicación de las escalas de valoración integral del estado físico, mental y emocional decada usuario.

26/10/2024

Se brinda escucha activa haciendo usos de habilidades blandas donde se orienta a los residentes en aspectos relacionados con la salud, el bienestar y la convivencia, se da tramite a inquietudes manifiestas con el fin de facilitar la resolución de inquietudes.



27/10/2024

Se aplican escalas de valoración de seguimiento de los residentes con el fin de verificar sus condiciones funcionales y orientar en el manejo de los mismos.



Alcance 3
Orientar y capacitar a los adultos mayores y a todo el personal que presta servicios de atención y cuidado a los adultos mayores institucionalizados en la Fundación Alegría de Servir

02/11/2024

Se realiza capacitación al personal asistencial y operativo de la entidad en maltrato a la persona mayor , tipos de maltrato, prevención, ruta de maltrato con el fin de evitar posibles casos.



09/11/2024

Se dan orientaciones a la auxiliar de enfermería en lo relacionado a casos de seguimiento, por quebrantos en la salud en algunos residentes por causas de enfermedades contagiosas como son la escabiosas.



15/11/2024

Se da capacitacion al personal asisytencial en lesiones en la piel , caracteristicas y prevension de lesiones como son zonas y ulceras por presion, heridas o lesiones autoinflingidas en la persona mayor.



Alcance 4
Participar de las reuniones programadas por la dirección de la entidad

27/10/2024

Se realizó reunión con la dirección de la entidad y personal asistencial para y tratar temas referentes a la atención de los residentes en cuanto administración de medicamentos y cumplimiento de las obligaciones.



01/11/2024

Se hace revisión de los procesos de cocina y manipulación de alimentos teniendo en cuenta buenas prácticas de manipulación, existencia de productos, semaforización

.



09/11/2024

Se revisa el proceso de enefermira identificacndo malas practicas en registros de bitacora, toma de signos, hojas de vida, semaforixzacion, se eobser se encuentra los documentos y registros al dia.





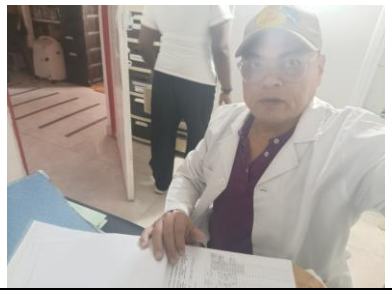
09/11/2024

Se revia proceso de lavanderia y roeria para identificar malas practica y establecer correctivos, se dan recomendaciones a la encargada sobre organización y manejo de la ropa contaminada.



22/11/2024

Se revisa procesode enfermeria y se hace seguimieito a la vitacora y tomade signos de parte de los auxiliares, asi como las notas de enfermeria y buenas practica de los correctos de admnistracion de medicamentos.

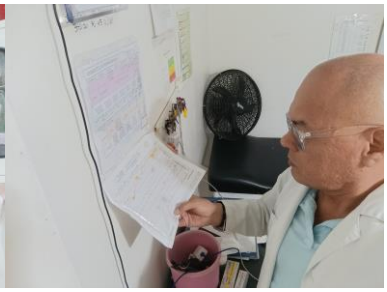


Alcance 5.
Apoyo institucional en los diferentes procesos relacionados con la atención y funcionamiento de la entidad

26/10/2024

Se hace revisión de los procesos de enfermería como son cardex, registro T° y HR, semaforización, notas de enfermería, bitácora, toma de signos, para identificar malas prácticas en el servicio y establecer los correctivos para que no afecte la atención integral de la persona mayor, y cumplir con los estándares de atención segura.





.

08/11/2024

Se realiza valoración y seguimiento de residentes se aplica el whodas 2.0 y se establece plan de manejo acorde a situaciones identificadas.



- omart arenas, rodrigo Echeverri fas
- Jairo salazar fas
- Joaquín evelio valencia fas
- Morelia flores fas
- orlando García fas
- Raúl Marín fas
- Elvira mesa fas

14/11/2024

Se atiene a los residentes en relacion a necesidades manifiesta, se valor acon whodas 2.o con el fin de establecer paln de manejo.

- Evangelina rivera fas
- evelio morales fas
- maría Graciela grisales fas
- Mario alvaran fas
- José olmer Henao fas
- Manuel Ángel López fas
- Hugo Ramírez fas





22/11/2024

Se hace seguimiento a solicitud del residente en relación a la salud y las barreras asistenciales de la EPS para con la esposa, se hace tramite con el fin de evitar las barreras.



Alcance 6
Presentar informe de actividades a la administración de la Fundación Alegríade Servir, con sus respectivos anexos: (registro de actividades, registro fotográfico y pago de seguridad social).

En este periodo, se presenta un informe cualitativo del desarrollo y cumplimiento de actividades realizadas en la sede SAN MARINO COMBIA de la fundación alegría de servir.

REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES

Se presenta informe de actividades en medio digital (email)

INFORME fas 2024 noviembre

SoporteDePago.General.4569708110.92345575...

Se presenta copia de pago de seguridad social, en medio digital. (email) y PDF

- Mes de **NOVIEMBRE PLANILLA No.** **4569708110**

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

Bancoomeva

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	16540330
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:			NEY HOLMES ORTEGA CHAMORRO
CIUDAD/MUNICIPIO:			RISARALDA
DIRECCIÓN:	PEREIRA	DEPARTAMENTO:	1000000
TIPO APORTANTE:	B/PROVIDENCIA CALLE 21 20-34	TELÉFONO:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	
FORMA DE PRESENTACIÓN:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades reguladoras y facilitadoras de la act
APORTANTE ECONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA)	ÚNICO		NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:		4569708110	TIPO DE PLANILLA:		I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES noviembre AÑO	2024	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES noviembre AÑO	2024
DÍAS DE MORA:		0			
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):		2024/11/08	NÚMERO AUTORIZACIÓN:		9990592963

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA CÓDIGO	ADMINISTRADORA NOMBRE	No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS COTIZANTE	FSP SOLIDARIDAD	FSP SUBSISTENCIA	MORA COTIZACIÓN	MORA FSP	TOTALES APORTES	TOTALES MORA	TOTALES VALOR PAGADO
25201	25201- PROTECCION	1	$ 329.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 329.000	$ 0	$ 329.000
SUBTOTALES:										$ 329.000	$ 0	$ 329.000

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA CÓDIGO	ADMINISTRADORA NOMBRE	No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD NÚMERO AUTORIZACIÓN	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD VALOR	LICENCIA MATERNIDAD NÚMERO AUTORIZACIÓN	LICENCIA MATERNIDAD VALOR	SALDO A FAVOR PLANILLA	SALDO A FAVOR VALOR	LIQUIDACIÓN COTIZACIÓN	LIQUIDACIÓN VALOR ADRES	MORA COTIZACIÓN	MORA VALOR ADRES	TOTALES APORTES	TOTALES MORA	TOTALES DESCUENTO	TOTALES VALOR PAGADO
EPS018	EPS018-S.O.S.	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 257.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 257.000	$ 0	$ 0	$ 257.000
SUBTOTALES:													$ 257.000	$ 0	$ 0	$ 257.000

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

ADMINISTRADORA CÓDIGO	ADMINISTRADORA NOMBRE	No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP NÚMERO AUTORIZACIÓN	INCAPACIDAD IRP VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	SALDO A FAVOR PLANILLA	SALDO A FAVOR VALOR	LIQUIDACIÓN COTIZACIÓN	TOTALES APORTES	TOTALES MORA	TOTALES DESCUENTO	TOTALES VALOR PAGADO
14-25	14-25-COLMENA	1		$ 0	-		$ 0	$ 50.100	$ 50.100	$ 0	$ 0	$ 50.100
SUBTOTALES:									$ 50.100	$ 0	$ 0	$ 50.100

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

N°	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO EN EL EXTERIOR	EXTRANJERO NO OBLIGADO A COTIZAR PENSIONES	NOVEDADES	SEGURIDAD SOCIAL PENSIÓN ADMIN	PENSIÓN IBC	PENSIÓN COTIZACIÓN	PENSIÓN FSP SUBSISTENCIA	PENSIÓN FSP SOLIDARIDAD	PENSIÓN APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	PENSIÓN APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	PENSIÓN INDICACIÓN TARIFA ESPECIAL	PENSIÓN TOTAL APORTE	SALUD ADMIN	SALUD IBC	SALUD COTIZACIÓN	SALUD VALOR ADRES	SALUD TOTAL APORTE	ARP ADMIN	ARP IBC	ARP CENTRO DE TRABAJO	ARP TOTAL APORTES	PARAFISCALES IBC	CCF ADMIN	CCF TOTAL APORTES	SENA TOTAL APORTES	ICBF TOTAL APORTES	ESAP TOTAL APORTES	MINEDU TOTAL APORTES
1	CC 16540330	ORTEGA CHAMORRO NEY HOLMES	INDEPENDIENTES CONTRATISTA PRESTACIÓN DE		$ 2.056.000			NO		23/2201-PROTECCIÓN	$ 2.056.000	$ 329.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 329.000	EPS018-S.O.S.	$ 2.056.000	$ 257.000	$ 0	$ 257.000	14-25-COLMENA	$ 2.056.000	$ 16540330	$ 50.100	$ 0						

TOTAL	$ 636.100

NEY HOLMES ORTEGA CHAMORRO
Esp Gerencia en Servicios de Salud
REG 108-1997

NEY HOLMES ORTEGA CHAMORRO
Gerontólogo

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	16540330
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			NEY HOLMES ORTEGA CHAMORRO
CIUDAD/MUNICIPIO:	PEREIRA	DEPARTAMENTO:	RISARALDA
DIRECCIÓN:	B/PROVIDENCIA CALLE 21 20-34	TELÉFONO:	1000000
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades reguladoras y facilitadoras de la act
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:			**4569708110**	TIPO DE PLANILLA:			I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES	noviembre	AÑO 2024	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES	noviembre	AÑO 2024
DÍAS DE MORA:			0				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):			2024/11/06	NÚMERO AUTORIZACIÓN:			9990592963

