PROGRAMA CENTRO VIDA ORIENTE

VALENTINA BERMEJO PABON

NUTRICIONISTA DIETISTA

PERIODO:
14 DE SEPTIEMBRE AL 13 DE OCTUBRE 2024

1. INFORMACIÓN GENERAL DEL CONTRATO

CONTRATISTA	**JULIETH VALENTINA BERMEJO PABON**			
NÚMERO DE CÉDULA	***1007379794***			
TIPO DE CONTRATO	Prestación de servicios	X	Obra o Labor	
CARGO	*NUTRICIONISTA DIETISTA*			
PROYECTO	Programa Centro Vida Comuna Oriente - Convenio de Asociación N° 2696 del 06 de mayo de 2024			

2. DESARROLLO DEL CONTRATO

OBLIGACIONES PACTADAS/ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDADES EJECUTADAS	EVIDENCIAS / SOPORTES DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES	LOGROS
1 Realizar tamizaje nutricional al ingreso y mensualmente, con herramienta de cribado para determinar el riesgo nutricional apta para la población adulta mayor.	**7 DE OCTUBRE DEL 2024:** Se les realiza tamizaje nutricional a los siguientes usuarios: - Gabriel Antonio Benítez - Pedro Mejía - Orfilia Restrepo - Amparo Gómez - María Eucarias Álvarez - Godfrey Román - María Magnolia Orrego - Javier Bedoya Valencia - María Clara Jiménez - María Folia Martínez - Rosa Tulia López	Registro Fotográfico. (anexo 1) Formato de tamizaje nutricional (que debe reposar en la carpeta de cada usuario) Formato de atención individual.	Se logro realizar tamizaje nutricional a los usuarios faltantes en el periodo anterior.

OBLIGACIONES PACTADAS/ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDADES EJECUTADAS	EVIDENCIAS / SOPORTES DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES	LOGROS
2 Realizar Evaluación nutricional completa, con particularidades antropométricas para la PAM, al ingreso del AM y cada tres meses. Evidencia formato de evaluación nutricional.	**7 DE OCTUBRE DEL 2024:** Se les realiza evaluación nutricional a 7 usuarios, los cuales no se encontraron en las fechas de valoración del periodo pasado. **9 DE OCTUBRE DEL 2024:** Se les realiza evaluación nutricional a 4 usuarios, los cuales no se encontraron en las fechas de valoración del periodo pasado.	Registro Fotográfico - Asistencia de evaluación individual. (anexo 2) Formato de tamizaje nutricional (que debe reposar en la carpeta de cada usuario)	Se logro evaluar al 100% de los usuarios registrados en el centro vida oriente hasta el mes de septiembre.
3 Custodiar los equipos de metrología y propender por su mantenimiento y buen uso. Formato de verificaciones intermedias a los equipos de metrología	En este periodo no se programó dicha actividad, sin embargo se le ha brindado todos los cuidados necesarios a la báscula con el fin de evitar descalibraciones.	No se programó dicha actividad	No se logró el cumplimiento de dicho alcance.
4 Solicitar atención nutricional por la EPS del AM en los casos de malnutrición o situaciones patológicas propias relacionadas a la alimentación y nutrición.	**18 DE SEPTIEMBRE DEL 2024:** En este periodo, se le realizo remisión externa a consulta con nutricionista de la usuaria María Alicia Velásquez.	Bitácora de atención por EPS. (anexo 3)	Los demás usuarios que recibieron remisión a nutricionista dietista por parte del médico general, no lograron obtener cita con dicha especialidad por dificultad en el sistema de asignar cita.

OBLIGACIONES PACTADAS/ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDADES EJECUTADAS	EVIDENCIAS / SOPORTES DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES	LOGROS
5 Garantizar la puesta en ejecución el plan de alimentación y/u orientaciones brindadas por el profesional en Nutrición y Dietética de la IPS	**27 DE SEPTIMBRE DEL 2024:** Se le explica el plan de alimentación enviado por la nutricionista de la EPS a la usuaria María Alicia Velásquez. En este periodo solo ella recibió atención nutricional por parte de la EAPB.	Bitácora de atención por EPS (anexo 3)	Se garantiza apoyo en la orientación brindada por nutricionista de la EPS a la usuaria del centro vida oriente.
6 En caso de que alguno o algunos de los usuarios sean formulados con suplementación nutricional desde su IPS, deberá hacer seguimiento y control del suministro del producto	**14 DE SEPTIEMBRE AL 13 DE OCTUBRE DEL 2024:** En este periodo no se les formulo suplementación a los usuarios del centro vida oriente por parte de la EPS. Sin embargo, algunos han comprado suplemento de manera particular, para esto se ha apoyado con recomendaciones de suplementación y adecuada preparación de este.	Bitácora de atención por EPS (anexo 3)	Los usuarios del centro vida no están recibiendo suplementación por parte de su EPS.
7. Socializar al equipo interdisciplinario las condiciones nutricionales de cada uno de los AM del centro, haciendo énfasis en aquellos que tienen compromiso orofaríngeo, nutricional y/o con necesidad de dieto terapia para su condición de salud. Evidencias actas.	**14 DE SEPTIEMBRE AL 13 DE OCTUBRE DEL 2024:** En este periodo no se recibieron interconsultas para el área de nutrición por parte del equipo interdisciplinario. Sin embargo, usuarios que requerían apoyo nutricional, se les aplica formato de Dieta Individualizada.	Dieta individualizada. (Anexo 5)	Se ha alcanzado el 100% de cumplimiento mediante el formato de interconsultas.

OBLIGACIONES PACTADAS/ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDADES EJECUTADAS	EVIDENCIAS / SOPORTES DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES	LOGROS
8. Velar por la adecuada hidratación de la PAM	**14 DE SEPTIEMBRE AL 13 DE OCTUBRE DEL 2024:** Se brinda capacitación sobre hábitos saludables en el adulto mayor en donde se aborda la importancia de una adecuada hidratación.	Ficha taller (Anexo 13)	Se logro el 100% del alcance.
9 Diseñar el ciclo de menús con base a la minuta patrón para el grupo poblacional objeto de ICBF, con documentos anexos (análisis químico nutricional, ciclos de menús, lista de intercambios de alimentos, guía de preparaciones y estandarización de recetas. Lo anterior teniendo en cuenta las condiciones y/o cambios fisiológicos en la PAM.	**14 DE SEPTIEMBRE AL 13 DE OCTUBRE DEL 2024:** En este periodo se brindó seguimiento a la minuta patrón, se reportaron los intercambios de madera adecuado en el formato de seguimiento.	Ciclos de menús. (Informe 4) Formato de seguimiento de ciclos de menús (Anexo 6)	Se logro el 100% de este alcance con fecha de inicio de aplicación de ciclos de menús el 16 de septiembre 2024
10 Realizar los ajustes necesarios a la minuta alimentaria institucional en los casos de malnutrición y/o enfermedades que requieran dieto terapia como parte del tratamiento integral. Evidencia formato dieta individualizada	No se le realizan ajustes a la minuta alimentaria, sin embargo, se movieron los ciclos de menús para facilidad de la planta en la semana del 7 al 12 de octubre del 2024. **27 DE SEPTIEMBRE DEL 2024:** Se le aplico formato de dieta individualizada a la usuaria María Alicia Velásquez. **7 DE OCTUBRE DEL 2024:** Se le aplico formato de dieta individualizada a la usuaria María Edilma Lopez.	Formato de dieta individualizada. (Anexo 5) Registro fotográfico (Anexo 5)	Se logro el 100% del alcance.

OBLIGACIONES PACTADAS/ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDADES EJECUTADAS	EVIDENCIAS / SOPORTES DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES	LOGROS
11 Realizar seguimiento al cumplimiento de los ciclos de menús y realizar ajustes necesarios para su cualificación. Formato seguimiento diario al cumplimiento.	**14 DE SEPTIEMBRE AL 13 DE OCTUBRE DEL 2024:** En este periodo se le brindo seguimiento a los ciclos de menús diariamente.	Formato de seguimiento al cumplimiento de ciclos de menús. (Anexo 6)	Se logro en un 96% el registro fotográfico. Debido a que en algún tiempo de comida falto un registro fotográfico impidiendo la evidencia al 100% de este.
12 Diseño y seguimiento al Plan de saneamiento básico del servicio de alimentación o al punto de servido según sea el caso. Diligenciamiento diario de los formatos del PSB.	**2 DE OCTUBRE DEL 2024:** Se le brinda seguimiento al formato de seguimiento del PSB. Se realizan recomendaciones de mejora para el diligenciamiento de este. **9 DE OCTUBRE DEL 2024:** Se escuchan atentamente algunas opiniones de los manipuladores a la hora de realizar el diligenciamiento del formato.	Formato de seguimiento del PSB que reposa en la carpeta del servicio de alimentación. Acta seguimiento de formatos (Anexo 7)	Se logra cumplir el 100% del alcance.
13 Diseño y seguimiento al Manual de Buenas Prácticas de Manufactura. (Cumplimiento de capacitaciones a manipuladoras de alimentos, indumentaria, diligenciamiento de formatos de control de temperaturas a equipos fríos, alimentos servidos y recepción de materias primas, Peps, rotulación, etc)	**14 DE SEPTIEMBRE AL 13 DE OCTUBRE DEL 2024:** Se brinda capaciones mensuales y se verifica el cumplimiento de BPM por parte de los manipuladores de alimentos.	Formato de recepción de materias primas. (reposa en la carpeta del servicio de alimentación del Centro Vida). Acta seguimiento de formatos (Anexo 7)	Se logro cumplir el 100% del alcance.

OBLIGACIONES PACTADAS/ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDADES EJECUTADAS	EVIDENCIAS / SOPORTES DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES	LOGROS
14 Cronograma de capacitación a la o las manipuladoras de alimentos. Un tema mensual relativo al servicio de alimentación. Evidencia acta.	**4 DE OCTUBRE DEL 2024:** Se realiza capacitación a manipuladores de alimentos sobre prácticas higiénicas y medidas de protección. OBJETIVO: Garantizar que comprendan y apliquen correctamente las normas necesarias para prevenir la contaminación y garantizar la seguridad alimentaria. **4 DE OCTUBRE DEL 2024:** Se realiza taller de estandarización en el tiempo de comida del almuerzo.	Acta (Anexo 8) Registro de asistencia.	Se logro el 100% del alcance. Sin embargo, se movió la fecha estipulada en el cronograma.
15 Capacitación trimestral en alimentación y nutrición al talento humano de la Institución o centro.	**25 DE SEPTIEMBRE DEL 2024:** Se realiza capacitación sobre Dislipidemia y Alimentación, dirigida a talento humano. OBJETIVO: Brindar educación alimentaria y nutricional con el fin de prevenir enfermedades crónicas no transmisibles en el talento humano del centro vida oriente. **30 DE SEPTIEMBRE DEL 2024:** Se realiza clasificación nutricional y se evalúa riesgo cardiovascular a los funcionarios del centro vida oriente.	Acta (Anexo 9) Registro de Asistencia (Anexo 9) Registro Excel (Anexo 9)	Se logro el 100% del alcance.

OBLIGACIONES PACTADAS/ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDADES EJECUTADAS	EVIDENCIAS / SOPORTES DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES	LOGROS
16 Seguimiento a la calidad de materias primas del servicio de alimentación. Formato de recepción de materias primas	Se realiza seguimiento diario de recepción de materias primas. **18 DE SEPTIEMBRE DEL 2024:** Se le realiza inspección sanitaria al vehículo de transporte de alimentos.	Acta seguimiento de formatos (Anexo 7) Formato de recepción de materias primas que reposa en la carpeta del servicio de alimentación. Formato de inspección sanitaria del vehículo de transporte de alimentos. (Anexo 10)	Este alcance se logró en un 100%.
17 Acompañamiento a la PAM durante la ingesta de alimentos en el comedor. Tiempos de comidas aleatorios. Formato de acompañamiento.	**14 DE SEPTIEMBRE AL 13 DE OCTUBRE DEL 2024:** En este periodo se realizó acompañamiento al comedor, con el fin de escuchar observaciones relacionadas con la alimentación y buscar soluciones oportunas a las mismas.	Formato de acompañamiento (Anexo 11) Oficio dirigido a la planta de alimentos. (Anexo 11)	Este alcance se logró en un 100%.
18 Mantener actualizada una cartelera en el área del comedor con el ciclo de menús e información en temas alimentarios y nutricionales que además sea socializada con la PAM y el talento humano, se deberán sensibilizar para que de manera permanente realicen lean la cartelera.	**17 DE SEPTIEMBRE DEL 2024:** Se actualiza en el comedor los ciclos de menús, para mayor seguimiento por parte de los usuarios del centro vida oriente sobre la alimentación ofrecida.	Registro fotográfico (Anexo 12)	Se cumple en un 100% el alcance.

OBLIGACIONES PACTADAS/ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDADES EJECUTADAS	EVIDENCIAS / SOPORTES DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES	LOGROS
19 Realizar una actividad mensual informativa o de capacitación a la PAM en temas alimentarios y nutricionales, que incentiven el consumo de todos los alimentos suministrados en la Institución o centro para mantener y/o mejorar su estado nutricional.	**27 DE SEPTIEMBRE DEL 2024:** Se realiza capacitación sobre hábitos saludables en el adulto mayor OBJETIVO: Socializar a los usuarios del programa, los diferentes hábitos saludables que debemos tener presentes en la edad adulta mayor.	Ficha taller (Anexo 13) Registro fotográfico.	Este alcance se ejecutó en un 100%. Cumpliendo de manera exitosa con el cronograma de capacitaciones dirigido a Adulto Mayores del Centro Vida Oriente.
20 Actual como enlace con ICBF para la adquisición mensual del Alimento de Alto Valor Nutricional (AAVN - Bienestarina), custodiar el complemento y hacer adecuado uso del mismo. En caso de hacer uso del AAVN. Evidencia formato de control de la Bienestarina del ICBF.	**23 DE SEPTIEMBRE DEL 2024:** Se realiza entrega de 160 paquetes de Alimento de Alto Valor Nutricional – Bienestarina a los usuarios del centro vida oriente. .	Acta - Formato de control de Bienestarina. (Anexo 14)	Este alcance se logró en un 100%.

Para constancia, se firma en la ciudad de Pereira Risaralda, a los (14) días del mes de octubre del año 2024.

Valentina Bermejo

_____

Valentina Bermejo Pabón
Cédula: 1.007379794
Nutricionista Dietista | C.T.A MULTISER
E-mail: nutricion.risaralda20@gmail.com
Celular: + 57 3168718674

ANEXOS

Anexo 1.

ALCANCE 1: Realizar tamizaje nutricional al ingreso y mensualmente, con herramienta de cribado para determinar el riesgo nutricional apta para la población adulta mayor.

REGISTRO FOTOGRAFICO		
		
Actividad: Tamizaje nutricional **Fecha: 07/10/24** **Lugar: Comedor**	**Actividad: Tamizaje nutricional** **Fecha: 07/10/24** **Lugar: Comedor**	**Actividad: Tamizaje nutricional** **Fecha: 07/10/24** **Lugar: Comedor**

Anexo 2.

ALCANCE 2: Realizar Evaluación nutricional completa, con particularidades antropométricas para la PAM, al ingreso del AM y cada tres meses. Evidencia formato de evaluación nutricional.

REGISTRO FOTOGRAFICO		
		
Actividad: Seguimiento evaluación nutricional **Fecha: 7/10/24** **Lugar: Auditorio**	**Actividad: Seguimiento evaluación nutricional** **Fecha: 7/10/24** **Lugar: Auditorio**	**Actividad: Seguimiento evaluación nutricional** **Fecha: 7/10/24** **Lugar: Auditorio**

Alcaldía de PEREIRA

DEPARTAMENTO DE RISARALDA
MUNICIPIO DE PEREIRA
SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO

COOPERATIVA MULTISER
NIT: 900415283-4

REGISTRO DIARIO DE ATENCION INDIVIDUAL

Versión: 1
Código: 1.1
Vigencia: 08-2024

N°	FECHA	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	DIRECCIÓN/TELEFONO	MOTIVO ATENCION	FIRMA USUARIO	OBSERVACIONES
1	7/10/24	Pedro Ramirez	4587061	N/A	Seguimiento E. Nutricional		Aumento 4 kg en C. Vida.
2	7/10/24	Javier Bedoya	1.067958	3122318033	Seguimiento E. Nutricional		
3	7/10/24	Rosa T. Lopez	24926587	3122318033	Seguimiento E. Nutricional		
4	7/10/24	Maria Clara Jimenez	24927915	3206208465	Seguimiento E. Nutricional		
5	7/10/24	Maria Gloria Martinez	31203055	3206208465	Seguimiento E. Nutricional		
6	7/10/24	Gabriel Benitez	12555276	A. Vrio 14 AN°78	Evaluacion y Tamizaje N.		
7	7/10/24	Maria magnolia Arrego	42125305	M2 10 casa 6 villa santana	Seguimiento E. Nutricional		
8	7/10/24	Pedro Antonio Mejia	6451947	3217948949	Seguimiento Nutricional		
9	7/10/24	Orfilia Restrepo	2456402	3172140761	Seguimiento Nutricional		
10	7/10/24	Maria Eucaris A.	29763814	3146063296	Seguimiento Nutricional		

RESPONSABLE: Valentina Bermejo Pabón **AREA:** Nutricional

CENTRO VIDA – ORIENTE PEREIRA – CMCP

Alcaldía de: **PEREIRA**

DEPARTAMENTO DE RISARALDA
MUNICIPIO DE PEREIRA
SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO

COOPERATIVA MULTISER
NIT: 900415283-4

REGISTRO DIARIO DE ATENCION INDIVIDUAL

Versión: 1
Código: 1.1
Vigencia: 08-2024

Nº	FECHA	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	DIRECCIÓN/TELEFONO	MOTIVO ATENCION	FIRMA USUARIO	OBSERVACIONES
1	7/10/24	Amparo Gomez	34041285	3147982721	E. Nutricional Tamizaje		
2	7/10/24	Godfrey Roman	103600576	14 N÷3	E. Nutricional Tamizaje		
3	9/10/24	Luz marina Ortiz	42063191	3225993710	Seguimiento E. Nutricional		
4	9/10/24	Maria Gladis Bedoya	3405888	3213207822	Seguimiento E. Nutricional	Gladiz Bedoya	
5	9/10/24	Maria Yadira G.	42057404	3133604535	Seguimiento E. Nutricional		
6	9/10/24	Maria Adiela D	42061096	3172851237	Seguimiento E. Nutricional		
7							
8							
9							
10							

RESPONSABLE: Valentina Bermejo AREA: Nutricion y Dietetica

CENTRO VIDA ORIENTE PEREIRA CMC S

Anexo3.

ALCANCE 4: Solicitar atención nutricional por la EPS del AM en los casos de malnutrición o situaciones patológicas propias relacionadas a la alimentación y nutrición.

ASOCIACIÓN MULTISER
CENTRO VIDA ORIENTE
BITÁCORA DE ATENCIÓN NUTRICIONAL IPS

USUARIO	MARIA ALICIA VELASQUEZ
CLASIFICACIÓN NUTRICIONAL	PESO INSUFICIENTE
EPS	ASMET SALUD
CONTACTO	3148623774

FECHA	FAMILIAR CONTACTADO	FECHA DE CITA	ASISTENCIA	REFORZAR RECOMENDACIONES DEL NUTRICIONISTA DE LA EPS	SUPLEMENTACION
18/09/24	LAIDY JOHANA JIMENEZ MOSQUERA (SOBRINA) 3013925700	26/09/24	ASISTENCIA	SE REFUERZAN RECOMENDACIONES DE LA ALIMENTANCION ENVIADA LA CUAL FUE HIPOGLUCIDA HIPERPROTEICA	NO SE LE ENVIA SUPLEMENTANCION

Anexo 4.

ALCANCE 9: Diseñar el ciclo de menús con base a la minuta patrón para el grupo poblacional objeto de ICBF, con documentos anexos (análisis químico nutricional, ciclos de menús, lista de intercambios de alimentos, guía de preparaciones y estandarización de recetas. Lo anterior teniendo en cuenta las condiciones y/o cambios fisiológicos en la PAM.

MULTISER	**PROGRAMA ADULTO MAYOR** **ASOCIACIÓN MULTISER** **CENTRO VIDA ORIENTE** **ACTA**	Alcaldía de PEREIRA
Versión: 0		Vigencia: 12-2024

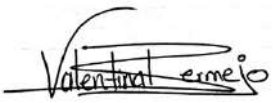
FECHA	4 DE OCTUBRE DEL 2024
HORA Y/O DURACIÓN	11.30AM – 1.00 PM
LUGAR	SERVICIO DE ALIMENTANCION – CENTRO VIDA ORIENTE
CIUDAD	PEREIRA, RISARALDA
RESPONSABLE	VALENTINA BERMEJO – NUTRICIONISTA DIETISTA
TEMA/TEMAS	ESTANDARIZACION DE PORCIONES A LA HORA DEL SERVIDO DE ALIMENTOS.
OBJETIVO	ENTRENAMIENTO DE LA CORRECTA ESTANDARIZACION DE CADA UNO DE LOS GRUPOS DE ALIMENTOS OFRECIDOS EN EL HORARIO DEL ALMUERZO EN EL CENTRO VIDA ORIENTE.

SE DA INICIO AL TALLER DE ESTANDARIZACIÓN A LAS 11.30 AM EN EL PRIMER ALMUERZO DEL DÍA.

PRIMERAMENTE SE TOMARON LAS TAZAS MEDIDORAS CON EL FIN DE EXPLICAR BREVEMENTE EL FIN PRINCIPAL, QUE CADA ALIMENTO SEA SERVIDO DE FORMA UNIFORME, SE ESTABLECEN TAZAS PUNTUALES PARA CADA UNO DE LOS GRUPOS DE ALIMENTOS (CEREAL, TUBÉRCULO, ENSALADA, PROTEICO, SOPA, JUGO).

LA NUTRICIONISTA REALIZA UN PRIMER EJEMPLO DEL PROCESO, EN DONDE SE TOMA LA GRAMERA PARA RECTIFICAR EL SERVIDO. UNA VEZ RECTIFICAMOS EL GRAMAJE, LAS MANIPULADORAS DE ALIMENTOS INICIARON A SERVIR LOS ALIMENTOS.

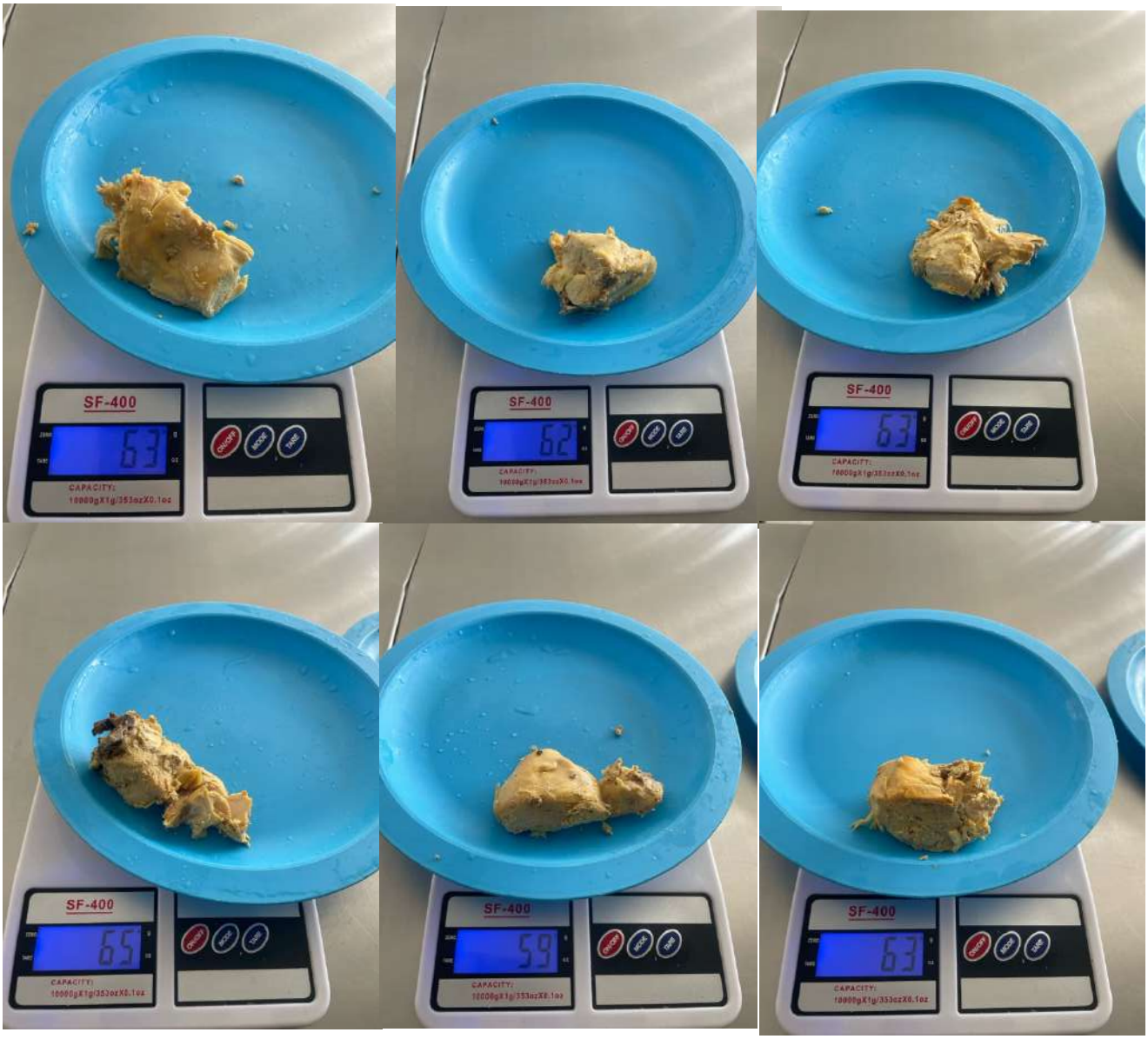
SE REALIZÓ LA TOMA DE MUESTRAS DE PLATOS DE MANERA ALEATORIA PARA ANALIZAR SU GRAMAJE, COMO SE MUESTRA EN LAS FOTOGRAFÍAS ADJUNTAS. SE OBSERVÓ QUE, AL CONTAR CON LA CANTIDAD ADECUADA DE ALIMENTOS SOLICITADOS, LAS MANIPULADORAS LOGRARON SERVIR PORCIONES CUYOS GRAMAJES SE ENCUENTRAN DENTRO DEL RANGO ESTABLECIDO PARA LA ADECUADA DISTRIBUCIÓN DE CADA ALIMENTO SERVIDO.