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	VALOR PAGADO
230201	230201- PROTECCION	1	$ 329.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 329.000	$ 0	$ 329.000
SUBTOTALES:										**$ 329.000**	**$ 0**	**$ 329.000**

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPS018	EPS018-S.O.S.	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 257.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 257.000	$ 0	$ 0	$ 257.000
SUBTOTALES:													**$ 257.000**	**$ 0**	**$ 0**	**$ 257.000**

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP			SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN	TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
14-25	14-25-COLMENA	1		$ 0	$ 0		$ 0	$ 50.100	$ 50.100	$ 0	$ 0	$ 50.100
SUBTOTALES:									**$ 50.100**	**$ 0**	**$ 0**	**$ 50.100**

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE										NOVEDADES																		SEGURIDAD SOCIAL																						PARAFISCALES						
																												PENSIÓN									SALUD						ARP													
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	ADMIN	DIAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DIAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN	DIAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DIAS COT	IBC	CCF ADMIN	CCF TOTAL APORTE	SENA TOTAL APORTE	ICBF TOTAL APORTE	ESAP TOTAL APORTE	MINEDU TOTAL APORTE
1	CC 16540330	ORTEGA CHAMORRO NEY HOLMES	INDEPENDIENTE CONTRATO PRESTACIÓN DE		$ 2.056.000				NO																		230201-PROTECCION	30	$ 2.056.000	$ 329.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 329.000	EPS018-S.O.S.	30	$ 2.056.000	$ 257.000	$ 0	$ 257.000	14-25-COLMENA	30	$ 2.056.000	16540330	$ 50.100		$ 0		$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL	**$ 636.100**

FUNDACION ALEGRIA DE SERVIR
Vivir para Servir ¡¡¡
NIT: 900.036.927-2
Personeria juridica julio 28 del 2005

NUTRICIONISTA

SuAporte | AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2024-12-06, 07:05:32 AM **Tipo Planilla:** I: PLANILLA INDEPENDIENTES **Numéro Planilla:** 74295404

Periodo Cotización: noviembre de 2024 **Periodo Servicio:** noviembre de 2024

PAGADO 18/11/2024 EN HORARIO EXTENDIDO

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	PAOLA ANDREA HERRERA		
Documento	CC30358313	**Dirección**	CR 6 #16 - 22
Tipo de Empresa	INDEPENDIENTE	**Teléfono**	3243301
Tipo Persona	NATURAL	**Forma Presentación**	ÚNICO
Ciudad	PEREIRA	**Departamento**	RISARALDA
Representante Legal		**Identificación**	
Total Afiliados	1	**ARP**	POSITIVA DE SEGUROS

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																				Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales					Total
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	ING	RET	RET P	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días APP	Días EPS	Días ARP	Días CCF	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Ministerio	Total
CC 30358313	PAOLA ANDREA HERRERA BELTRAN	57	00																	0	30	30	30	0	(230201) PROTECCION	$ 1.440.000	$ 230.400	(EPS002) SALUD TOTAL EPS	$ 1.440.000	$ 180.000	2,436	$ 1.440.000	$ 35.100	(NIN-CC) NINGUNA CCF	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 445.500

III.TOTALES

IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
$ 1.440.000	$ 1.440.000	$ 1.440.000	$ 0	$ 230.400	$ 180.000	$ 35.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 445.500	$ 0	$ 445.500

Enlace Operativo, Línea Expertos en PILA: Barranquilla: 385 24 44 - Bogotá: 485 4485 - Bucaramanga: 697 87 27 - Cali: 485 9444 - Cartagena: 693 77 27 - Pereira: 340 13 27 - Manizales: 892 80 27 - Medellín: 604 2727 - Desde otras ciudades: 018000 51 99 77.

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.

INFORME DE ACTIVIDADES DE NUTRICION
CENTRO DE BIENESTAR DEL ADULTO MAYOR SEDE COMBIA

PERIODO DE 24 DE OCTUBRE AL 23 DE NOVIEMBRE DE 2024

1. OBJETO DEL CONTRATO

Prestar los servicios como profesional en NUTRICIÓN a los Usuarios que se encuentran bajo el cuidado y la protección integral en el Centro de Bienestar para el Adulto Mayor de la Fundación Alegría de Servir.

2. ACTIVIDADES PROGRAMADAS

- Valoración nutricional de Usuarios Nuevos del Centro de Bienestar atendidos por la Fundación Alegría de Servir, cuando se requiera.
- Elaboración de las historias nutricionales a los Usuarios del Centro.
- Valoración nutricional de Control a los Usuarios con algún riesgo nutricional del Centro de Bienestar Fundación Alegría de Servir.
- Atención personalizada de atención nutricional a los Usuarios del Centro de Bienestar.
- Asesoría y Asistencia Técnica in situ de los Servicios de Alimentación.
- Actividad Educativa.
- Actividades Administrativas.

3. ACTIVIDADES EJECUTADAS

Durante el 24 octubre al 23 de noviembre de 2024 se realizaron las siguientes actividades:

- Acompañamiento y Supervisión a procesos de preparación de alimentos: se realiza intervención al servicio de alimentos y se aprovecha el espacio de capacitación para supervisar el método de preparación de alimentos, almacenamiento de estos.

- Seguimiento a calidad de producto final con pruebas organolépticas donde se verifica que la porción servida sea la indicada en la minuta, además se verifica el cumplimiento del menú establecido. Verificación que la alimentación suministrada sea la adecuada.

- Procesamiento, consolidación y análisis de las valoraciones realizadas: Se realiza nueva toma de medidas antropométricas, toma de peso y talla para determinar el estado nutricional según el IMC, adicional se toma el perímetro de la pantorrilla con el fin de determinar si existe sarcopenia ya que esta determina la fuerza, la funcionalidad y el rendimiento físico del adulto mayor, en los adultos mayores que se encuentran estado de discapacidad se les aplica la ecuación para determinar el peso y la talla con la fórmula de Chumlea tomando como referencias la circunferencia Media del Brazo (CMB), Circunferencia de la Pantorrilla (CP), Pliegue Cutáneo Subescapular (PCS), Altura de la Rodilla (AR).

- Tamizaje nutricional con la herramienta MNA que es una herramienta de cribado validada que identifica personas ancianas desnutridas o en riesgo de desnutrición, otro de los factores que ayudan a la evaluación nutricional.

- Elaboración y entrega de documento de análisis de Línea de Base del Estado Nutricional, ya que los problemas relacionados con la nutrición en las personas mayores han cobrado una especial relevancia. La OMS ha señalado a la población anciana como un grupo nutricionalmente vulnerable, siendo el estado nutricional un indicador de calidad de vida en esta etapa. La desnutrición afecta al sistema inmunitario, aumentando la predisposición a infecciones, retrasa la cicatrización de heridas y favorece la aparición de problemas cardiacos, respiratorios, digestivos, metabólicos y endocrinos. Se ha

demostrado una alta prevalencia de malnutrición en adultos que ingresa en un hogar geriátrico, con valores dependientes de diferencias socioeconómicas, incrementándose los niveles de desnutrición en ancianos con alto grado de incapacidad física o psíquica y en ancianos que están institucionalizados.

- Asesoría y asistencia técnica (AAT) in situ a los Servicios de Alimentación:

Actividad Educativa:

- Supervisión del servicio de alimentación y revisión y análisis de menús ofrecidos a los residentes: Supervisar los estándares y prácticas generales de seguridad alimentaria en el servicio de alimentos, reconocer, prevenir y subsanar los riesgos de inocuidad de los alimentos asociados con el manejo de alimentos, se verificaron las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos con personal de cocina, se verificó sistema PEPS, observando un buen etiquetado. Se insistió en la importancia de seguir las buenas prácticas de Manipulación de Alimentos (no uso de aretes, anillos o demás elementos que no deben ser utilizados en cocina), además se hizo seguimiento de la minuta mediante evidencia fotográfica de las comidas ofrecidas por el personal directivo. Adicional se estuvo realizando interrogatorio a los adultos mayores sobre la ingesta, el sabor de las comidas y la presentación. Y se estuvo observando buena presentación de los platos, raciones adecuadas y el cumplimiento de la minuta.

- Capacitaciones auxiliares de cocina **“5 CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS”** cuyo objetivo es garantizar que los alimentos preparados no causan daño a la salud, garantizando durante su producción se apliquen las medidas de higiene para reducir el riesgo de que los alimentos se contaminen.

- para prevenir la contaminación de alimentos durante su manipulación y preparación en el servicio de alimentos.

- Capacitación usuarios **"ALIMENTACION EN EL ADULTO MAYOR"** cuyo objetivo es educar y concienciar a los adultos mayores, acerca de la importancia de llevar una dieta saludable controlada en harinas y grasas, rica en frutas y vegetales.

- Capacitación auxiliar de enfermería - cuidadoras **"DNT EN EL ADULTO MAYOR"** cuyo objetivo fue educar y concienciar a las auxiliares de enfermería y/o cuidadoras, acerca de las graves consecuencias conlleva la DNT.

Actividades Administrativas:

- Procesamiento, consolidación y análisis de las valoraciones realizadas.
- Elaboración y entrega de documento de análisis de Línea de Base del Estado Nutricional.
- Elaboración plan de intervención nutricional individual
- Revisión de la minuta alimentaria institucional.
- Elaboración y entrega de informe.

LÍNEA DE BASE NUTRICIONAL DE CONTROL DE LOS ADULTOS MAYORES ATENDIDOS EN LOS CENTROS

Construcción, análisis e interpretación de la línea de base de control del estado nutricional de los Adultos Mayores atendidos por la Fundación Alegría de Servir: el objetivo de realizar control en el estado nutricional de los Adultos Mayores del Programa es el de prevenir y reducir la malnutrición de la población objeto.

Para evaluar el estado nutricional se utiliza el método antropométrico: Índice De Masa Corporal (IMC) y perímetro de la pantorrilla con el fin de determinar si existe sarcopenia, en los adultos mayores que se encuentran estado de discapacidad se les aplica la ecuación para determinar el peso y la talla con la fórmula de Chumlea tomando como referencias la circunferencia Media del Brazo (CMB), Circunferencia de la Pantorrilla (CP), Pliegue Cutáneo Subescapular (PCS), Altura de la Rodilla (AR).

ANALISIS NUTRICIONAL FUNDACION ALEGRIA DE SERVIR:

Se realiza valoración de seguimiento nutricional (Toma de peso y talla) y Perímetro del brazo y de la Pantorrilla a 59 usuarios y a 1 usuario nuevo que ingreso a la fundación, se realiza valoración nutricional inicial y tamizaje nutricional con la herramienta MNA.

Distribuidos de la siguiente manera:

- 1 pacientes con DNT severa 1,64%
- 2 pacientes con DNT moderada 4,92%
- 2 pacientes con DNT leve 4,92%
- 21 pacientes con peso insuficiente 34,4%
- 26 pacientes con peso normal 42,6%
- 4 paciente con sobrepeso 6,5
- 3 pacientes con obesidad 4,92%

En conclusión, se puede evidenciar lo siguiente: Durante el mes de noviembre se presentaron cambios importantes en el estado nutricional de algunos los usuarios con respecto a la valoración general realizada el pasado mes de junio, se reitera al personal cuidador para que supervisen a los usuarios en todos los tiempos de comida para garantizar la ingesta adecuada de alimentos, en el pasado mes de mayo se llevaron a cita de nutrición en la EPS a los siguientes usuarios: ENRIQUE LOAIZA presento aumento de 4,1 kg de peso para este control pasando de un estado nutricional de peso insuficiente a peso normal, , EUCARIS ESCOBAR quien aumenta para este control 2 kg de peso, JUAQUIN EVELIO VALENCIA presento aumento de 1,1 kg de peso pasando de DNT leve a peso insuficiente, JOSE OLMER HENAO BUSTAMANTE quien presento aumentó de 0,5 kg de peso pasando de DNT moderada a DNT leve, también se encontró disminución de peso en varios de los usuarios cono son EFRAIN ANTONIO LOPEZ SOTO quien presento perdida de 0,9 kg de peso, CENELIA ARIAS DELGADO quien presento disminución de 1,5 kg de peso pasando de peso normal a peso insuficiente, refieren las cuidadoras que se está presentando hiporexia y apetito selectivo generalizado por lo que se les está asistiendo la alimentación a la mayoría de los usuarios que perdieron peso, los demás usuarios no presentaron cambios importantes en su estado nutricional. Se vigilará la alimentación de estos usuarios además de los que actualmente están presentando hiporexia. Auxiliares supervisan su alimentación para que garantice el consumo completo de la proteína de cada comida principal.

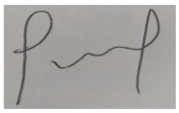
Los usuarios con algún riesgo nutricional continuaran con el consumo de batidos hipercalóricos y aumento en la ración de sus porciones de alimentos, según apetito y tolerancia.

Es de tener encueta que el cuidado del paciente anciano tiene alguna particularidad que lo diferencia del cuidado de los más jóvenes, básicamente porque el concepto de salud es más difícil de perfilar con claridad en las personas mayores, sobre todo porque es poco frecuente encontrar un anciano sano, la población anciana es uno de los grupos de mayor riesgo de problemas nutricionales, tanto por el propio proceso de envejecimiento, que produce una menor capacidad de regulación de la ingesta de alimentos, como por otros factores asociados a él: cambios físicos, psíquicos, sociales y económicos, además de las coexistencias de patologías muy prevalentes en este grupo poblacional, como la depresión y las alteraciones cognitivas que pueden determinar serios cambios en la ingesta dietética, conllevando un riesgo de alteraciones nutricionales importantes

La pérdida de peso involuntaria a menudo se debe a la reducción de los alimentos como resultado de la falta de apetito. La falta de apetito puede ser consecuencia de enfermedades, medicamentos, soledad o depresión. Las dificultades para masticar y tragar, debido a sequedad de boca, medicamentos o afecciones como accidente cerebrovascular, demencia o enfermedad neuromuscular, también pueden conducir a una reducción de la ingesta de alimentos y una pérdida de peso involuntaria. El consumo de una dieta con textura modificada puede ayudar a mantener una segura capacidad de tragar e ingerir alimentos, pero puede disminuir la calidad de vida. Otras barreras para la ingesta adecuada de alimentos en los adultos mayores pueden incluir la falta de dinero para comprar suficientes alimentos nutritivos y dificultades para comprar o preparar alimentos. Si un adulto mayor pierde peso involuntariamente, debe visitar a un profesional de la salud para determinar la causa de la pérdida de peso y cómo abordarla. Es muy importante que el adulto mayor haga un seguimiento con su proveedor de atención médica, ya que la pérdida de peso puede deberse a una enfermedad no diagnosticada.

Realizando una valoración nutricional integral podemos observar que los usuarios de la fundación Alegría De servir tienen un apetito selectivo y en la mayoría de los casos presentan hiporexia, trastorno de la ingestión de alimentos sólidos por lo que la consistencia es licuada blanda que no garantiza requerimientos energéticos suficientes sobre todo porque la cantidad de alimentos ingeridos es pequeña, teniendo en cuenta lo anteriormente descrito se llevaran a cabo los siguientes recomendaciones:

1. Usuarios con DNT severa, DNT Moderada y Bajo peso se realizará seguimiento nutricional mensual.
2. Se manejará alimentación institucional con aumento de una ración proteica en cada una de las comidas (carnes, lácteos, huevos y/o leguminosas), teniendo en cuenta comorbilidades.
3. Se redireccionarán a su EPS para valoración por nutrición y definir posibilidad de iniciar soporte nutricional con formula polimérica.
4. Acompañamiento y asistencia permanente por parte del personal de enfermería en cada una de las comidas ofrecidas durante el día a los usuarios que lo requieran ya sea porque presenten hiporexia, trastornos en la deglución de alimentos y/o dificultades con para comer, de esta maneja se garantizara el 100 % de la ingesta de los alimentos servidos.



PAOLA ANDREA HERRERA BELTRAN
Nutricionista dietista TP 03122
Universidad Católica de Manizales

CAPACITACION

FECHA: 24 DE OCTUBRE DE 2024

TEMA: "ALIMENTACION EN EL ADULTO MAYOR"

OBJETIVO: Educar y concienciar a los adultos mayores, acerca de la importancia de llevar una dieta saludable controlada en harinas y grasas, rica en frutas y vegetales.

HORA DE INICIO: 3:15 P.M **HORA FINAL:** 4:00 P.M

METODOLOGIA:

Charla dirigida a los usuarios de la Fundación alegría de Servir.

DESARROLLO:

Se inicia la charla realizando la presentación correspondiente, se socializa el objetivo de la charla y así permitir a los usuarios comprender el desarrollo de la actividad.

ALIMENTACION EN EL ADULTO MAYOR

Una alimentación saludable para adultos mayores debe incluir:

- Una gran variedad de frutas y verduras de colores vivos
- Cereales, leguminosas, tubérculos y plántanos, el arroz, y las pastas
- Alimentos de origen animal sin grasa, como el huevo, la leche, el pescado y la carne
- Grasas saludables, como las que se encuentran en el aguacate, las semillas, las nueces y los pescados grasos
- Limitación de grasas saturadas y grasas trans
- Consumo de dos raciones de verduras y hortalizas al día
- Consumo de al menos 2 raciones de frutas entre comidas
- Consumo de 2 litros de líquidos diarios, preferentemente agua y jugos naturales

- Consumo de lácteos, como leche, yogur y queso
- Consumo de alimentos proteicos, como pollo, carne, pescado, legumbres o huevos, al menos dos raciones

Para facilitar la masticación, las verduras se pueden cocer o preparar en puré. Las frutas se pueden consumir en forma natural si están maduras y suaves, o en compotas, zumos o batidos.

Es importante controlar el tamaño de las porciones y consumir los alimentos y bebidas más lentamente.



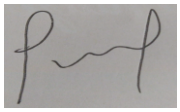
CARACTERÍSTICAS	¿CÓMO SE LOGRA?	
Completa: Contiene todos los nutrimentos en cada tiempo de comida.	Elegir un alimento de cada grupo, siguiendo la guía del Plato del Bien Comer	
Equilibrada: Que los alimentos contengan entre sí las proporciones de nutrimentos adecuados.	Elegir alimentos de elaboración simple, moderados en ingredientes, por ejemplo: Elegir una carne magra en lugar de chicharrón o carnitas. Elegir pan integral en lugar de pan dulce.	
Inocua: Su consumo habitual no implique riesgos para la salud porque está exenta de microrganismos patógenos, toxinas, contaminantes, que se consuma con mesura y que no aporte cantidades excesivas de ningún componente o nutrimento.	Lavar los alimentos antes de cocinarlos. Ser cuidadoso de los lugares en donde se consumen alimentos preparados.	
Suficiente: Consumir la cantidad necesaria cubriendo las necesidades nutricionales personales para cada etapa de la vida.	Respetar horarios de comidas y evitar ayunos prolongados nos ayudará a comer justo lo que se necesita, evitando atracones por episodios de hambre. Saborear las comidas. Evitar comer hasta quedar satisfecho.	
Variada: Elegir alimentos de diferentes tipos, colores, olores y consistencia. De esta manera se podrá disfrutar de todos los beneficios nutrimentales de los alimentos.	Se pueden construir diferentes platillos con alimentos similares o equivalentes. Por ejemplo: 2 quesadillas de queso panela con flor de calabaza, equivalen a un sándwich de pollo con jitomate y lechuga.	
Adecuada: que sea acorde con los gustos y la cultura de quien la consume y ajustada a sus recursos económicos, sin que ello signifique que se deban sacrificar sus otras características.	Adaptar los ingredientes de los platillos elegidos ajustándolos a las necesidades prefiriendo alimentos altos en fibra y bajos en grasas saturadas, azúcares y sodio.	