Firma: 

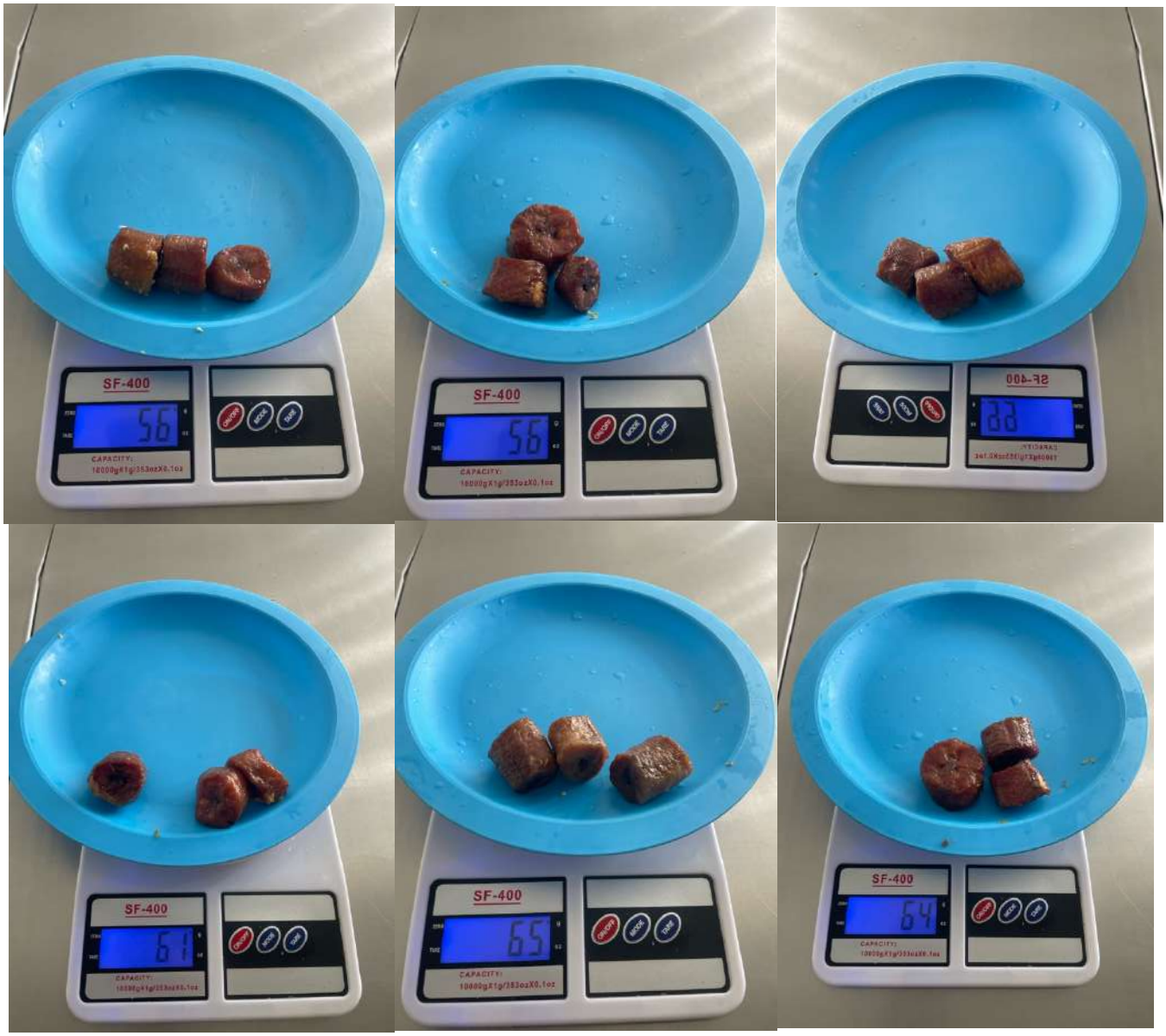
Nombre: Valentina Bermejo Pabón
Cargo: Nutrición y dietética



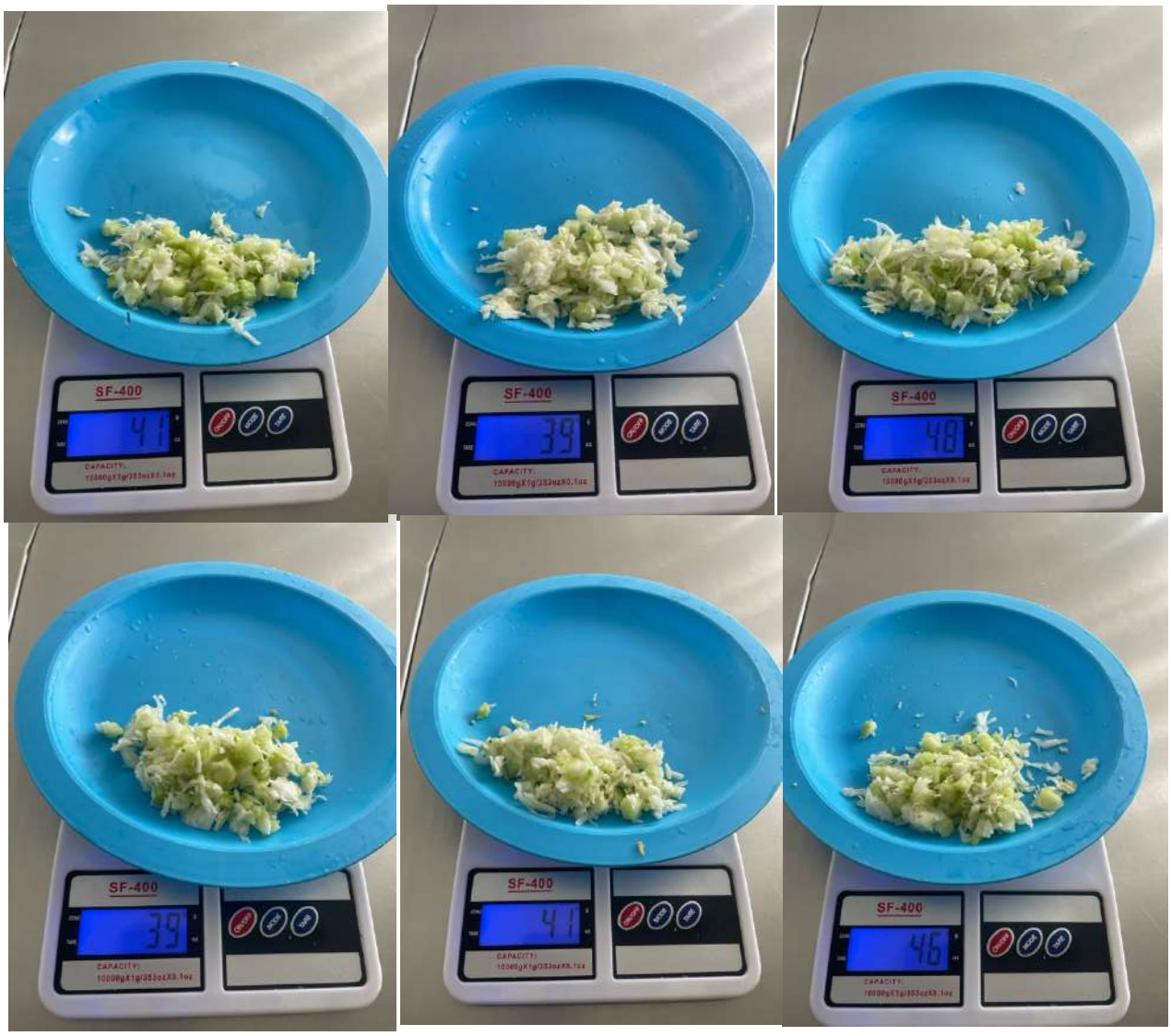
TOTAL GRAMAJES (105-107-121-114-118-123)



TOTAL GRAMAJE (63-62-63-65-59-63)



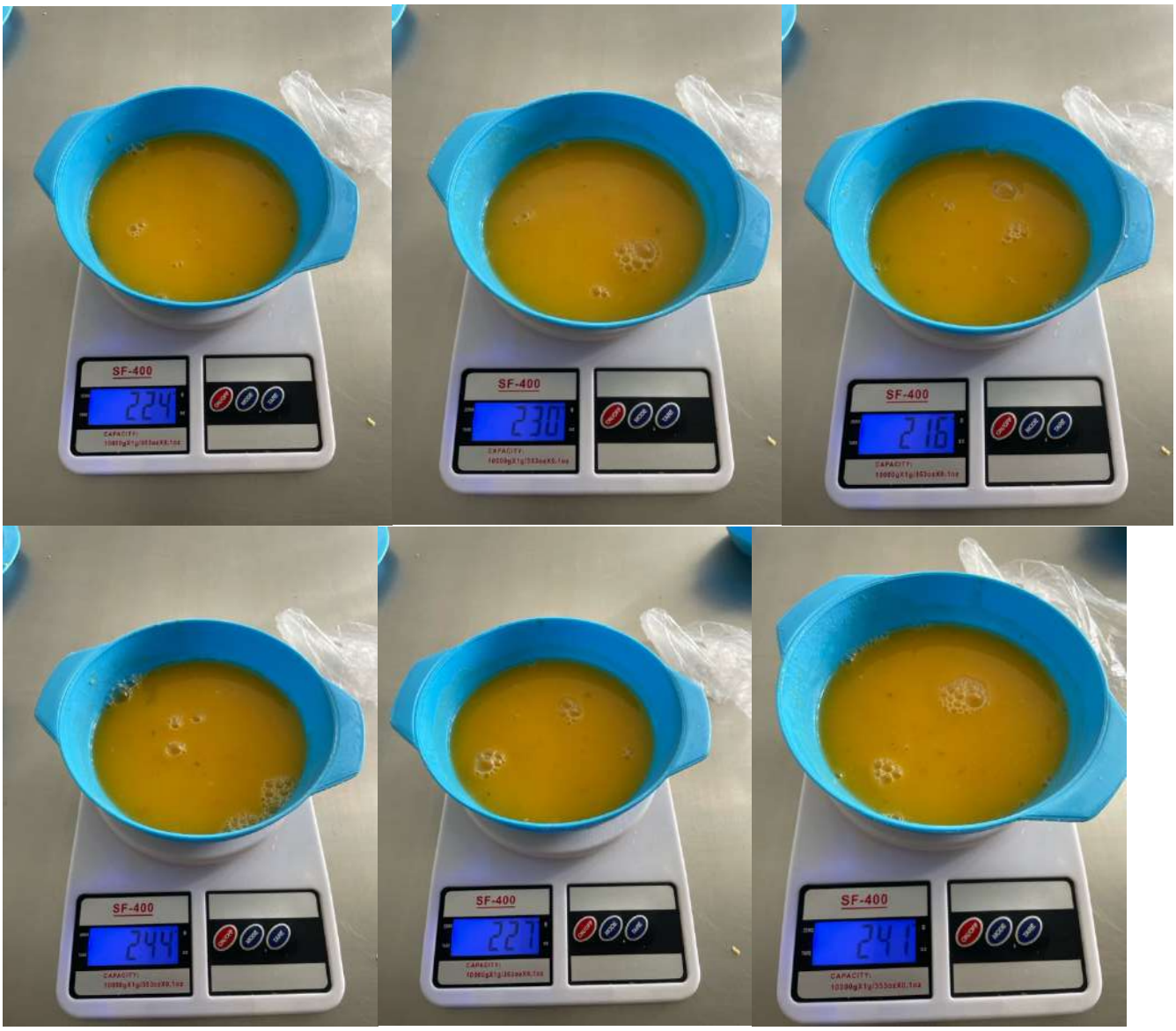
GRAMAJE (56-56-66-61-65-64)



GRAMAJE (41-39-48-39-41-46)



GRAMAJE (215-204-217-245-217-241)



GRAMAJE: (224-230-216-244-227-241)

CENTRO VIDA

MINUTA PATRÓN

ALIMENTO	GRAMAJE SERVIDO
DESAYUNO Y REFRIGERIOS	
BEBIDA DESAYUNO	210CC
HUEVO Y QUESO (DESAYUNO)	50 G
CARNE DESAYUNO	35G
GALLETAS (3U)	28G
PAN	50G
PONQUE O TORTA	40G
FRUTA	90 G
SORBETE REFRIGERIOS	250 CC
LACTEOS REFRIGERIOS	180 CC
ALMUERZO Y CENA	
ENSALADA	40 G
CEREAL	100 G
PROTEICO	60 G
TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	60 G
SOPAS Y CREMAS	200 CC
JUGOS	200 CC

Página 1

Anexo 5.

ALCANCE 10: Realizar los ajustes necesarios a la minuta alimentaria institucional en los casos de malnutrición y/o enfermedades que requieran dieto terapia como parte del tratamiento integral. Evidencia formato dieta individualizada

FECHA	NOMBRE COMPLETO	RECOMENDACIONES NUTRICIONALES	REGISTRO FOTOGRAFICO
27 DE SEPTIEMBRE DEL 2024	MARIA ALICIA VELASQUEZ CC 34040158 EDAD 80 AÑOS DX: HTA – OBESIDAD - DISLIPIDEMIA MEDICAMENTOS: LOSARTAN – ATORVASTATINA - AMLODIPIMO ACUDIENTE: LAIDY JOHANA JIMENEZ MOSQUERA (SOBRINA) Ce: 3013925700	SE REFUERZAN RECOMENDACIONES DE LA NUTRICIONISTA DE EPS. SE EXPLICAN GRUPOS DE ALIMENTOS, TIEMPOS DE COMIDA RECOMENDADOS. HIDRATACION, ENTRE OTRAS.	
7 DE OCTUBRE DEL 2024	MARIA EDILMA LOPEZ SANCHEZ. CC 24938879 DX GASTRITIS – COLON IRRITABLE – HEMORRAGIA DIETAL. ACUDIENTE: ALBA LOPEZ (HERMANA)	SE BRINDA EDUCACION ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL SOBRE ALIMENTOS PERMITIDOS Y ALIMENTOS A EVITAR EN EL COLON IRRITABLE – A SU VEZ EJEMPLOS DE PREPARACIONES DE ALIJMENTOS.	

Anexo 6.

ALCANCE 11: Realizar seguimiento al cumplimiento de los ciclos de menús y realizar ajustes necesarios para su cualificación. Formato seguimiento diario al cumplimiento.