REGISTRO FOTOGRAFICO







PAOLA ANDREA HERRERA BELTRAN
Nutricionista dietista TP 03122
Universidad Católica de Manizales

CAPACITACION

FECHA: 31 de octubre de 2024

TEMA: "5 CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**"**

OBJETIVO: Garantizar que los alimentos preparados no causan daño a la salud, garantizando durante su producción se apliquen las medidas de higiene para reducir el riesgo de que los alimentos se contaminen.

.

HORA DE INICIO: 2:00 P.M **HORA FINAL:** 3:00 P.M

METODOLOGIA: Charla dirigida a las auxiliares de cocina y auxiliares de servicios generales de la Fundación alegría de Servir.
DESARROLLO: Se inicia la charla realizando la presentación correspondiente, se socializa el objetivo de la charla y así permitir a las cuidadoras comprender el desarrollo de la actividad. Se abordan los siguientes temas: **PROCEDIMIENTOS** 5 CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. Las cinco claves para la inocuidad de los alimentos son: Mantener la limpieza, Separar los alimentos crudos y cocinados, Cocinar completamente, Mantener los alimentos a temperaturas seguras, Usar agua y materias primas seguras. Los alimentos aptos para el consumo ayudan a aprovechar plenamente sus valores nutricionales, así como los beneficios mentales y sociales de compartir un acomida inocua, uno de los elementos fundamentales que garantizan el cuidado de la buena salud.

Los cuadros de enfermedades asociadas a una incorrecta selección, conservación, manipulación y preparación de los alimentos son frecuentes y, en muchas ocasiones, graves.

Ante ese contexto, el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) recuerda las cinco claves de la Organización Mundial de la Salud para la inocuidad de los alimentos. Éstas son: la limpieza, la separación de los alimentos crudos de los cocinados, la correcta cocción de alimentos, la correcta conservación y el uso de agua y alimentos seguros.

1- Mantenga la limpieza: porque en la tierra, el agua, los animales y la gente se encuentran microorganismos peligrosos que causan enfermedades. Los microorganismos son llevados de una parte a otra por las manos, los utensilios, ropa, trapos de limpieza, esponjas. Todo elemento de cocina no higienizado adecuadamente puede contaminar los alimentos, por eso:

- Lávese las manos antes de preparar alimentos y, varias veces, durante la preparación.
- Cuide la higiene personal.
- Lávese las manos después de ir al baño.
- Lave y desinfecte todas las superficies, los utensilios y equipos usados en la preparación de alimentos.
- Proteja los alimentos y las áreas de la cocina del ingreso de insectos, mascotas y otros animales. Guarde los alimentos en recipientes cerrados.

2- Separe los alimentos crudos de los cocinados: los microorganismos pueden contaminar otros alimentos, comidas cocinadas o listas para comer durante su preparación o conservación, así que:

- Separe siempre los alimentos crudos de los cocinados y de los listos para comer.
- Use equipos y utensilios, como cuchillos y tablas de cortar diferentes, para manipular carne, pollo y pescado de otros alimentos crudos, como verduras y

frutas.

- Mantenga los alimentos en recipientes separados, a fin de evitar contacto entre crudos y cocinados.

3- Cocine completamente: la correcta cocción mata casi todos los microorganismos peligrosos. Cocinar el alimento hasta que todas las partes alcancen 70 °C garantiza la inocuidad para el consumo. Se requiere especial control de la cocción de trozos grandes de carne, pollo entero y carne molida. La comida preparada, no consumida y guardada debe ser recalentada completamente antes de su consumo, para matar los microrganismos.

4- Mantenga los alimentos a temperaturas seguras: si el alimento es conservado a temperatura ambiente, los microorganismos se multiplican más rápidamente. En cambio, por debajo de los 5 °C, o por encima de 65 °C, la multiplicación de microorganismos se hace más lenta o se detiene.

- No deje alimentos cocinados a temperatura ambiente por más de dos horas.
- Enfríe lo más pronto posible los alimentos cocinados y los preparados, y manténgalos por debajo de 5 °C.
- Mantenga la comida bien caliente, por encima de 65 °C.
- No guarde las comidas preparadas por mucho tiempo, ni siquiera en la heladera.
- No descongele los alimentos a temperatura ambiente.

5- Utilice agua y alimentos seguros: en los alimentos y el agua, incluyendo el hielo, se pueden encontrar microorganismos y sustancias químicas peligrosas, por este motivo debemos tener cuidado en la selección de los mismos. El consumo y utilización del agua potable o tratada ayuda a prevenir enfermedades:

- Utilice agua potable o asegúrese de potabilizarla para su consumo y antes de la preparación de alimentos.
- Seleccione los alimentos sanos y frescos.
- Elija alimentos ya procesados, como leche pasteurizada, en lugar de leche

cruda.

- Lave correctamente las frutas y verduras, especialmente si se comen crudas.
- No utilice ni consuma alimentos después de su fecha de vencimiento.



REGISTRO FOTOGRAFICO







	REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACION
	CODIGO: RA-C-01 VERSION: 01 FECHA: 04-03-2022

CAPACITACION

FECHA: 31 Oct INTENSIDAD HORARIA: 1 Hora

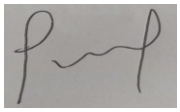
DICTADO POR: Paola Andrea Herrera Beltrán

TEMA: 5 claves para la movidad de los alimentos

NOMBRE	CARGO	FIRMA
Jesus Johanna Castro	manipuladora de alimentos	Johanna Castro.
Jhoana Rivera R	Manipuladora de Alimento	

OBSERVACIONES:

FIRMA DEL CAPACITADOR: TP 03122



PAOLA ANDREA HERRERA BELTRAN
Nutricionista dietista TP 03122
Universidad Católica de Manizales

CAPACITACION

FECHA: 31 de octubre de 2024

TEMA: "5 CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**"**

OBJETIVO: Garantizar que los alimentos preparados no causan daño a la salud, garantizando durante su producción se apliquen las medidas de higiene para reducir el riesgo de que los alimentos se contaminen.

.

HORA DE INICIO: 2:00 P.M **HORA FINAL:** 3:00 P.M

METODOLOGIA: Charla dirigida a las auxiliares de cocina y auxiliares de servicios generales de la Fundación alegría de Servir.
DESARROLLO: Se inicia la charla realizando la presentación correspondiente, se socializa el objetivo de la charla y así permitir a las cuidadoras comprender el desarrollo de la actividad. Se abordan los siguientes temas: **PROCEDIMIENTOS** 5 CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. Las cinco claves para la inocuidad de los alimentos son: Mantener la limpieza, Separar los alimentos crudos y cocinados, Cocinar completamente, Mantener los alimentos a temperaturas seguras, Usar agua y materias primas seguras. Los alimentos aptos para el consumo ayudan a aprovechar plenamente sus valores nutricionales, así como los beneficios mentales y sociales de compartir un acomida inocua, uno de los elementos fundamentales que garantizan el cuidado de la buena salud.

Los cuadros de enfermedades asociadas a una incorrecta selección, conservación, manipulación y preparación de los alimentos son frecuentes y, en muchas ocasiones, graves.

Ante ese contexto, el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) recuerda las cinco claves de la Organización Mundial de la Salud para la inocuidad de los alimentos. Éstas son: la limpieza, la separación de los alimentos crudos de los cocinados, la correcta cocción de alimentos, la correcta conservación y el uso de agua y alimentos seguros.

1- Mantenga la limpieza: porque en la tierra, el agua, los animales y la gente se encuentran microorganismos peligrosos que causan enfermedades. Los microorganismos son llevados de una parte a otra por las manos, los utensilios, ropa, trapos de limpieza, esponjas. Todo elemento de cocina no higienizado adecuadamente puede contaminar los alimentos, por eso:

- Lávese las manos antes de preparar alimentos y, varias veces, durante la preparación.
- Cuide la higiene personal.
- Lávese las manos después de ir al baño.
- Lave y desinfecte todas las superficies, los utensilios y equipos usados en la preparación de alimentos.
- Proteja los alimentos y las áreas de la cocina del ingreso de insectos, mascotas y otros animales. Guarde los alimentos en recipientes cerrados.

2- Separe los alimentos crudos de los cocinados: los microorganismos pueden contaminar otros alimentos, comidas cocinadas o listas para comer durante su preparación o conservación, así que:

- Separe siempre los alimentos crudos de los cocinados y de los listos para comer.
- Use equipos y utensilios, como cuchillos y tablas de cortar diferentes, para manipular carne, pollo y pescado de otros alimentos crudos, como verduras y

frutas.

- Mantenga los alimentos en recipientes separados, a fin de evitar contacto entre crudos y cocinados.

3- Cocine completamente: la correcta cocción mata casi todos los microorganismos peligrosos. Cocinar el alimento hasta que todas las partes alcancen 70 °C garantiza la inocuidad para el consumo. Se requiere especial control de la cocción de trozos grandes de carne, pollo entero y carne molida. La comida preparada, no consumida y guardada debe ser recalentada completamente antes de su consumo, para matar los microrganismos.

4- Mantenga los alimentos a temperaturas seguras: si el alimento es conservado a temperatura ambiente, los microorganismos se multiplican más rápidamente. En cambio, por debajo de los 5 °C, o por encima de 65 °C, la multiplicación de microorganismos se hace más lenta o se detiene.