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

14 DE SEPTIEMBRE AL 13 DE OCTUBRE DEL 2024

MULTISER



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 8
16 DE SEPTIEMBRE	DESAYUNO	TOSTADA – HUEVO TIBIO – PAPAYA- CHOCOLATE EN LECHE
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 8
16 DE SEPTIEMBRE	MEDIA MAÑANA	BOCADILLO - MAZAMORRA
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 8
16 DE SEPTIEMBRE	ALMUERZO	LENTEJAS- CARNE DE RES ASADA - ARROZ – PAPA CHIPS – ENSALADA DE REPOLLO Y PIÑA
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 8
16 DE SEPTIEMBRE	MEDIA TARDE	SORBETE DE MANGO
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
INTERCAMBIO SORBETE DE MANGO POR SORBETE DE BANANO		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 8
16 DE SEPTIEMBRE	COMIDA	PASTA CON GUISO – TAJADA PLATANO- ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO – CARNE DE CERDO ASADA – JUGO DE GUAYABA AGRIA
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

14 DE SEPTIEMBRE AL 13 DE OCTUBRE DEL 2024

MULTISER



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 12
20 DE SEPTIEMBRE	DESAYUNO	PAN CON QUESO – NARANJA – CHOCOLATE EN LECHE
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 12
20 DE SEPTIEMBRE	MEDIA MAÑANA	MAZAMORRA - BOCADILLO
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 12
20 DE SEPTIEMBRE	ALMUERZO	FRIJOLES – CARNE DE CERDO ORIENTAL – ARROZ BLANCO – MONEDAS DE PLATANO – JUGO MARACUYA
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 12
20 DE SEPTIEMBRE	MEDIA TARDE	LECHE - BOCADILLO
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 12
20 DE SEPTIEMBRE	COMIDA	PASTA – PLATANO MADURO CALADO – ENSALADA DE REPOLLO, ZANAHORIA Y PIÑA – CARNE DE RES – JUGO DE MANGO.
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

14 DE SEPTIEMBRE AL 13 DE OCTUBRE DEL 2024

MULTISER



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 13
23 DE SEPTIEMBRE	DESAYUNO	AREPA ASADA – HUEVOS PERICOS – MANDARINA – CHOCOLATE CON LECHE
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
INTERCAMBIO DE FRUTA		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 13
23 DE SEPTIEMBRE	MEDIA MAÑANA	SORBETE DE BANANO – PONQUE
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 13
23 DE SEPTIEMBRE	ALMUERZO	CREMA DE MAIZ – POLLO ASADO – ARROZ VERDE – PAPA AL HORNO – ENSALADA DE MANGO, PIÑA Y FRESA – JUGO DE GUAYABA DULCE
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 13
23 DE SEPTIEMBRE	MEDIA TARDE	LECHE - BANANO
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 13
23 DE SEPTIEMBRE	COMIDA	ARROZ – PAPA CRIOLLA – ENSALADA REMOLACHA – PECHUGA DE POLLO BBQ – JUGO DE GUAYABA AGRIA
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
INTERCAMBIO DE FRUTA DE JUGO		

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

14 DE SEPTIEMBRE AL 13 DE OCTUBRE DEL 2024

MULTISER



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 14
24 DE SEPTIEMBRE	DESAYUNO	AREPA ASADA – HUEVOS REVUELTOS – SANDIA – AGUAPANELA CON LECHE.
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 14
24 DE SEPTIEMBRE	MEDIA MAÑANA	SORBETE DE MANGO 0- CROISSANT
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 14
24 DE SEPTIEMBRE	ALMUERZO	LENTEJAS – CARNE DE CERDO – ARROZ AMARILLO – AREPA FRITA – ENSALADA DE PEPINO TOMATE Y ZANAHORIA – JUGO DE GUAYABA AGRIA
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 14
24 DE SEPTIEMBRE	MEDIA TARDE	KUMIS – MANDARINA
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 14
24 DE SEPTIEMBRE	COMIDA	ARROZ CON VERDURAS – PLATANO MADURO CALADO – ENSALADA DE REPOLLO MANGO Y FRESA – CARNE DE RES – JUGO MARACUYA.
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

14 DE SEPTIEMBRE AL 13 DE OCTUBRE DEL 2024

MULTISER



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 15
25 DE SEPTIEMBRE	DESAYUNO	AREPA CON MARGARINA – QUESO – PIÑA – COLADA DE MAIZENA
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 15
25 DE SEPTIEMBRE	MEDIA MAÑANA	LECHE – PONQUE – SANDIA
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 15
25 DE SEPTIEMBRE	ALMUERZO	CREMA DE AHUYAMA – CARNE DE RES – ARROZ – PAPA – ENSALADA DE REPOLLO Y PIÑA – JUGO DE TOMATE DE ARBOL
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 15
25 DE SEPTIEMBRE	MEDIA TARDE	YOGURT – BANANO
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 15
25 DE SEPTIEMBRE	COMIDA	ARROZ – TAJADA DE PLATANO MADURO- CARNE DE CERDO CON VERDURAS – JUGO DE MANGO
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
INTERCAMBIO DE JUGO		

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

14 DE SEPTIEMBRE AL 13 DE OCTUBRE DEL 2024

MULTISER



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 16
26 DE SEPTIEMBRE	DESAYUNO	AREPA ASADA – CHANGUA – BANANO – CHOCOLATE EN AGUA
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 16
26 DE SEPTIEMBRE	MEDIA MAÑANA	SORBETE DE MANGO - TOSTADA
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 16
26 DE SEPTIEMBRE	ALMUERZO	SOPA DE GUINEO – CARNE DE CERDO – ARROZ – ENSALADILLA – JUGO DE GUSYABA AGRIA
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



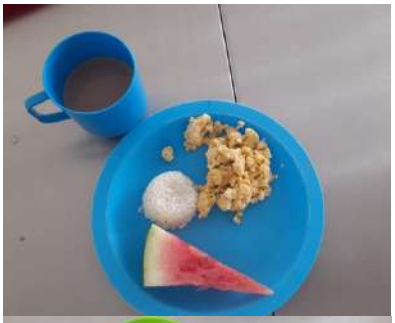
FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 16
26 DE SEPTIEMBRE	MEDIA TARDE	SORBETE DE MANGO
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		

FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 16
26 DE SEPTIEMBRE	COMIDA	ARROZ – PLATANO MADURO CALADO – ENSALADA DE TOMATE VERDE Y PEPINO – CARNE DE CERDO ASADO – JUGO DE MANGO
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

14 DE SEPTIEMBRE AL 13 DE OCTUBRE DEL 2024

MULTISER



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 17
27 DE SEPTIEMBRE	DESAYUNO	ARROZ – HUEVOS PERICOS – SANDIA – CHOCOLATE CON LECHE
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



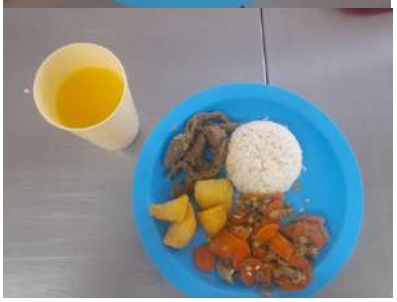
FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 17
27 DE SEPTIEMBRE	MEDIA MAÑANA	QUESO – JUGO DE GUAYABA - CROISSANT
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 17
27 DE SEPTIEMBRE	ALMUERZO	LENTEJAS – POLLO FRITO – ARROZ – PLATANO – ENSALADA DE REPOLLO, PEPINO Y ZANAHORIA -JUGO DE MARACUYA
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 17
27 DE SEPTIEMBRE	MEDIA TARDE	LECHE - BOCADILLO
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
INTERCAMBIO DE BOCADILLO POR PAPAYA		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 17
27 DE SEPTIEMBRE	COMIDA	ARROZ – PAPAS FRITAS EN RODAJAS – VERDURAS – CARNE DE RES- JUGO DE GUAYABA AGRIA
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

14 DE SEPTIEMBRE AL 13 DE OCTUBRE DEL 2024

MULTISER

SABADO



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 4
28 DE SEPTIEMBRE	DESAYUNO	CROISANT CON QUESO – PAPAYA – CHOCOLATE EN AGUA
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 4
28 DE SEPTIEMBRE	MEDIA MAÑANA	JUGO DE MANGO EN LECHE – PONQUE
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 4
28 DE SEPTIEMBRE	ALMUERZO	CREMA DE AHUYAMA – CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA - ARROZ CON CABELLO DE ANGEL – PAPA SALADA – RODAJAS DE TOMATE CON VINAGRE DE CILANTRO – JUGO DE TOMATE DE ARBOL.
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

14 DE SEPTIEMBRE AL 13 DE OCTUBRE DEL 2024

MULTISER



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 18
30 DE SEPTIEMBRE	DESAYUNO	PAN CON QUESO – MANDARINA – CHOCOLATE CON LECHE
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 18
30 DE SEPTIEMBRE	MEDIA MAÑANA	MAZAMORRA – BANANO
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 18
30 DE SEPTIEMBRE	ALMUERZO	SOPA DE ARROZ – GOULASH DE CARNE – ESPAGUETIS – PAN RENDONDO – ENSALADA DE REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE – JUGO DE MANGO.
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 18
30 DE SEPTIEMBRE	MEDIA TARDE	YOGURT – MANDARINA
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 18
30 DE SEPTIEMBRE	COMIDA	ARROZ – TAJADA DE PLATANO – ENSALADA DE REPOLLO MANGO Y PIÑA – POLLO ASADO – JUGO DE GUAYABA DULCE.
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

14 DE SEPTIEMBRE AL 13 DE OCTUBRE DEL 2024

MULTISER



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 19
1 DE OCTUBRE	DESAYUNO	MOGOLLA INTEGRAL – HUEVOS REVUELTOS – PIÑA- CHOCOLATE CON LECHE
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 19
1 DE OCTUBRE	MEDIA MAÑANA	CHOCOLATE CON LECHE – GUAYABA DULCE – GALLETAS
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 19
1 DE OCTUBRE	ALMUERZO	SANCOCHO – POLLO – ARROZ CON ZANAHORIA – PAPA CON MAYONESA EN PEREGIL – ENSALADA – JUGO DE GUAYABA
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 19
1 DE OCTUBRE	MEDIA TARDE	KUMIS - PIÑA
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 19
1 DE OCTUBRE	COMIDA	ARROZ – PAPA CRIOLLA – ENSALADA – CARNE DE CERDO – JUGO DE MANGO
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

14 DE SEPTIEMBRE AL 13 DE OCTUBRE DEL 2024

MULTISER



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 20
2 DE OCTUBRE	DESAYUNO	AREPA – HUEVO TIBIO– SANDIA – CAFÉ EN LECHE
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 20
2 DE OCTUBRE	MEDIA MAÑANA	KUMIS – BANANO – ROSQUILLAS
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 20
2 DE OCTUBRE	ALMUERZO	FRIJOLES – CARNE DE RES – ARROZ – PAPAS RUSTICAS – ENSALADA DE MANGO PIÑA Y FRESA – JUGO DE MANGO
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 20
2 DE OCTUBRE	MEDIA TARDE	SORBETE DE MANGO
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		

FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 20
2 DE OCTUBRE	COMIDA	ARROZ – PLATANO MADURO – ENSALADA DE REPOLLO, MANGO Y FRESA – PECHUGA DE POLLO BBQ – JUGO DE GUAYABA
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

14 DE SEPTIEMBRE AL 13 DE OCTUBRE DEL 2024

MULTISER



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 1
3 DE OCTUBRE	DESAYUNO	AREPA CON MARGARINA -QUESO – PAPAYA -CHOCOLATE CON LECHE.
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 1
3 DE OCTUBRE	MEDIA MAÑANA	YOGURT – BANANO – CEREAL
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 1
3 DE OCTUBRE	ALMUERZO	SOPA DE PASTA – CARNE DE RES A LA PLANCHA -ARROZ – MONEDAS DE PLATANO MADURO-ENSALADA – JUGO DE MANGO
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 1
3 DE OCTUBRE	MEDIA TARDE	LECHE – BANANO
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 1
3 DE OCTUBRE	COMIDA	ARROZ BLANCO – PAPAS FRITAS EN RODAJAS – ENSALADA DE REMOLACHA – POLLO ASADO – JUGO DE GUAYABA AGRIA
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

14 DE SEPTIEMBRE AL 13 DE OCTUBRE DEL 2024

MULTISER



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 2
4 DE OCTUBRE	DESAYUNO	GALLETAS – HUEVOS REVUELTOS - MANDARINA -AGUAPANELA CON LECHE
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 2
4 DE OCTUBRE	MEDIA MAÑANA	SORBETE DE MANGO – PAN
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 2
4 DE OCTUBRE	ALMUERZO	CREMA DE AHUYAMA – POLLO FRITO – ARROZ BLANCO – PAPA AL HORNO – ENSALADA DE REPOLLO, MANGO, ZANAHORIA – JUGO DE MARACUYA
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
INTERCAMBIO DE FRUTA EN EL JUGO		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 2
4 DE OCTUBRE	MEDIA TARDE	KUMIS - MANDARINA
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



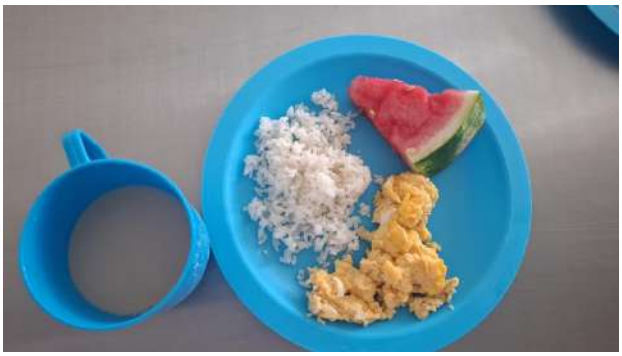
FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 2
4 DE OCTUBRE	COMIDA	ARROZ BLANCO – PLATANO CALADO- ENSALADA DE ZANAHORIA Y TOMATE – CARNE DE CERDO – JUGO DE MANGO
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

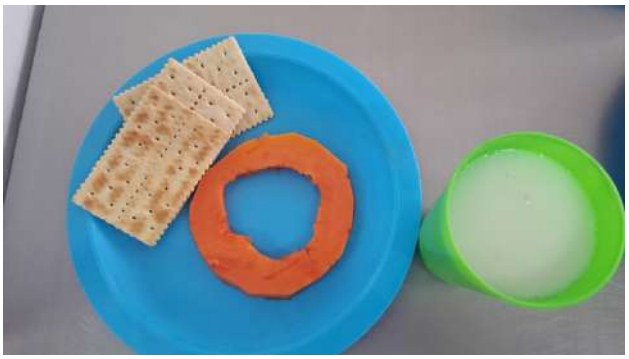
14 DE SEPTIEMBRE AL 13 DE OCTUBRE DEL 2024

MULTISER

SABADO



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 1
5 DE OCTUBRE	DESAYUNO	ARROZ BLANCO – HUEVOS REVUELTOS – SANDIA – AGUAPANELA CON LECHE
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 1
5 DE OCTUBRE	MEDIA MAÑANA	AVENA – GUAYABA – GALLETAS DE SODA
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
INTERCAMBIO DE FRUTA GUAYABA POR PAPAYA		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 1
5 DE OCTUBRE	ALMUERZO	SOPA DE AJIACO – PECHUGA DE POLLO-ARROZ BLANCO – PAPAS FRITAS – ENSALADA DE REPOLLO TOMATE Y PIÑA – JUGO DE MANGO
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
INTERCAMBIO DE FRUTA DEL JUGO.		