- No deje alimentos cocinados a temperatura ambiente por más de dos horas.
- Enfríe lo más pronto posible los alimentos cocinados y los preparados, y manténgalos por debajo de 5 °C.
- Mantenga la comida bien caliente, por encima de 65 °C.
- No guarde las comidas preparadas por mucho tiempo, ni siquiera en la heladera.
- No descongele los alimentos a temperatura ambiente.

5- Utilice agua y alimentos seguros: en los alimentos y el agua, incluyendo el hielo, se pueden encontrar microorganismos y sustancias químicas peligrosas, por este motivo debemos tener cuidado en la selección de los mismos. El consumo y utilización del agua potable o tratada ayuda a prevenir enfermedades:

- Utilice agua potable o asegúrese de potabilizarla para su consumo y antes de la preparación de alimentos.
- Seleccione los alimentos sanos y frescos.
- Elija alimentos ya procesados, como leche pasteurizada, en lugar de leche

cruda.

- Lave correctamente las frutas y verduras, especialmente si se comen crudas.
- No utilice ni consuma alimentos después de su fecha de vencimiento.



REGISTRO FOTOGRAFICO







	REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACION
	CODIGO: RA-C-01 VERSION: 01 FECHA: 04-03-2022

CAPACITACION

FECHA: 31 Oct INTENSIDAD HORARIA: 1 Hora

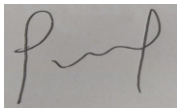
DICTADO POR: Paola Andrea Herrera Beltrán

TEMA: 5 claves para la movidad de los alimentos

NOMBRE	CARGO	FIRMA
Jesus Johanna Castro	manipuladora de alimentos	Johanna Castro.
Jhoana Rivera R	Manipuladora de Alimento	

OBSERVACIONES:

FIRMA DEL CAPACITADOR: TP 03122



PAOLA ANDREA HERRERA BELTRAN
Nutricionista dietista TP 03122
Universidad Católica de Manizales

CAPACITACION

FECHA: 6 DE NOVIEMBRE DE 2024

TEMA: "DNT EN EL ADULTO MAYOR"

OBJETIVO: Educar y concienciar a las auxiliares de enfermería y/o cuidadoras, acerca de las las graves consecuencias conlleva la DNT.

HORA DE INICIO: 2:00 P.M **HORA FINAL:** 3:00 P.M

METODOLOGIA:

Charla dirigida a los usuarios de la Fundación alegría de Servir.

DESARROLLO:

Se inicia la charla realizando la presentación correspondiente, se socializa el objetivo de la charla y así permitir a los usuarios comprender el desarrollo de la actividad.

DNT EN EL ADULTO MAYOR

La desnutrición en personas mayores es una condición grave y una de las cuestiones que más preocupa a quienes cuidan de ellos.

A medida que envejece la población, la preocupación por la desnutrición en personas de edad avanzada va en aumento.

Desnutrición en la tercera edad: ¿qué es?

El cuerpo humano requiere de nutrientes como grasas, carbohidratos, proteínas, vitaminas y minerales para obtener energía, fortalecer los músculos, regular las funciones corporales y reparar tejidos.

La desnutrición (y en su forma más extrema, la caquexia) es una condición que sucede cuando el cuerpo no obtiene suficientes nutrientes de los alimentos que ingiere para conseguir funcionar correctamente. Esto conduce al deterioro

progresivo, físico y mental del paciente.

Desnutrición en personas mayores: causas, síntomas y consecuencias

La desnutrición en personas mayores puede provocarles diferentes problemas de salud. Algunos de ellos son:

- Pérdida de peso importante (aunque también puede ser causado por la sarcopenia).
- Debilidad muscular o pérdida de fuerza.
- Disminución de la masa ósea.
- Sistema inmunitario débil.
- Anemia.
- Cansancio y fatiga.
- Depresión.
- Mala recuperación de las heridas.
- Problemas de memoria.
- Aumenta la pérdida de memoria progresiva y la posibilidad de sufrir algún tipo de demencia.

Causas de la desnutrición

Existen varias causas que pueden influir a que una persona mayor pierda el apetito, no ingiera suficiente comida y empiece a presentar síntomas de desnutrición:

Cambios normales relacionados con el envejecimiento (cambios en el gusto, olfato y apetito).

- Escasez de alimentos por bajos ingresos.
- Demencias como el Alzheimer.
- Enfermedades cerebrovasculares como el Ictus.
- Falta de variedad en la dieta.
- Medicamentos que influyen en el gusto y olor de los alimentos o disminuyen el apetito.

- Osteoporosis.
- Diabetes.
- Disfagia (problemas para tragar).
- Depresión o distimia.
- Infecciones.
- Úlceras por presión.
- Las personas mayores que generalmente comen solos pueden perder el interés en comer y cocinar.
- Enfermedades del sistema digestivo.
- Fracturas en el sistema locomotor.
- EPOC (Enfermedad pulmonar obstructiva crónica).
- Alcoholismo.
- Tabaquismo.

Las consecuencias de la desnutrición en adultos mayores son:

Los problemas de salud que puede provocar la desnutrición comportan un aumento del riesgo de infecciones, caídas y fracturas, además de un mayor riesgo de hospitalización y de defunción.

Todos los síntomas y riesgos de la desnutrición en personas mayores se agravan con la presencia de otras enfermedades y patologías habituales en la tercera edad como la diabetes o problemas cardiovasculares.

Cómo prevenir la desnutrición en personas mayores

En la prevención de la desnutrición, las personas cuidadoras y familiares juegan un papel muy importante.

Para prevenir la desnutrición en personas mayores, primero de todo, debemos cuidar su alimentación, observar sus hábitos y ayudarle con los planes de comida, es decir, échale una mano para preparar la lista de la compra, cocinar, ir a comprar o, simplemente, comer juntos habitualmente para que recupere el interés y la motivación.

Los signos de alerta y síntomas de desnutrición en personas de edad avanzada son:

- Pérdida de peso.
- Disminución de la cantidad de alimentos que ingiere.
- Falta de energía y aumento de la fatiga y el cansancio.
- Retención de líquidos.
- Afecciones en la piel.
- Deshidratación.
- Aparición de edemas en las extremidades.

La alimentación en la tercera edad debe aportar la cantidad adecuada de proteínas, calcio, ácido fólico y vitamina B12. Además, es muy importante controlar que el adulto mayor consuma líquidos suficientes.

Además, las personas mayores deben contar con una ingesta diaria mínima de fibra que se encuentra en los cereales integrales, frutas, verduras, hortalizas y legumbres, para así controlar el colesterol y las grasas, prevenir el estreñimiento y regular la glucemia. También se debe asegurar un aporte diario de calcio.

Se recomienda variar el menú, recurrir a suplementos nutricionales y realizar pequeñas comidas a lo largo del día para evitar que se hagan pesadas. De esta manera, las personas mayores podrán disfrutar más de la comida.






DESNUTRICIÓN ADULTO MAYOR
La desnutrición en los adultos mayores es un problema sumamente frecuentemente, debido en buena parte a los cambios propios del envejecimiento observados en distintos órganos:
• La pérdida de piezas dentales, que contribuye con dificultades en la masticación de cierto tipo de alimentos.
• Pérdida del gusto y olfato que provocan alteraciones en la percepción del olor y el sabor.
• Pérdida de apetito (anorexia) secundaría al uso de algún fármaco.


SARCOPENIA
La sarcopenia es una enfermedad que afecta a los adultos mayores:
Causa una pérdida progresiva de fuerza y masa muscular.
MILK
MILK
Los lácteos ayudan a prevenir y combatirla.
Una buena alimentación en conjunto con un aporte adecuado de proteínas, puede hacer la diferencia.

REGISTRO FOTOGRAFICO









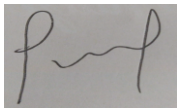
FUNDACION ALEGRIA DE SERVIR	**REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACION** **CODIGO: RA-C-01** **VERSION: 01** **FECHA: 04-03-2022**

CAPACITACION

FECHA: 6 Nov/24	INTENSIDAD HORARIA: 1 Hora	
DICTADO POR: Paola Andrea Herrera Beltrán		
TEMA: DNI en el adulto mayor.		
NOMBRE	**CARGO**	**FIRMA**
Damara Zuleta	Cuidadora	
Mayor Andrea P	Aux Enfermeria	
Luz Enith Villada	Aux Enfermeria	

OBSERVACIONES: Capacitación auxiliares de enfermeria y cuidadores.

FIRMA DEL CAPACITADOR: TP03122



PAOLA ANDREA HERRERA BELTRAN
Nutricionista dietista TP 03122
Universidad Católica de Manizales

CAPACITACION

FECHA: 6 DE NOVIEMBRE DE 2024

TEMA: "DNT EN EL ADULTO MAYOR"

OBJETIVO: Educar y concienciar a las auxiliares de enfermería y/o cuidadoras, acerca de las las graves consecuencias conlleva la DNT.

HORA DE INICIO: 2:00 P.M **HORA FINAL:** 3:00 P.M

METODOLOGIA:

Charla dirigida a los usuarios de la Fundación alegría de Servir.

DESARROLLO:

Se inicia la charla realizando la presentación correspondiente, se socializa el objetivo de la charla y así permitir a los usuarios comprender el desarrollo de la actividad.

DNT EN EL ADULTO MAYOR

La desnutrición en personas mayores es una condición grave y una de las cuestiones que más preocupa a quienes cuidan de ellos.

A medida que envejece la población, la preocupación por la desnutrición en personas de edad avanzada va en aumento.

Desnutrición en la tercera edad: ¿qué es?

El cuerpo humano requiere de nutrientes como grasas, carbohidratos, proteínas, vitaminas y minerales para obtener energía, fortalecer los músculos, regular las funciones corporales y reparar tejidos.