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

14 DE SEPTIEMBRE AL 13 DE OCTUBRE DEL 2024

MULTISER



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 12
7 DE OCTUBRE	DESAYUNO	PAN CON QUESO – NARANJA – CHOCOLATE CON LECHE
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
INTERCAMBIO DE QUESO POR HUEVO – INTERCAMBIO DE NARANJA POR MANDARINA		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 12
7 DE OCTUBRE	MEDIA MAÑANA	MAZAMORRA – BOCADILLO
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 12
7 DE OCTUBRE	ALMUERZO	FRIJOLES – CARNE DE CERDO ORIENTAL – ARROZ BLANCO – MONEDAS DE PLATANO MADURO – JUGO DE MARACUYA
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 12
7 DE OCTUBRE	MEDIA TARDE	LECHE - BOCADILLO
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 12
7 DE OCTUBRE	COMIDA	PASTA – PLATANO MADURO – ENSALADA DE REPOLLO, ZANAHORIA, Y PIÑA – CARNE DE RES – JUGO DE FRUTA
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

14 DE SEPTIEMBRE AL 13 DE OCTUBRE DEL 2024

MULTISER



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 13
8 DE OCTUBRE	DESAYUNO	AREPA ASADA – HUEVOS PERICOS – MANDARINA – CHOCOLATE CON LECHE
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
INTERCAMBIO DE HUEVO POR QUESO		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 13
8 DE OCTUBRE	MEDIA MAÑANA	SORBETE DE MANGO – PONQUE
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 13
8 DE OCTUBRE	ALMUERZO	CREMA DE MAIZ – POLLO ASADO – ARROZ – PAPA AL HORNO – ENSALADA DE MANGO, PIÑA Y FRESA – JUGO DE GUAYABA DULCE
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 13
8 DE OCTUBRE	MEDIA TARDE	LECHE – BANANO
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 13
8 DE OCTUBRE	COMIDA	ARROZ – PAPA CRIOLLA – ENSALADA REMOLACHA – PECHUGA DE POLLO BBQ – JUGO DE GUAYABA AGRIA
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

14 DE SEPTIEMBRE AL 13 DE OCTUBRE DEL 2024

MULTISER



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 14
9 DE OCTUBRE	DESAYUNO	AREPA ASADA – HUEVOS REVUELTOS – SANDIA – AGUAPANELA CON LECHE
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 14
9 DE OCTUBRE	MEDIA MAÑANA	SORBETE DE MANGO – CROISANT
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
INTERCAMBIO DE SORBETE DE MANGO A SORBETE DE SORBETE DE GUAYABA		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 14
9 DE OCTUBRE	ALMUERZO	LENTEJAS – CARNE DE CERDO – ARROZ – AREPA – ENSALADA DE PEPINO, TOMATE, Y ZANAHORIA- JUGO DE GUSTABA AGRIA
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 14
9 DE OCTUBRE	MEDIA TARDE	KUMIS – MANDARINA
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		

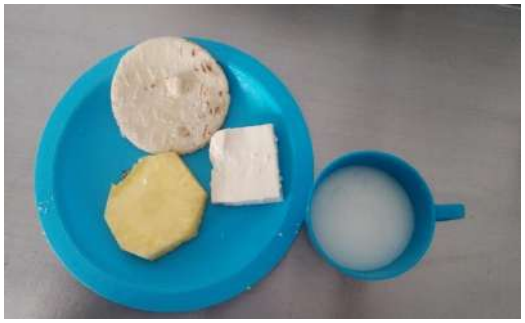


FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 14
9 DE OCTUBRE	COMIDA	ARROZ CON VERDURAS – PLATANO – ENSALADA – CARNE DE RES – JUGO DE MARACUYA
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

14 DE SEPTIEMBRE AL 13 DE OCTUBRE DEL 2024

MULTISER



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 15
10 DE OCTUBRE	DESAYUNO	AREPA CON MARGARINA – QUESO – PIÑA – COLADA DE MAIZENA CON CANELA
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



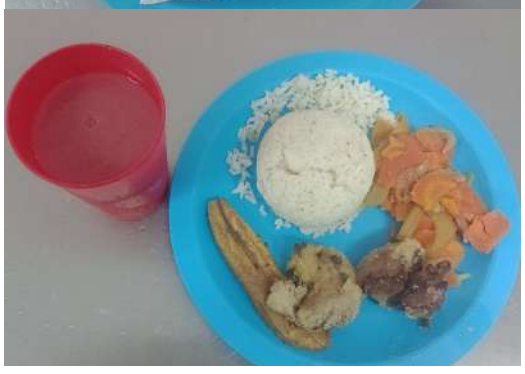
FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 15
10 DE OCTUBRE	MEDIA MAÑANA	LECHE – SANDIA – PONQUE
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 15
10 DE OCTUBRE	ALMUERZO	CREMA DE AHUYAMA – CARNE DE RES A LA PLANCHA – ARROZ – PAPA SUDADA – ENSALADA DE REPOLLO Y PIÑA- JUGO DE TOMATE DE ARBOL
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 15
10 DE OCTUBRE	MEDIA TARDE	YOGURT - BANANO
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 15
10 DE OCTUBRE	COMIDA	ARROZ – TAJADAS – CARNE DE CERDO CON VERDURAS – JUGO DE MANGO
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
INTERCAMBIO DE JUGO DE MANGO POR JUGO DE GUAYABA		

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

14 DE SEPTIEMBRE AL 13 DE OCTUBRE DEL 2024

MULTISER

SABADO



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 2
12 DE OCTUBRE	DESAYUNO	TOSTADAS CON MARGARINA – HUEVO TIBIO – MANDARINA – CAFÉ CON LECHE
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 2
12 DE OCTUBRE	MEDIA MAÑANA	LECHE – BANANO – GALLETAS DE MIEL
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 2
12 DE OCTUBRE	ALMUERZO	SANCOCHO – CARNE DE CERDO – ARROZ – BANANO – ENSALADA DE REMOLACHA – JUGO DE MARACUYA.
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		

Anexo 7.

ALCANCE 12: Diseño y seguimiento al Plan de saneamiento básico del servicio de alimentación o al punto de servido según sea el caso. Diligenciamiento diario de los formatos del PSB.

ALCANCE 13: Diseño y seguimiento al Manual de Buenas Prácticas de Manufactura. (Cumplimiento de capacitaciones a manipuladoras de alimentos, indumentaria, diligenciamiento de formatos de control de temperaturas a equipos fríos, alimentos servidos y recepción de materias primas, Peps, rotulación, etc)

MULTISER	**PROGRAMA ADULTO MAYOR** **ASOCIACIÓN MULTISER** **CENTRO VIDA ORIENTE** **ACTA**	Alcaldía de PEREIRA
Versión: 0		Vigencia: 12-2024

FECHA	2 DE OCTUBRE DEL 2024 – 9 DE OCTUBRE DEL 2024
HORA Y/O DURACIÓN	9:30PM -10:00AM
LUGAR	CENTRO VIDA ORIENTE COMUNA VILLAVICENCIO
CIUDAD	PEREIRA
RESPONSABLE	VALENTINA BERMEJO – NUTRICIONISTA DIETISTA
TEMA/TEMAS	SEGUIMIENTO A EL ADECUADO DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS DEL SERVICIO DE ALIMENTANCION.
OBJETIVO	BRINDAR SEGUIMIENTO AL DILIGENCIAMIENTO DIARIO DE LOS FORMATOS QUE REPOSAN EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION.

SE BRINDO SEGUIMIENTO AL DILIGENCIAMIENTO DE LOS FORMATOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACION EN AMBAS FECHAS EXPUESTAS EN EL ACTA. A SU VEZ SE SACO UN ESPACIO PARA SOCIALIZAR NUEVAMENTE LOS CICLOS DE MENUS DE LA MINUTA PATRON, PARA MEJOR SEGUIMIENTO EN EL SERVICIO DE ALIMENTANCION A LA HORA DE RECIBIR LOS DIFERENTES ALIMENTOS TENIENDO ENCUENTA LOS DIFERENTES INTERCAMBIOS ESTABLECIDOS POR LA PLATA SIRPAZ. ACTUALMENTE LA CARPETA DEL SERVICIO CUENTA CON:

- EL GRAMAJE DE CADA ALIMENTO QUE SE OFRECE EN LA MINUTA PATRON EL CUAL CUMPLE CON LOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES ESTABLECITOS EN LA LEY 1276 DEL 2009.
- FORMATO DE RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS.
- FORMATO DE SEGUIMIENTO DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO.
- FORMATO DE DEVOLUCIONES DE ALIMENTOS A LA PLANTA DE ALIMENTOS.
- EN EL COMEDOR SE ENCUENTRA EXPUESTA LA MINUTA PATRON.

Firma: 

Nombre: Valentina Bermejo Pabón
Cargo: Nutrición y dietética

Registro fotográfico:

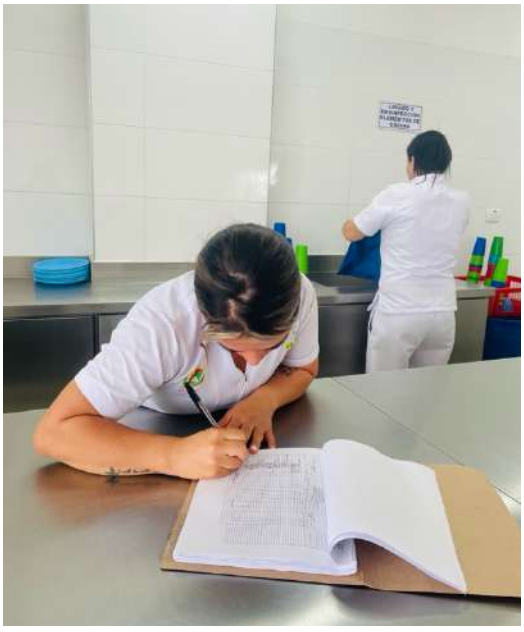
2 de octubre del 2024:





9 de octubre del 2024:





CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES A MANIPULADORES DE ALIMENTOS DEL CVO

20 DE MAYO DEL 2024	CAPACITACION SOBRE FORMATOS DE RECEPCION DE ALIMENTOS, PSB, FORMATO DE DEVOLUCION DE ALLIMENTOS ENTRE OTROS.
18 DE JUNIO DEL 2024	CAPACITACION PLAN DE SANEAMIENTO BASICO Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA.
24 JULIO DEL 2024	CAPACITACION SOBRE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS
28 DE AGOSTO DEL 2024	CAPACITACION SOBRE CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS EN LOS ALIMENTOS
27 DE SEPTIEMBRE DEL 2024	CAPACITACION SOBRE PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION
18 DE OCTUBRE DEL 2024	CAPACITACION SOBRE DISPOSICION DE RECIDUOS SOLIDOS

Anexo 8.

ALCANCE 14: Cronograma de capacitación a la o las manipuladoras de alimentos. Un tema mensual relativo al servicio de alimentación. Evidencia acta.

- Taller de estandarización de alimentos. Evidencia acta.

MULTISER	**PROGRAMA ADULTO MAYOR** **ASOCIACIÓN MULTISER** **CENTRO VIDA ORIENTE** **ACTA**	Alcaldía de PEREIRA
Versión: 0		Vigencia: 12-2024

FECHA	4 DE OCTUBRE
HORA Y/O DURACIÓN	GRUPO A: 10:30 – 11:00AM GRUPO B: 3.00-3.30PM
LUGAR	CENTRO VIDA ORIENTE COMUNA VILLAVICENCIO
CIUDAD	PEREIRA
RESPONSABLE	VALENTINA BERMEJO – NUTRICIONISTA DIETISTA
TEMA/TEMAS	CAPACITACION SOBRE PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION
OBJETIVO	GARANTIZAR QUE COMPRENDAN Y APLIQUEN CORRECTAMENTE LAS NORMAS NECESARIAS PARA PREVENIR LA CONTAMINACIÓN Y GARANTIZAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

Objetivos específicos:

1. Prevenir enfermedades transmitidas por alimentos: Al formar a los manipuladores sobre el manejo adecuado, se reduce el riesgo de brotes de enfermedades por la contaminación cruzada, manejo inadecuado o condiciones insalubres.

2.Fomentar la higiene personal: Enseñar la importancia de la higiene personal, como el lavado de manos frecuente y adecuado, el uso de ropa protectora, y el mantenimiento de una buena salud.

3.Mejorar la manipulación segura de alimentos: Instruir sobre técnicas seguras de preparación, cocción, refrigeración y almacenamiento de alimentos para minimizar el riesgo de crecimiento bacteriano o contaminación.

4. Cumplir con normativas legales: Asegurarse de que los manipuladores de alimentos conozcan las regulaciones locales e internacionales en materia de seguridad alimentaria, para evitar sanciones y proteger a los consumidores.