La desnutrición (y en su forma más extrema, la caquexia) es una condición que sucede cuando el cuerpo no obtiene suficientes nutrientes de los alimentos que ingiere para conseguir funcionar correctamente. Esto conduce al deterioro

progresivo, físico y mental del paciente.

Desnutrición en personas mayores: causas, síntomas y consecuencias

La desnutrición en personas mayores puede provocarles diferentes problemas de salud. Algunos de ellos son:

- Pérdida de peso importante (aunque también puede ser causado por la sarcopenia).
- Debilidad muscular o pérdida de fuerza.
- Disminución de la masa ósea.
- Sistema inmunitario débil.
- Anemia.
- Cansancio y fatiga.
- Depresión.
- Mala recuperación de las heridas.
- Problemas de memoria.
- Aumenta la pérdida de memoria progresiva y la posibilidad de sufrir algún tipo de demencia.

Causas de la desnutrición

Existen varias causas que pueden influir a que una persona mayor pierda el apetito, no ingiera suficiente comida y empiece a presentar síntomas de desnutrición:

Cambios normales relacionados con el envejecimiento (cambios en el gusto, olfato y apetito).

- Escasez de alimentos por bajos ingresos.
- Demencias como el Alzheimer.
- Enfermedades cerebrovasculares como el Ictus.
- Falta de variedad en la dieta.
- Medicamentos que influyen en el gusto y olor de los alimentos o disminuyen el apetito.

- Osteoporosis.
- Diabetes.
- Disfagia (problemas para tragar).
- Depresión o distimia.
- Infecciones.
- Úlceras por presión.
- Las personas mayores que generalmente comen solos pueden perder el interés en comer y cocinar.
- Enfermedades del sistema digestivo.
- Fracturas en el sistema locomotor.
- EPOC (Enfermedad pulmonar obstructiva crónica).
- Alcoholismo.
- Tabaquismo.

Las consecuencias de la desnutrición en adultos mayores son:

Los problemas de salud que puede provocar la desnutrición comportan un aumento del riesgo de infecciones, caídas y fracturas, además de un mayor riesgo de hospitalización y de defunción.

Todos los síntomas y riesgos de la desnutrición en personas mayores se agravan con la presencia de otras enfermedades y patologías habituales en la tercera edad como la diabetes o problemas cardiovasculares.

Cómo prevenir la desnutrición en personas mayores

En la prevención de la desnutrición, las personas cuidadoras y familiares juegan un papel muy importante.

Para prevenir la desnutrición en personas mayores, primero de todo, debemos cuidar su alimentación, observar sus hábitos y ayudarle con los planes de comida, es decir, échale una mano para preparar la lista de la compra, cocinar, ir a comprar o, simplemente, comer juntos habitualmente para que recupere el interés y la motivación.

Los signos de alerta y síntomas de desnutrición en personas de edad avanzada son:

- Pérdida de peso.
- Disminución de la cantidad de alimentos que ingiere.
- Falta de energía y aumento de la fatiga y el cansancio.
- Retención de líquidos.
- Afecciones en la piel.
- Deshidratación.
- Aparición de edemas en las extremidades.

La alimentación en la tercera edad debe aportar la cantidad adecuada de proteínas, calcio, ácido fólico y vitamina B12. Además, es muy importante controlar que el adulto mayor consuma líquidos suficientes.

Además, las personas mayores deben contar con una ingesta diaria mínima de fibra que se encuentra en los cereales integrales, frutas, verduras, hortalizas y legumbres, para así controlar el colesterol y las grasas, prevenir el estreñimiento y regular la glucemia. También se debe asegurar un aporte diario de calcio.

Se recomienda variar el menú, recurrir a suplementos nutricionales y realizar pequeñas comidas a lo largo del día para evitar que se hagan pesadas. De esta manera, las personas mayores podrán disfrutar más de la comida.






DESNUTRICIÓN ADULTO MAYOR
La desnutrición en los adultos mayores es un problema sumamente frecuentemente, debido en buena parte a los cambios propios del envejecimiento observados en distintos órganos:
• La pérdida de piezas dentales, que contribuye con dificultades en la masticación de cierto tipo de alimentos.
• Pérdida del gusto y olfato que provocan alteraciones en la percepción del olor y el sabor.
• Pérdida de apetito (anorexia) secundaría al uso de algún fármaco.


SARCOPENIA
La sarcopenia es una enfermedad que afecta a los adultos mayores:
Causa una pérdida progresiva de fuerza y masa muscular.
MILK
MILK
Los lácteos ayudan a prevenir y combatirla.
Una buena alimentación en conjunto con un aporte adecuado de proteínas, puede hacer la diferencia.

REGISTRO FOTOGRAFICO









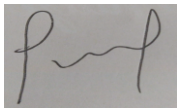
FUNDACION ALEGRIA DE SERVIR	**REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACION** **CODIGO: RA-C-01** **VERSION: 01** **FECHA: 04-03-2022**

CAPACITACION

FECHA: 6 Nov/24	INTENSIDAD HORARIA: 1 Hora	
DICTADO POR: Paola Andrea Herrera Beltrán		
TEMA: DNI en el adulto mayor.		
NOMBRE	**CARGO**	**FIRMA**
Damara Zuleta	Cuidadora	
Mayor Andrea P	Aux Enfermeria	
Luz Enith Villada	Aux Enfermeria	

OBSERVACIONES: Capacitación auxiliares de enfermeria y cuidadores.

FIRMA DEL CAPACITADOR: TP03122



PAOLA ANDREA HERRERA BELTRAN
Nutricionista dietista TP 03122
Universidad Católica de Manizales

VALORACION NUTRICIONAL

FECHA: 28 DE OCTUBRE Y 6 Y 13 DE NOVIEMBRE DE 2024

SE RELIZARON 62 VALORACIONES DE SEGUIMIENTO NUTRICIONAL A TODOS LOS USUARIOS DE LA FUNDACION - (Peso –Talla – Perímetro de la Pantorrilla – Perimetro del Brazo):

1. ALDEMAR MARIN
2. ALFONSO ALARCON
3. ALVARO ANTONIO VELEZ GONZALES
4. ANAIS TORRES RICO
5. ANGEL HUMBERTO LEGARDA
6. BLANCA CECILIA ALVAREZ
7. CARLOS ALBERTO GARCIA TORRES
8. CENELIA ARIAS DELGADO
9. CONSUELO GUTIERREZ
10. DIEGO JARAMILLO RODRIGUEZ
11. EFRAIN ANTONIO LOPEZ SOTO
12. ELVIRA PESA PEREZ
13. ENRIQUE LOAIZA
14. EUCARIS DE JESUS ESCOBAR
15. EVANGELINA RIVERA
16. EVELIO MORALES
17. FABIO DE JESUS GRAJALES
18. FABIO DE JESUS VARGAS
19. FABIO SANCHEZ
20. FERNANADO TOBON ARIAS
21. GILDARDO DE JESUS SOTO
22. HUGO RAMIREZ OSPINA

23. JAIME GALLEGO MUÑETON
24. JAIRO SALAZAR HERNANDEZ
25. JUAQUIN EVELIO VALENCIA
26. JOSE ANTONIO OCHOA
27. JOSE ELDINEVER RAMOS
28. JOSE FERNANDO RESTREPO
29. JOSE GERSAIN PARRA
30. JOSE HUGO BETANCUR
31. JOSE LEONEL AGUIRRE MORALES
32. JOSE OLMERHENAO BUSTAMANTE
33. JOSE RODRIGO SOTO
34. JOSE RUBIAN SEPULVEDA RAMIREZ
35. JOSE SEILOR GRISALES
36. JOSE WILSON SOTO MARIN
37. LIBIA GOMEZ BOLIVAR
38. LILIANA ALVAREZ HENAO
39. LUIS ALFONSO QUINTERO
40. LUIS ALFREDO TOLEDO LOPES
41. LUIS ORLANDO MEDINA VILLA
42. LUZ DARY LOPEZ
43. MANUEL ANGEL LOPEZ JIMENEZ
44. MARIA CECILIA CARMONA
45. MARIA GABRIELA GRISALES
46. MARIA NOHEMI BUITRAGO
47. MARIA DEYANIRA VILLA PEREZ
48. MARIO ALVARAN VALENCIA
49. NOEL BOTERO GIL
50. NORELIA DE LAS MERCEDES FLOREZ

51. OMAR DE JESUS ARENAS
52. ORLANDO GARCIA
53. OSCAR NIÑO FAJARDO
54. OSCAR SANCHEZ
55. RAUL MARIN MONCADA
56. RICARDO BUITRAGO HURTADO
57. ROSA NUBIA PARRA
58. WBALDO PARRA VALENCIA
59. JOSE RAMIRO ACEVEDO SANTA

FECHA: 6 DE NOVIEMBRE DE 2024

SE RELIZO 1 VALORACION NUTRICIONAL INICIAL AL USUARIO QUE RECIENTEMENTE INGRESO A LA FUNDACION - (Peso –Talla – Perímetro de la Pantorrilla – Perímetro del Brazo):
60. JOSE LIBERTO TOR ARIAS

REGISTRO FOTOGRAFICO

28 DE OCTUBRE DE 2024







6 DE NOVIEMBRE DE 2024





13 DE NOVIEMBRE DE 2024



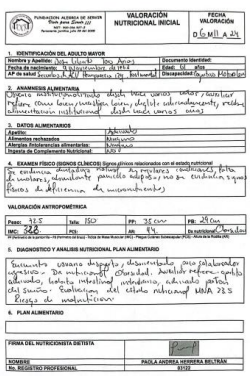
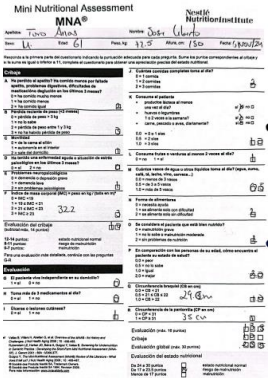


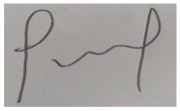







6 DE NOVIEMBRE DE 2024



PAOLA ANDREA HERRERA BELTRAN
Nutricionista dietista TP 03122
Universidad Católica de Manizales

FUNDACION ALEGRIA DE SERVIR
Vivir para Servir ///
NIT: 900.036.927-2
Personeria juridica julio 28 del 2005

CENTRO DE BIENESTAR DEL ADULTO MAYOR - ALEGRIA DE SERVIR

FECHA: 28 de oct y 6 y 13 de noviembre de 2024 | **RESPONSABLE: Paola Andrea Herrera Beltran - Nutricionista Dietista** | **TP N° MND03122**

N°	NOMBRE Y APELLIDO	FECHA DE NACIMIENTO	EDAD	TALLA	PESO ANTERIOR	PESO ACTUAL	GANANCIA O PERDIDA	IMC	CLASIFICACIÓN IMC (NO DIAGNÓSTICO)	PP	PB	PLIEGUE	AR	FECHA MNA	TAMIZAJE MNA
				Cm	Kg	Kg	Kg	Kg/m2		Cm	Cm	mm	Cm		
1	ALDEMAR MARIN			1,58	53,9	53,1	-0,8	21,0	Peso insuficiente	32,8	24,5	NA	NA	17/06/2024	MNA 23,5 E. GLOBAL RIESGO DE MALNUTRICION
2	ALFONSO ALARCON	26/06/1934	90	1,52	56	55,5	-0,5	24,0	**Peso normal**	27,3	19,4	NA	NA	17/06/2024	MNA 23,5 E. GLOBAL RIESGO DE MALNUTRICION
3	ALVARO ANTONIO VELEZ GONZALES	28/01/1942	82	1,58	52	49,9	-2,1	20,0	Peso insuficiente	29,9	24,0	NA	NA	17/06/2024	MNA 17,5 E. GLOBLA RIESGO DE MALNUTRICION
4	ANAIS TORRES RICO	19/02/1937	87	1,5	48	48	0	21,3	Peso insuficiente	25	19,3	27	47	17/06/2024	MNA 17,5 E. GLOBLA RIESGO DE MALNUTRICION
5	ANGEL HUMBERTO LEGARDA	23/12/1943	81	1,55	55,4	55	-0,4	22,9	**Peso normal**	29,7	22,4	28	47	17/06/2024	MNA 23,5 E. GLOBAL RIESGO DE MALNUTRICION
6	BLANCA CECILIA ALVAREZ	22/01/1961	63	1,44	61,5	60,5	-1	29,2	Sobre Peso	35	30,6	NA	NA	17/06/2024	MNA 25,5 E. GLOBAL RIESGO NORMAL
7	CARLOS ALBERTO GARCIA TORRES	21/12/1956	68	1,5	61,9	60,7	0	27,0	**Peso normal**	32,8	28	NA	NA	17/06/2024	MNA 24,5 E. GLOBAL RIESGO NORMAL
8	CENELIA ARIAS DELGADO	30/03/1944	80	1,28	37	35,5	-1,5	21,67	Peso insuficiente	27,5	23	NA	NA	17/06/2024	MNA 14,5 E. GLOBLA RIESGO DE MALNUTRICION
9	CONSUELO GUTIERREZ	8/12/1947	77	1,44	45,7	46,3	0,6	22,33	**Peso normal**	30,4	24	NA	NA	17/06/2024	MNA 24,5 E. GLOBAL RIESGO NORMAL
10	DIEGO JARAMILLO RODRIGUEZ	28/03/1943	81	1,7	55	55	0	19,03	Peso insuficiente	29,7	23	NA	NA	17/06/2024	MNA 22,5 E. GLOBAL RIESGO DE MALNUTRICION
11	EFRAIN ANTONIO LOPEZ SOTO	17/06/1947	77	1,54	52,5	51,6	-0,9	21,76	Peso insuficiente	29,3	22,4	NA	NA	17/06/2024	MNA 21,,5 E. GLOBAL RIESGO DE MALNUTRICION
12	ELVIRA MESA PEREZ	9/04/1943	81	1,38	47,2	48,3	1,1	25,36	**Peso Normal**	30,5	22,5	NA	NA	17/06/2024	MNA 22,5 E. GLOBAL RIESGO DE MALNUTRICION
13	ENRIQUE LOAIZA	22/05/1947	77	1,53	48,6	52,7	4,1	22,51	**Peso Normal**	30,9	24,5	NA	NA	17/06/2024	MNA 22,5 E. GLOBAL RIESGO DE MALNUTRICION
14	EUCARIS DE JESUS ESCOBAR	8/02/1962	62	1,4	26	28	2	14,29	DNT severa	24,4	18,5	7	43	17/06/2024	MNA 15,5 GLOBAL MALNUTRICION
15	EVANGELINA RIVERA	10/01/1930	94	1,41	29,2	30	0,8	15,09	DNT moderada	25	19,5	12	44	17/06/2024	MNA 15,5 GLOBAL MALNUTRICION
16	EVELIO MORALES	15/03/1945	79	1,65	47,5	47	-0,5	17,26	DNT leve	31	23,4	26	50	17/06/2024	MNA 21,,5 E. GLOBAL RIESGO DE MALNUTRICION
17	FABIO DE JESUS GRAJALES	26/03/1939	85	1,57	68	67	-1	27,18	Sobre Peso	34,3	24,8	NA	NA	17/06/2024	MNA 27,5 E. GLOBAL NUTRICIONAL NORMAL
18	FABIO DE JESUS VARGAS	15/04/1935	89	1,68	71,1	69,8	-1,3	24,7	**Peso Normal**	33,7	27,5	NA	NA	18/06/2024	MNA 25,5 E. GLOBAL RIESGO NORMAL
19	FABIO SANCHEZ	3/01/1962	62	1,3	41,9	41	-0,9	24,3	**Peso Normal**	26,3	22,0	NA	NA	18/06/2024	MNA 25,5 E. GLOBAL RIESGO NORMAL
20	FERNANDO TOBON ARIAS	10/12/1949	75	1,63	63,4	63,5	0,1	23,9	**Peso Normal**	35	23	NA	NA	18/06/2024	MNA 27,5 E. GLOBAL NUTRICIONAL NORMAL
21	GILDARDO DE JESUS SOTO	16/12/1949	75	1,76	76,8	75,7	-1,1	24,44	**Peso Normal**	31,5	28,3	NA	NA	18/06/2024	MNA 26,5 E. GLOBAL NUTRICIONAL NORMAL
22	HUGO RAMIREZ OSPINA	13/10/1937	87	1,4	39	39	0	19,90	Peso insuficiente	28	21,5	21	50	18/06/2024	MNA 20 E. GLOBAL MALNUTRICION
23	JAIME GALLEGO MUÑETON	25/11/1954	70	1,58	62,6	61	-1,6	24,44	**Peso Normal**	31	29,4	34	43	18/06/2024	MNA 26,5 E, GLOBAL NUTRICIONAL NORMAL
24	JAIRO SALAZAR HERNANDEZ	27/07/1953	71	1,64	71	69	-2	25,65	**Peso Normal**	34,4	26,5	NA	NA	18/06/2024	MNA 25,5 E. GLOBAL RIESGO NORMAL
25	JUAQUIN EVELIO VALENCIA	21/04/1949	75	1,62	46,5	46	-0,5	17,53	DNT leve	29	21,8	NA	NA	18/06/2024	MNA 22 E. GLOBAL RIESGO DE MALNUTRICION
26	JOSE ANTONIO OCHOA	15/03/1945	79	1,5	45	45,5	0,5	20,22	Peso insuficiente	NA	24	26	NA	18/06/2024	MNA 20 E. GLOBAL MALNUTRICION
27	JOSE ELDINEVER RAMOS	18/03/1945	79	1,66	56,2	58,2	2	21,1	Peso insuficiente	29,5	25,8	NA	NA	18/06/2024	MNA 20,5 E. GLOBAL RIESGO DE MALNUTRICION
28	JOSE FERNANDO RESTREPO	18/12/1965	59	1,63	53,1	52,7	-0,4	19,8	Peso insuficiente	34	23,5	NA	NA	18/06/2024	MNA 24,5 E. GLOBAL RIESGO NORMAL
29	JOSE GERSAIN PARRA	29/08/1961	63	1,64	62,6	61	-1,6	22,68	**Peso Normal**	32,6	25	NA	NA	18/06/2024	MNA 28,5 E. GLOBAL NUTRICIONAL NORMAL
30	JOSE HUGO BETANCUR			1,58	57,7	64,2	6,5	25,72	**Peso Normal**	28,8	22,5	NA	NA	19/06/2024	MNA 13,5 E. GLOBAL MALNUTRICION
31	JOSE LEONEL AGUIRRE MORALES	20/06/1944	80	1,66	58,6	57,9	-0,7	21,01	Peso insuficiente	28,5	23	29	58	19/06/2024	MNA 21,,5 E. GLOBAL RIESGO DE MALNUTRICION
32	JOSE OLMER HENAO BUSTAMANTE	25/08/1945	79	1,66	46,6	47,1	0,5	17,09	DNT leve	34,4	26,5	NA	NA	19/06//24	MNA 20,5 E. GLOBAL RIESGO DE MALNUTRICION
33	JOSE RODRIGO SOTO	5/04/1941	83	1,6	60	57,9	-2,1	22,62	**Peso Normal**	31	24,6	NA	NA	19/06/2024	MNA 26,5 E. GLOBAL NUTRICIONAL NORMAL
34	JOSE RUBIAN SEPULVEDA RAMIREZ	18/06/1963	61	1,62	59,5	59,5	0	22,67	**Peso Normal**	30,5	27	NA	NA	19/06/2024	MNA 26,,5 E. GLOBAL NUTRICIONAL NORMAL
35	JOSE SEILOR GRISALES	8/12/1952	72	1,76	63	62,4	-0,6	20,1	Peso insuficiente	29,5	23,5	NA	NA	19/06/2024	MNA 19,5 E. GLOBAL RIESGO DE MALNUTRICION
36	JOSE WILSON SOTO MARIN	3/12/1961	63	1,82	80,8	80	-0,8	24,2	**Peso Normal**	36,5	27,4	NA	NA	19/06/2024	MNA 28,5 E. GLOBAL NUTRICIONAL NORMAL
37	LIBIA GOMEZ BOLIVAR	1/06/1936	88	1,38	34	33,7	-0,3	17,70	Peso insuficiente	27	19,4	15	41,5	19/06/2024	MNA 15,5 GLOBAL MALNUTRICION
38	LILIANA ALVAREZ HENAO	29/08/1962	62	1,6	55,1	56	0,9	21,88	Peso insuficiente	29,2	23,5	14	45	19/06/2024	MNA 18 E. GLOBAL RIESGO DE MALNUTRICION
39	LUIS ALFONSO QUINTERO	6/09/1952	72	1,7	73	73,7	0,7	25,50	**Peso Normal**	34,2	25	NA	NA	18/06/2024	MNA 28,5 E. GLOBAL NUTRICIONAL NORMAL
40	LUIS ALFRENDO TOLEDO LOPEZ	9/02/1946	78	1,68	56,6	56	-0,6	19,84	Peso insuficiente	32	21,2	NA	NA	19/06//24	MNA 20 E. GLOBAL MALNUTRICION
41	LUIS ORLANDO MEDINA VILLA	6/11/1957	67	1,57	46	46,1	0,1	18,70	DNT leve	28,5	20,5	11	48,6	16/07/2024	MNA 17,5 E. GLOBLA RIESGO DE MALNUTRICION
42	LUZ DARY LOPEZ	31/12/1950	74	1,54	58,4	58,8	0,4	24,79	**Peso Normal**	34,2	22,8	NA	NA	19/06/2024	MNA 27,5 E. GLOBAL NUTRICIONAL NORMAL
43	MANUEL ANGEL LOPEZ JIMENEZ	10/08/1945	79	1,57	41,2	40,8	-0,4	16,55	DNT moderada	26,6	21	9	45	19/06/2024	MNA 17,5 E. GLOBLA RIESGO DE MALNUTRICION
44	MARIA CECILIA CARMONA	3/03/1963	61	1,54	74	73,8	-0,2	31,1	Obesidad	40,0	334,0	NA	NA	20/06/2024	MNA 28,5 E. GLOBAL NUTRICIONAL NORMAL
45	MARIA GABRIELA GRISALES	10/11/1931	93	1,45	62,9	62,5	-0,4	29,7	Sobre Peso	31,5	46	NA	NA	20/06/2024	MNA 26,5 E. GLOBAL NUTRICIONAL NORMAL
46	MARIA NOHEMI BUITRAGO	26/08/1964	60	1,54	58,7	58	-0,7	24,46	**Peso Normal**	34,2	23,2	16	42	20/06/2024	MNA 23,5 E. GLOBAL RIESGO DE MALNUTRICION
47	MARIA DEYANIRA VILLA PEREZ	21/03/1941	83	1,18	50	53,3	3,3	38,28	Obesidad	31,5	26	NA	NA	20/06/2024	MNA 23,5 E. GLOBAL RIESGO DE MALNUTRICION