5. Generar confianza en los consumidores: Capacitar a los manipuladores contribuye a crear un entorno de seguridad y calidad, lo cual aumenta la confianza de los clientes en los productos ofrecidos.

Tema expuesto:

1. Higiene personal del manipulador

El manipulador de alimentos es una fuente potencial de contaminación si no sigue las medidas de higiene adecuadas. Las pautas básicas incluyen:

- **Lavado de manos frecuente y correcto**: Debe realizarse antes de comenzar a trabajar, después de ir al baño, tocar superficies sucias, manipular basura, o estornudar/toser. El lavado debe hacerse con agua tibia y jabón durante al menos 20 segundos.
- **Ropa limpia y adecuada**: Es importante usar uniformes limpios, delantales y redes o gorros para el cabello, además de evitar el uso de joyas o relojes que puedan entrar en contacto con los alimentos.
- **Cubrir heridas y cortes**: Las heridas deben cubrirse con vendajes impermeables y guantes para evitar la transmisión de gérmenes.
- **Estado de salud**: Los manipuladores no deben trabajar si están enfermos o presentan síntomas de infecciones (vómitos, diarrea, fiebre) que puedan contaminar los alimentos.

2. Higiene en las instalaciones y equipos

El entorno de trabajo y los utensilios que se utilizan también son puntos críticos de control para prevenir la contaminación:

- **Limpieza y desinfección regular**: Los utensilios, superficies, mesas, equipos, y áreas de trabajo deben limpiarse y desinfectarse con productos adecuados para eliminar patógenos.
- **Control de plagas**: Las instalaciones deben estar libres de plagas como roedores, insectos y otros animales que puedan contaminar los alimentos.
- **Correcto manejo de desechos**: Los residuos y desechos de alimentos deben eliminarse de forma regular y en contenedores adecuados para evitar su acumulación y posibles focos de contaminación.

3. Prevención de la contaminación cruzada

La **contaminación cruzada** es la transferencia de bacterias u otros microorganismos de una superficie o alimento contaminado a otro. Para evitarla:

- **Separación de alimentos crudos y cocidos**: Al manipular alimentos crudos (especialmente carnes), se debe evitar que entren en contacto con alimentos ya cocidos o listos para consumir. Esto incluye el uso de tablas de cortar, cuchillos y recipientes separados.
- **Almacenamiento adecuado**: Los alimentos crudos deben almacenarse en áreas distintas y en niveles más bajos de los refrigeradores, para evitar que líquidos como jugos de carne goteen sobre otros alimentos.

4. Control de la temperatura

La temperatura es un factor crucial en la seguridad alimentaria, ya que muchas bacterias patógenas crecen rápidamente entre 5 °C y 60 °C, conocido como la "zona de peligro". Las medidas clave incluyen:

- **Refrigeración**: Los alimentos perecederos deben mantenerse refrigerados a una temperatura de 5 °C o menos.
- **Cocción adecuada**: Los alimentos, especialmente las carnes, deben cocinarse a temperaturas internas seguras para matar microorganismos. Por ejemplo, el pollo debe alcanzar al menos 75 °C.
- **Mantenimiento en caliente**: Los alimentos cocidos que se mantendrán a temperatura ambiente deben mantenerse a más de 60 °C para evitar el crecimiento bacteriano.
- **Enfriamiento rápido**: Los alimentos cocidos deben enfriarse rápidamente si no se van a consumir de inmediato, evitando que permanezcan en la zona de peligro.

5. Medidas de protección específicas

Para garantizar que los alimentos sean seguros, también se deben tomar algunas medidas de protección adicionales:

- **Uso de guantes**: En ciertas situaciones, como manipular alimentos listos para el consumo o con ingredientes de alto riesgo, el uso de guantes puede ser una barrera de protección, aunque no sustituye el lavado de manos frecuente.
- **Tapabocas y protectores faciales**: En algunos entornos, como el procesamiento de alimentos o situaciones de alta exposición, el uso de mascarillas puede ayudar a reducir la contaminación por gotículas.
- **Monitoreo de peligros**: Implementar sistemas de control como el HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) ayuda a identificar los puntos críticos en el proceso de manipulación y asegurar que se tomen las medidas preventivas adecuadas.

6. Capacitación continua

Es esencial que los manipuladores de alimentos reciban **capacitaciones periódicas** sobre las normas de higiene y las mejores prácticas en la manipulación de alimentos, para mantenerse actualizados con las regulaciones y tendencias en seguridad alimentaria.

Conclusión

La correcta implementación de prácticas higiénicas y medidas de protección en la manipulación de alimentos reduce el riesgo de contaminación y brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, asegurando así un suministro alimentario seguro para los consumidores. Estas prácticas no solo protegen la salud pública, sino que también mejoran la calidad y la reputación del establecimiento que las sigue.

Firma: 
Nombre: Valentina Bermejo Pabón
Cargo: Nutrición y dietética

Registro fotográfico:





Registro de asistencia:

REGISTRO DE ASISTENCIA INTERNA

Código: MGA-02-05
Versión: 1
Fecha: 30/07/2024

Ciudad y fecha: 4 de Octubre 2024, Pereira
Lugar: Centro Vida Oriente
Tema: Practicas Higienicas y medidas de protección
Duración: 30 min grupo 1 / 30 min grupo 2

CAPACITACIÓN [X] REUNIÓN [ ] COMITÉ [ ] OTROS: ____

RESPONSABLE

NOMBRES Y APELLIDOS	Valentina Bermejo P.	CARGO	Nutricionista

ASISTENTES

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CORREO	CARGO	FIRMA
1	Lorena Blandon	100633485O	Sanlole1991@Hotmail	manipuladora Alimentos	Lorena Blandón
2	Jhon Montes	6241875	Sanlole1991@Hotmail	manipulador de Alimentos	Jhon J.
3	Sandra Garcia	42163947	gsamg145@gmail.com	manipuladora Alimentos	SANDRA GARCIA
4	Angie Restrepo	1108554160	restrepoangui@hotmail.com	manipuladora Alimentos	
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

La información personal recopilada mediante el presente formato se usará para fines de verificación y prueba de asistencia a la actividad aquí registrada y para el contacto futuro de la Cooperativa MULTISER sobre temas relacionados con la presente actividad. La información será almacenada y custodiada según los criterios de la Ley 1581 de 2012 sobre protección de datos personales.

Carrera 11 # 1E-06 Barrio Popular Modelo Cel +57 320 588 9146 Pereira-Risaralda

Cooperativa de Trabajo Asociado Multiplicadora de Servicios – MULTISER
Centro de Vida Oriente Pereira C.V.O.P

Anexo 9.

ALCANCE 15: Capacitación trimestral en alimentación y nutrición al talento humano de la Institución o centro.

- Clasificación nutricional y evaluación de riesgo cardiovascular del talento humano del centro vida oriente.

MULTISER	**PROGRAMA ADULTO MAYOR** **ASOCIACIÓN MULTISER** **CENTRO VIDA ORIENTE** **ACTA**	Alcaldía de PEREIRA
Versión: 0		Vigencia: 12-2024

FECHA	25 DE SEPTIEMBRE DEL 2024
HORA Y/O DURACIÓN	12.00 – 12.30 PM
LUGAR	CENTRO VIDA ORIENTE COMUNA VILLAVICENCIO
CIUDAD	PEREIRA
RESPONSABLE	VALENTINA BERMEJO – NUTRICIONISTA DIETISTA
TEMA/TEMAS	DISLIPIDEMIA Y ALIMENTACION
OBJETIVO	BRINDAR EDUCACION ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL CON EL FIN DE PREVENIR ECNT EN EL TALENTO HUMANO DEL CENTRO VIDA ORIENTE.

Se inicia la capacitación con una invitación formal a esta enviada al grupo del CVO, con el fin de motivar y aumentar la asistencia a la misma. Una vez todos ubicados en el auditorio del centro vida, la nutricionista Valentina Bermejo se dispone a iniciar la respectiva charla, cuestionando a los colaboradores sobre el tema, esto con el fin de promover la participación de todos. Se continua explicando el concepto como:

- ¿Qué es Dislipidemia?
- ¿Qué es Colesterol Total?
- Factores de riesgo.
- ¿Por qué es importante el colesterol para el cuerpo?
- ¿Cuándo el colesterol presenta un riesgo para mis arterias?
- ¿Qué son los triglicéridos?
- ¿Cómo tenerlos en rangos saludables?
- ¿Cuáles son las principales recomendaciones alimentarias que debo tener presente?
- ¿Cuáles son los alimentos que debo evitar consumir?
- Algunos hábitos que debo tener presente.

NOMBRE: VALENTINA BERMEJO PABON
CARGO: NUTRICIONISTA DIETISTA

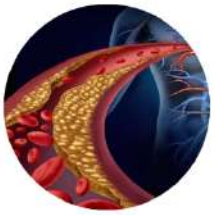
FIRMA:_____

MULTISER	**PROGRAMA ADULTO MAYOR** **ASOCIACIÓN MULTISER** **CENTRO VIDA ORIENTE** **ACTA**	Alcaldía de PEREIRA
Versión: 0		Vigencia: 12-2024

INFOGRAFIA DEL TEMA:

ALIMENTACIÓN PARA MEJORAR TUS NIVELES DE COLESTEROL TOTAL

El colesterol demasiado elevado es un problema de salud ya que afecta las arterias debido a una acumulación de grasas, colesterol y otras sustancias dentro y sobre las paredes de las arterias. Formando una placa que bloquea el flujo de sangre.



¿Cuáles son sus principales factores de riesgo?

- Consumo de tabaco



- Sedentarismo



- Hipertensión

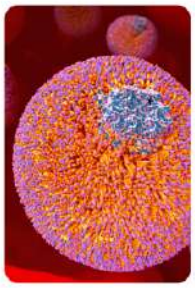


- Diabetes Mellitus



¿Por qué es importante el colesterol en nuestro cuerpo?

El colesterol es absorbido por nuestra alimentación hasta que llega a nuestro hígado que lo metaboliza, produciendo lipoproteínas, estas son las que transportan el colesterol al resto del cuerpo, necesarias para formar las membranas celulares, para producir algunas hormonas, para la producción de ácidos biliares, entre otras funciones.



Existen dos lipoproteínas muy conocidas:

LDL Colesterol: Es el que lleva el colesterol a los tejidos, por esto en exceso contribuye a que aumente la placa de ateroma.

HDL Colesterol: Es el que lleva el colesterol desde los tejidos y los órganos hacia el hígado.

¿Cuándo el colesterol presenta un riesgo para mis arterias?

Para que esta condición se presente el cuerpo tendría que llevar mucho más colesterol hacia los tejidos, que el que vuelve al hígado, también que las paredes de las arterias estén lastimadas o inflamadas para que el colesterol pueda entrar.

¿Qué son los triglicéridos y como tenerlos en rangos saludables?

Son un tipo de energía almacenada que puede ser utilizada por nuestro organismo. Cuando tenemos elevados los triglicéridos puede ser un indicador de mantener una alimentación alta en hidratos de carbono.

- Disminuir el consumo de carbohidratos pueden ser una opción para disminuir el exceso de triglicéridos en nuestro cuerpo.
- Mejorar el consumo de grasas saludables ha demostrado reducir tus valores de triglicéridos aproximadamente en un 50%.
- Evita alimentos altos en azúcar simple o grasas no saludables derivada de ultra procesados.



¿Cuáles son las principales recomendaciones que debo tener presentes?

Cambia tu aceite por un aceite de oliva extra virgen:
Utilizar aceite de oliva en tu alimentación ayudara a mejorar tu perfil de lípidos en tu cuerpo, protege el colesterol LDL de su oxidación evitando que se convierta en un colesterol que forme placas en tus arterias, evita infartos, te brinda mayor saciedad, mejora la sensibilidad a la insulina, contiene ácido oleico con propiedades antiinflamatorios, resiste altas temperaturas.



Aumenta tu consumo de omega 3:

Previene el riesgo cardiovascular, disminuyendo la cantidad de triglicéridos en sangre, aumentando el colesterol HDL, mejorando tu perfil de lípidos, así como proporcionar efectos antiinflamatorios.

Puedes suplementarte o conseguirlo en alimentos como, salmón, pescado azul, semillas, nueces, aceite de hígado de bacalao.

Reduce el índice glicémico de tu alimentación:

Puedes comenzar por preferir carbohidratos almidonados y fibrosos, sobre cho simples, ya que esto ayudara a disminuir la respuesta de la insulina en nuestro cuerpo, mejorando la captación de esta por nuestras células.
Prefiere carbohidratos como la papa, la yuca, legumbres, avena, productos verdaderamente integrales.

Complementa con carbohidratos como los vegetales ricos en fibra, las frutas. Dejando a un lado productos de panaderia así como ultraprocesados.



Estructura una rutina de activi física:
La actividad física responde muy bien ante la mejora de las lipoproteínas que transportan el colesterol, ayudando a mantener el colesterol total en rangos adecuados.



Te recomiendo estructurar una rutina de entrenamientos semanales que incluya actividad de fuerza que ayude a mantener tus músculos activos, así como ejercicios cardiovasculares otra opción son los entrenamientos funcionales que incluyen ambos.

¿Cuáles son los alimentos que debo evitar consumir?



Azucares simples:
Es uno de los productos más adictivos para la sociedad, alimentos como la panela, el azúcar de mesa, la miel, las bebidas gaseosas, jugos procesados, bebidas energéticas, productos de panadería, donas, dulces, son algunos de los productos con más azúcar en el mercado.

Ultra procesados ricos en grasas saturadas y grasas trans:
Alimentos como papas fritas, embutidos, salsas, productos de panadería, alimentos fritos con grasas reutilizadas, son algunos de los productos que no ayudan a tu salud.



REGISTRO FOTOGRAFICO





REGISTRO DE ASISTENCIA

REGISTRO DE ASISTENCIA INTERNA

Código: MGA-02-05
Versión: 1
Fecha: 30/07/2024

Ciudad y fecha: Pereira; 25 de Septiembre — Lugar: Centro Vida Oriente
Tema: Alimentación y Dislipidemia — Duración: 12:00 - 12:30 pm

CAPACITACIÓN [X] REUNIÓN [ ] COMITÉ [ ] OTROS: ____

RESPONSABLE

NOMBRES Y APELLIDOS	Valentina Bermejo	CARGO	Nutricionista

ASISTENTES

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CORREO	CARGO	FIRMA
1	Valentina Bermejo	1088330314	Valentina.9abril@...	Prof. Deportes	
2	SEBASTIAN AGUDELO	1094906164	[illegible]	Prof. Deportes	
3	Maribel Gomez A.	1088388083	[illegible]	Aux. H	
4	Silvia Mejia G.	42077710	silviamejiagomez@hotmail.com	Tallerista	
5	Sara Sofía Llanos G.	1112744452	sara23sofia@gmail.com	Fisioterapeuta	
6	Javier Antonio Reina U	79885044	[illegible]	tallerista	
7	Miguel Angel Aguirre Chaverra	1088037687	miguelaguirre[illegible]	Prof. Deportes	
8	Vanessa Quiceno	1088[illegible]	[illegible]	Psicologa	
9	Juan Gallego	1004[illegible]	[illegible]	Prof. Deportes	
10	John Wilmar Loaiza	1144[illegible]	[illegible]	Prof. Deporte	
11	Luz Neira R.	35545888	[illegible]	T. Social	
12	Angie Melissa Rivera	3215845424	[illegible]	Aux. Enfermeria	
13	Carolina Rodriguez	1[illegible]	[illegible]	Psicologa	
14	[illegible]	18391927	[illegible]	[illegible]	
15	Gloria Inés Arias	22092595	[illegible]	T. Social	
16	ANA MUBIA HOSQUERA	55600060	[illegible]	APH	
17	Yeferson Marin F	1090338218	[illegible]	Profesional SST	
18	Nathalia Garcia T.	1088 296 069	[illegible]	Administrativa	
19	Luisa Fda Reyes	1088257219	[illegible]	Salvavidas	
20					

La información personal recopilada mediante el presente formato se usará para fines de verificación y prueba de asistencia a la actividad aquí registrada y para el contacto futuro de la Cooperativa MULTISER sobre temas relacionados con la presente actividad. La información será almacenada y custodiada según los criterios de la Ley 1581 de 2012 sobre protección de datos personales.

Carrera 11 # 1E-06 Barrio Popular Modelo Cel +57 320 686 9146 Pereira-Risaralda

Cooperativa de Trabajo Asociado Multiplicadora de Servicios – MULTISER
Centro de Vida Oriente Pereira C.V.O.P

ITEM	TRABAJADOR	CLASIFICACION NUTRICIONAL	RIESGO E. CARDIOVACULAR O CRONICA	OBSERVACIONES
1	GLORIA CLEMENCIA GONZALEZ CARMONA			
2	JHON JAIRO PEREZ MONTES	SOBREPESO	MODERADO	USUARIO CON RIESGO CARDIOVACULAR MODERADO, SE RECOMIENDA REFORZAR CAPACITACIONES EN HABITOS SALUDABLES CON EL FIN DE PREVENIR RIESGO DE ECNT.
3	SANDRA LORENA BLANDON	SOBREPESO	BAJO	USUARIO CON ADECUADA PRESERVACION DE MASA MUSCULAR, POR LO TANTO EL IMC NO ES UN DATO CONFIABLE A LA HORA DE EVALUAR COMPOSICION CORPORAL - ADECUADA CIRCUNFERENCIA DE CINTURA - BAJO RIESGO CARDIOVASCULAR - ADECUADO PORCENTAJE DE GRASA. SE RECOMIENDA CONTINUAR CAPACITACIONES DE PREVENCION Y PROMOCION EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE.
4	SANDRA GARCIA			
5	ANGIE KATHERINE RESTREPO	SOBREPESO	MODERADO	USUARIO CON RIESGO CARDIOVACULAR MODERADO, SE RECOMIENDA REFORZAR CAPACITACIONES EN HABITOS SALUDABLES CON EL FIN DE PREVENIR RIESGO DE ECNT.
6	CAMILA ALEXANDRA CENTENO RAMIREZ	OBESIDAD GRADO	MODERADO	USUARIO CON RIESGO CARDIOVACULAR MODERADO, SE RECOMIENDA REFORZAR CAPACITACIONES EN HABITOS SALUDABLES CON EL FIN DE PREVENIR RIESGO DE ECNT.

8	SOCORRO SIVILA MEJIA GOMEZ	SOBREPESO	ALTO	SE RECOMIENDA CONTINUAR CAPACITACIONES DE PREVENCION Y PROMOCION EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE.
9	BAUER ANTONIO REINA VILLAMIL	SOBREPESO	BAJO	SE RECOMIENDA CONTINUAR CAPACITACIONES DE PREVENCION Y PROMOCION EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE.
10	JUAN PABLO GALLEGO MARÍN	PESO ADECUADO	BAJO	SE RECOMIENDA CONTINUAR CAPACITACIONES DE PREVENCION Y PROMOCION EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE.
11	MIGUEL ANGEL AGUIRRE CHAVERRA	SOBREPESO	BAJO	USUARIO CON ADECUADA PRESERVACION DE MASA MUSCULAR, POR LO TANTO EL IMC NO ES UN DATO CONFIABLE A LA HORA DE EVALUAR COMPOSICION CORPORAL - ADECUADA CIRCUNFERENCIA DE CINTURA - BAJO RIESGO CARDIOVASCULAR - ADECUADO PORCENTAJE DE GRASA. SE RECOMIENDA CONTINUAR CAPACITACIONES DE PREVENCION Y PROMOCION EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE.
12	JOHN WILMAR LOAIZA VALENCIA	SOBREPESO	BAJO	USUARIO CON ADECUADA PRESERVACION DE MASA MUSCULAR, POR LO TANTO EL IMC NO ES UN DATO CONFIABLE A LA HORA DE EVALUAR COMPOSICION CORPORAL - ADECUADA CIRCUNFERENCIA DE CINTURA - BAJO RIESGO CARDIOVASCULAR - ADECUADO PORCENTAJE DE GRASA. SE RECOMIENDA CONTINUAR CAPACITACIONES DE PREVENCION Y PROMOCION EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE.

13	JOAN SEBASTIAN ACEVEDO	PESO ADECUADO	BAJO	SE RECOMIENDA CONTINUAR CAPACITACIONES DE PREVENCION Y PROMOCION EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE.
14	VALENTINA GALEANO GARCIA	PESO ADECUADO	BAJO	SE RECOMIENDA CONTINUAR CAPACITACIONES DE PREVENCION Y PROMOCION EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE.
15	JUAN BAUTISTA SANCHEZ SANCHEZ	PESO ADECUADO	BAJO	SE RECOMIENDA CONTINUAR CAPACITACIONES DE PREVENCION Y PROMOCION EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE.
16	SARA SOFIA LLANOS GÓMEZ	PESO ADECUADO	ALTO	USUARIO CON ADECUADO INDICE DE MASA CORPORAL - CON RIESGO CARDIOVASCULAR ALTO SEGUN ICC- SE RECOMIENDA SE RECOMIENDA CONTINUAR CAPACITACIONES DE PREVENCION Y PROMOCION EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE.
17	LUISA FERNANDA REYES YANDY	SOBREPESO	MODERADO	USUARIO CON RIESGO CARDIOVACULAR MODERADO, SE RECOMIENDA REFORZAR CAPACITACIONES EN HABITOS SALUDABLES CON EL FIN DE PREVENIR RIESGO DE ECNT.
18	NICOLAS TABARES ECHEVERRI	PESO ADECUADO	BAJO	SE RECOMIENDA CONTINUAR CAPACITACIONES DE PREVENCION Y PROMOCION EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE.

19	NATHALIA GARCIA TORO	PESO ADECUADO	BAJO	SE RECOMIENDA CONTINUAR CAPACITACIONES DE PREVENCION Y PROMOCION EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE.
20	NICOLAS ANDRES BERRIO MOTATO	SOBREPESO	BAJO	SE RECOMIENDA CONTINUAR CAPACITACIONES DE PREVENCION Y PROMOCION EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE.
#REF!	JEFERSON MARIN FERNANDEZ	PESO ADECUADO	BAJO	SE RECOMIENDA CONTINUAR CAPACITACIONES DE PREVENCION Y PROMOCION EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE.

Anexo 10.

ALCANCE 16: Seguimiento a la calidad de materias primas del servicio de alimentación. Formato de recepción de materias primas.

- Inspección sanitaria al vehículo de transporte de alimentos

REGISTRO FOTOGRAFICO		
		
Actividad: Seguimiento calidad de la alimentación ofrecida. **Fecha: 2 de octubre del 2024** **Lugar: Servicio de alimentación**	**Actividad: Seguimiento calidad de la alimentación ofrecida.** **Fecha: 4 de octubre del 2024** **Lugar: Servicio de alimentación**	**Actividad: Seguimiento calidad de la alimentación ofrecida.** **Fecha: 20 de septiembre del 2024** **Lugar: Servicio de alimentación.**

REGISTRO FOTOGRAFICO	
	
ACTIVIDAD: FORMATO DE INSPECCION SANITARIA AL VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS. **FECHA: 18 DE SEPTIEMBRE DEL 2024** **LUGAR: CENTRO VIDA ORIENTE**	**ACTIVIDAD: FORMATO DE INSPECCION SANITARIA AL VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS.** **FECHA: 18 DE SEPTIEMBRE DEL 2024** **LUGAR: CENTRO VIDA ORIENTE**

	FORMATO DE INSPECCIÓN SANITARIA DE VEHICULO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS	VERSIÓN 1

Vehículo Corponor	X	Vehículo Contratado				Contrato Nro.	
PLACA:	IPV 361 CALI	CATEG	Serv. Publico	MODELO	FIAT		TIPO:FIORINOFIRE
Nombre Contratista: SIRPAZ					NIT	800015260	
Nombre conductor: FRANCISCO JAVIER GONZALES					CC	1088012977	
Licencia conducción:		Categ	C1	Vence	20/07/05		

ITEM	DATOS VEHICULO	SI	NO	Fecha Vencimiento	OBSERVACIONES
1	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación (cadena de frío) hasta su destino final	X			
2	El vehículo debe ser adecuado para el fin perseguido y fabricado con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa.	X			
3	Los vehículos de transporte de alimentos deberán llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: “Transporte de	x			
4	Cabina de conducción limpia y libre de corrosión	x			
5	Tapicería limpia y en buen estado	x			
6	En cabina, no se deben evidenciar sustancias tóxicas, contaminantes o peligrosas.	x			
7	Techos limpios, piso seco y limpio, paredes limpios	x			
8	Ausencia de animales al interior del vehículo y zona de carga	x			
9	Ausencia de olores desagradables o fuertes.	x			
10	Cinturones de seguridad limpios y en buen				
11	Utilización de estibas, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de	x			
12	En caso de tercerizar el servicio de transporte de alimentos, el contratista se asegurará que el transporte garantice las previsiones y normatividad exigida para el transporte de alimentos puntualmente Resolución 2674 de 2013 durante toda la ejecución del contrato	x			
13	Contar con acta de limpieza y desinfección del vehículo o Concepto de Control de Plagas del proponente, como evidencia del proceso de saneamiento durante toda la ejecución del contrato	x			
14	Contar con certificado de manipulación de alimentos del conductor y su ayudante, expedido por establecimiento o institución autorizada por la Secretaría de Salud competente	x			
15	Contar con certificado que autoriza al vehículo a transportar los alimentos expedido por autoridad sanitaria autorizada. (secretaria de Salud competente), vigente durante toda la ejecución del contrato	x			
16	Copia de la Licencia de Conducción del Conductor del vehículo propuesto como transporte de alimentos.	x			
17	Certificado de Revisión Técnico Mecánica vigente, si aplica.	x			
18	SOAT vigente.	x			
19	Copia Tarjeta Propiedad del vehículo.	x			

OBSERVACIONES: El vehiculo presenta un adecuado nivel de limpieza y desinfeccion, libre de resuduos y malos olores. Los alimentos estan organizados de forma adecuada evitando el riesgo de contaminacion cruzada. Los recipientes para el transporte de alimentos estan limpios, en buen estado y adecuados para tipo de producto transportado.

Fecha de verificación (18/09/2024):

VB

Nutricionista Dietista

Conductor

Anexo 11.

ALCANCE 17: Acompañamiento a la PAM durante la ingesta de alimentos en el comedor. Tiempos de comidas aleatorios. Formato de acompañamiento.

- Oficio dirigido a la planta de alimentos con observaciones puntuales de los usuarios del centro vida oriente relacionada con la alimentanción.

FECHA	TIEMPO DE COMIDA	NOTAS	PLAN DE ACCION	FOTOS
20 DE SEPTIEMBRE DEL 2024	ALMUERZO	SE ESCUCHAN OBSERVACIONES POSITIVAS Y NEGATIVAS SOBRE LA NUEVA MINUTA PATRON EJECUTADA EN EL MES DE SEPTIEMBRE	SE REITERA LA IMPORTANCIA DE CONOCER LOS POSIBLES INTERCAMBIOS QUE SE LE PUEDEN REALIZAR A LA MINUTA Y SE ESCUCHAS OBSERVACIONES PARA COMUNICAR POR MEDIO DE ACTAS AL SERVICIO DE ALIMENTANCION	
30 DE SEPTIEMBRE DEL 2024	ALMUERZO	SE CUESTINA A LOS ADULTOS MAYORES SI LES AGRADA EL COLOR, SABOR, EMPLATADO DE LOS ALIMENTOS EN DONDE MUCHAS DE ESTAS FUERON NEGATIVAS	SE ESPERA APLICAR EN EL PROXIMO PERIODO UNA ENCUESTA DE SATISFACCION RELACIONADA CON LA ALIMENTANCION	
2 DE OCTUBRE DEL 2024	DESAYUNO	SE OBSERVA QUE ALGUNOS ADULTOS MAYORES INGRESAN ALIMENTOS AL CENTRO VIDA OREINTE	SE ESPERA AGREGAR AL MANUAL DE CONVIVVENCIA Y REGLAMENTO INTERNO. PARA EVITAR EL INGRESO DE ALIMENTOS AL CVO.	