48	MARIO ALVARAN VALENCIA	29/01/1950	74	1,58	64	64,2	0,2	25,72	**Peso Normal**	30,3	3,5	NA	NA	20/06/2024	MNA 27,5 E. GLOBAL NUTRICIONAL NORMAL
49	NOEL BOTERO GIL	18/03/1932	92	1,63	58,9	58,8	-0,1	22,1	**Peso Normal**	33,0	22,0	NA	NA	20/06/2024	MNA 25,5 E. GLOBAL RIESGO NORMAL
50	NORELIA DE LAS MERCEDES FLOREZ	31/10/1957	67	1,54	59	59,2	0,2	25,0	**Peso Normal**	29,7	25,2	NA	NA	20/06/2024	MNA 26,5 E. GLOBAL RIESGO NORMAL
51	OMAR DE JESUS ARENAS	23/06/1955	69	1,56	67,7	66	-1,7	27,1	**Peso Normal**	35,5	29	NA	NA	20/06/2024	MNA 26,5 E. GLOBAL NUTRICIONAL NORMAL
52	ORLANDO GARCIA	9/04/1955	80	1,66	82,2	79	-3,2	28,7	Sobre Peso	42	29,1	NA	NA	20/06/2024	MNA 25,5 E. GLOBAL RIESGO NORMAL
53	OSCAR NIÑO FAJARDO	26/09/1957	67	1,58	68,3	69,5	1,2	27,8	**Peso Normal**	36,3	28	NA	NA	20/06/2024	MNA 27,5 E. GLOBAL NUTRICIONAL NORMAL
54	OSCAR SANCHEZ	22/04/1934	90	1,52	44,9	43,3	-1,6	18,7	Peso insuficiente	29,3	21	NA	NA	20/06/2024	MNA 20,5 E. GLOBAL RIESGO DE MALNUTRICION
55	RAUL MARIN MONCADA	28/05/1947	77	1,5	46.5	46	0	20,4	Peso insuficiente	30	25	NA	NA	20/06/2024	MNA 23 E. GLOBAL RIESGO DE MALNUTRICION
56	RICARDO BUITRAGO HURTADO	28/05/1947	87	1,6	51,7	49,9	-1,8	19,49	Peso insuficiente	28,5	23,3	NA	NA	20/06/2024	MNA 20,5 E. GLOBAL RIESGO DE MALNUTRICION
57	ROSA NUBIA PARRA		124	1,56	50,7	52,1	1,4	21,41	Peso insuficiente	35	26	NA	NA	20/06/2024	MNA 26,5 E. GLOBAL NUTRICIONAL NORMAL
58	WBALDO PARRA VALENCIA	2/05/1935	89	1,46	45,3	45,3	0	21,25	Peso insuficiente	27	23	NA	NA	20/06/2024	MNA 18,5 E. GLOBAL RIESGO DE MALNUTRICION
59	JOSE RAMIRO ACEVEDO SANTA	24/10/1944	80	1,58	60,9	69,7	0	27,92	**Peso Normal**	33	25	NA	49,5	26/09/2024	MNA 26,5 E. GLOBAL NUTRICIONAL NORMAL
60	JOSE LIBERTO TOR ARIAS	9/11/1963	61	1,5	INGRESO	72,5	0	32,22	Obesidad	35	29	NA	44	6/11/2024	MNA 23,5 E. GLOBAL RIESGO DE MALNUTRICION

NOTA:

AR: Altura Rodilla ; PP:Pérímetro Braquial; PB: Perímetro Braquial, Pliegue Subescapular
PC: Perìmetro Cintura
* Peso estimado por fórmula
MNA: Mini Nutritional Assessment
** El IMC (Índice de Masa Corporal NO es un diagnóstico nutricional)

PAOLA ANDREA HERRERA BELTRAN
Nutricionista Dietista TP 03122



DIAGNOSTICO		
HTA		
HTA		
HTA, HIPOTIRODISMO		
HTA, ARTROSIS, DISLIPIDEMIA		
HTA, ALZHEIMER, OSTEOARTROSIS.		
ESQUIZOFRENIA, RETRASO MENTAL MODERADO		
HTA, SINDROME NERFROTICO, ERC, ANEMIA, HIPOTIROIDISMO+Q:T		
INSOMNIOS		
ARTROSIS, HIPOACUSIA, BRADICARDIA		
HTA, DISLIPIDEMIA, DISC AUDIT LENGUAJE.		
HTA, TRANSTORNO COGNETIVO LEVE		
DEMENCIA, HTA		
EPILEPSIA, TAB		
GASTRITIS, TRANSTORNO ANSIEDAD Y DEPRESION		
HTA, AMPUTACION MI.I		
HTA, EPOC, ANSIEDAD		
GASTRITIS		
HTA		
NEUROSIFILIS, PIE EQUINO VARO		
HTA, HIPOTIRODISMO		
HTA, INSOMNIO, HEMIPLEJIA.		
HTA, EPOCGOLD		
EPOC		
HTA, TAB, DM		
ESQUIZOFRENIA		
GONARTROSIS		
SOSPECHA DE GLAUCOMA		
HTA		
SPA		
HTA, PREDIABETES		
EPOC		
DISMINUCION DE LA AGUDEZA VISUAL		
TAB, SINDROME EPILECTICO		
HERNIA HINGUILAR		
ALZHEIMER		
TRASTORNO DE LA CONDUTA		
HTA		
GASTROPATIA		
ULCERA REGION TIBIA DERECHA	HIPERCALO	Aumento de una racion de energetico en el almuerzo y la cena + batidos hipercalorcios a la merienda
HTA, INSOMNIO, HISTORIA PERSONAL DE CONSUMO DESPA		
HTA		
TAB		
HTA, DISLIPIDEMIA		
HTA, DISLIPIDEMIA, ALZHEIMER		
TAB		

EPOC
HTA
HTA, EPOC
HTA, DISLIPIDEMIA, EPOC, ECV
HTA, TAB, DEMENCIA
HTA, TRANS ANSIEDAD Y DEPRESION, GASTRITIS
HTA, CARDIOPATIA, EPOC, NEFROESCLEROSIS
INSOMNIO, DEPRESION
EPOC, HTA, DELIRIO
INSOMNIO, DEPRESION
HTA. ECV ISQUEMICO
SECUELAS DE ACV, HEMIPARESIA IZQ, TRASTORNO MENTAL