Pereira, 19 de septiembre del 2024.

Planta de alimentos SIRPAZ

Asunto: Observaciones y reclamaciones sobre el servicio de alimentación del Centro Vida Oriente.

En la ciudad de Pereira, durante los últimos cuatro meses, se han recibido múltiples observaciones y quejas por parte de los usuarios del Centro Vida Oriente, respecto a la calidad de los alimentos suministrados. Dichas observaciones han sido debidamente recepcionadas por el personal del mencionado centro, quienes, conforme a los procedimientos internos, han levantado actas que documentan las quejas y las han remitido a la entidad contratada para el suministro de alimentos, SIRPAZ, a través del operador MULTISER.

Algunas de las actas mencionadas anteriormente fueron elaboradas en las siguientes fechas: 18 de junio de 2024, 29 de junio de 2024, y 16 de agosto de 2024. En dichas actas se consignan diversas observaciones que, a la fecha, aún persisten, lo cual genera preocupación en el operador del Centro Vida. Este último ha manifestado su constante interés en brindar soluciones oportunas frente a las inconformidades presentadas por los usuarios de la institución.

Ante la persistencia de los reclamos por la falta de variedad en la alimentación, se procedió a la elaboración de una minuta oficial, confeccionada por las tres nutricionistas adscritas a los centros Vida de Pereira (Cerritos, Oso y Oriente). Esta minuta fue entregada formalmente a la planta de alimentos en el mes de julio del presente año, con el objetivo de solucionar la problemática planteada.

En cumplimiento de lo anterior, la nueva minuta comenzó a implementarse el día 16 de septiembre de 2024. No obstante, tras solo tres días de su ejecución, las quejas y reclamaciones por parte de los usuarios del Centro Vida Oriente y sus veedores han aumentado. Entre los principales motivos de inconformidad se encuentra la insuficiente cocción de algunos alimentos, así como la percepción de baja calidad en el sabor y preparación de los mismos. Los comentarios específicos realizados incluyen:

- "La papa y el arroz vienen muy duros."

- "El jugo no tiene suficiente fruta, no sabe a nada."

- "La carne de cerdo llega con sabor a rancio y muy dura”

- "Las preparaciones con leche no tienen suficiente producto, saben a agua."

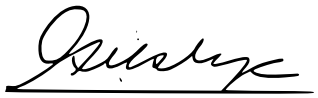
- "Los alimentos no presentan buen sabor."

Por lo anterior, se solicita a las partes responsables del servicio de alimentación tomar las medidas correctivas pertinentes, con el fin de garantizar la correcta prestación del servicio, respetando los estándares de calidad alimentaria y las expectativas razonables de los usuarios.

Atentamente,

Firma: 

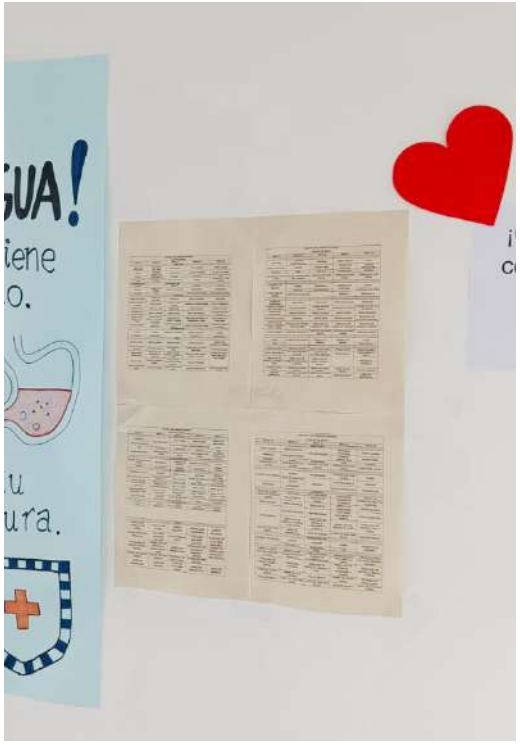
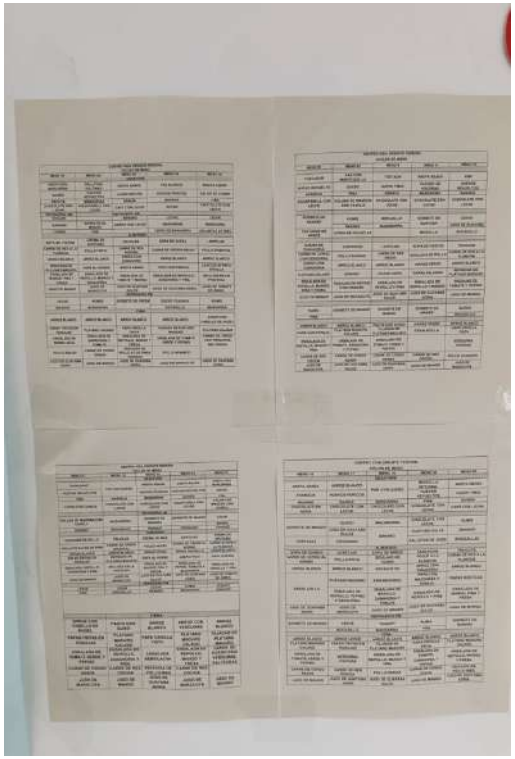
Julieth Valentina Bermejo Pabón
Cargo: Nutricionista Dietista

Firma: 

Gloria Clemencia Gonzales
Cargo:

Anexo 12.

ALCANCE 18: Mantener actualizada una cartelera en el área del comedor con el ciclo de menús e información en temas alimentarios y nutricionales que además sea socializada con la PAM y el talento humano, se deberán sensibilizar para que de manera permanente realicen lean la cartelera.

REGISTRO FOTOGRAFICO		
		
Actividad: CARTELERA DE LOS CICLOS DE MENUS EN EL COMEDOR **Fecha: 17 DE SEPTIEMBRE DEL 2024** **Lugar: COMEDOR**	**Actividad: CARTELERA DE LOS CICLOS DE MENUS EN EL COMEDOR** **Fecha: 20 DE SEPTIEMBRE DEL 2024** **Lugar: COMEDOR**	**Actividad: CARTELERA DE LOS CICLOS DE MENUS EN EL COMEDOR** **Fecha: 17 DE SEPTIEMBRE DEL 2024** **Lugar: COMEDOR**

Anexo 13.

ALCANCE 19: Realizar una actividad mensual informativa o de capacitación a la PAM en temas alimentarios y nutricionales, que incentiven el consumo de todos los alimentos suministrados en la Institución o centro para mantener y/o mejorar su estado nutricional.

Alcaldía de PEREIRA	**DEPARTAMENTO DE RISARALDA** **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 900415283-4**	
FICHA TALLER		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 08-2024**

CENTRO VIDA - ORIENTE – MUNICIPIO DE PEREIRA RISARALDA		
FECHA DE LA ACTIVIDAD	**D: 27 MES: SEPTIEMBRE AÑO: 2024**	**JORNADA: MAÑANA _X___ TARDE ___X__**
NOMBRE DEL TALLER	**HABITOS SALUDABLES EN EL ADULTO MAYOR**	

OBJETIVO:

1. SOCIALIZAR A LOS USUARIOS DEL PROGRAMA, LOS DIFERENTES HABITOS SALUDABLES QUE DEBEMOS TENER PRESENTES EN LA EDAD ADULTA MAYOR.

TEMAS PARA DESARROLLAR

Cambios fisiológicos en la edad adulta mayor – formas de malnutrición en la edad adulta mayor – como podemos evitar la sarcopenia en la edad adulta mayor – cuales son los alimentos ricos en proteína – alimentos ricos en grasas saludables – harinas permitidas – alimentos ultraprocesados – **adecuado consumo de agua en la edad adulta mayor** – habito de tomar el sol – beneficios de una adecuada nutrición.

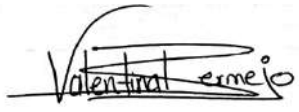
METODOLOGIA:

1. Para una mejor comunicación y participación, el grupo se ubicó en MESA REDONDA. Para la realización de taller práctico de reunieron en subgrupos. (grupo amarillo – grupo azul – grupo rojo)
2. Se explicó el nombre, objetivo y los temas a desarrollar. Utilizándose un lenguaje claro, sencillo
3. Mi ubicación fue de frente al grupo de adultos mayores, utilizando un tono de voz fuerte, sin gritar.
4. Al socializar el tema central, se colocaron ejemplos cotidianos según las vivencias de los participantes solicitándoles la opinión de cada uno.
5. Para determinar el tema, se tienen presentes los últimos lineamientos en Salud del Ministerio de Salud y Protección Social en beneficio de la población Adulta Mayor.

CONCLUSIONES:

1. Los hábitos saludables en la edad adulta mayor juegan un papel fundamental como prevención de enfermedades crónicas así como sintomatología derivada de la misma, por esto se inculca su importancia desde el área de nutrición y estilo de vida saludable.

N° ASISTENTES: En esta actividad participaron activamente un grupo de: **USUARIOS MAÑANA 63 TARDE 58**



VALENTINA BERMEJO PABON
NUTRICIONISTA – DIETISTA

Alcaldía de PEREIRA	**DEPARTAMENTO DE RISARALDA** **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 900415283-4**	
FICHA TALLER		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 08-2024**





CENTRO VIDA – ORIENTE PEREIRA – C.V.O.P
Calle 4 # 8 - 03 – Comuna Villavicencio - Cel +57 320 688 9146 - Pereira-Risaralda
E-mail: multisercta@gmail.com

Alcaldía de PEREIRA	**DEPARTAMENTO DE RISARALDA** **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 900415283-4**	
FICHA TALLER		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 08-2024**



CENTRO VIDA – ORIENTE PEREIRA – C.V.O.P
Calle 4 # 8 - 03 – Comuna Villavicencio - Cel +57 320 688 9146 - Pereira-Risaralda
E-mail: multisercta@gmail.com

Anexo 14.

ALCANCE 20: En enlace con ICBF para la adquisición mensual del Alimento de Alto Valor Nutricional (AAVN - Bienestarina), custodiar el complemento y hacer adecuado uso del mismo. En caso de hacer uso del AAVN. Evidencia formato de control de la Bienestarina del ICBF.

MULTISER	**PROGRAMA ADULTO MAYOR** **ASOCIACIÓN MULTISER** **CENTRO VIDA ORIENTE** **ACTA**	Alcaldía de PEREIRA
Versión: 0		Vigencia: 12-2024

FECHA	20 DE SEPTIEMBRE DEL 2024- 23 DE SEPTIEMBRE DEL 2024
HORA Y/O DURACIÓN	JORNADA MAÑANA – JORNADA TARDE
LUGAR	CENTRO VIDA ORIENTE COMUNA VILLAVICENCIO
CIUDAD	PEREIRA
RESPONSABLE	VALENTINA BERMEJO – NUTRICIONISTA DIETISTA
TEMA/TEMAS	ENTREGA DE BIENESTARINA
OBJETIVO	CONTRIBUIR A MEJORAR SU ESTADO NUTRICIONAL Y GARANTIZAR UNA ALIMENTACIÓN BALANCEADA, PROPORCIONANDO UN SUPLEMENTO ALIMENTICIO RICO EN PROTEÍNAS, VITAMINAS Y MINERALES.

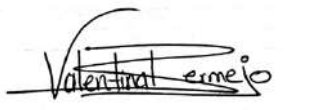
SE REALIZA ENTREGA DE 160 BIENESTARINAS AL CENTRO VIDA OREINTE EL DIA 20 DE SEPTIEMBRE DEL 2024, LA NUTRICIONISTA DIETISTA DE LA INSTITUCION FIRMA EL RECIBIDO. Y SE EXPLICA EL DILIGENCIAMIENTO DEL FORMATO DE ENTREGA DEL ALIMENTO DE ALTO VALOR NUTRICIONAL A BENEFICIARIOS. ESTE APORTA MULTIPLES BENEFICIOS A LA POBLACION ADULTA MAYOR.

LA ENTREGA DE BIENESTARINA A LOS ADULTOS MAYORES TIENE UN IMPACTO POSITIVO EN SU SALUD, AL AYUDARLES A MANTENER UNA DIETA EQUILIBRADA, PREVENIR LA MALNUTRICIÓN, Y MEJORAR SU BIENESTAR GENERAL. ESTA MEDIDA ES ESPECIALMENTE IMPORTANTE EN POBLACIONES VULNERABLES DONDE LA FALTA DE RECURSOS ECONÓMICOS O LAS LIMITACIONES FÍSICAS PUEDEN AFECTAR SU CAPACIDAD DE OBTENER LOS NUTRIENTES NECESARIOS SOLO A TRAVÉS DE SU ALIMENTACIÓN DIARIA.

SE REALIZA ENTREGA EL DIA 23 DE SEPTIEMBRE DEL 2024 DE 160 BIENESTARINAS A LOS ADULTOS MAYORES DEL CENTRO VIDA ORIENTE, SE RECUERDA LA FORMA DE PREPARACION Y LA FECHA DE VENCIMIENTO, PARA EVITAR CONSUMO DEL PRODUCTO DIAS DESPUES DE SU FECHA DE VENCIMIENTO.

SE ADJUNTA REGISTRO FOTOGRAFICO Y FORMATO DE RECIBIDO.

NOMBRE: VALENTINA BERMEJO PABON
CARGO: NUTRICIONISTA DIETISTA

FIRMA:

REGISTRO FOTOGRAFICO

23 de septiembre del 2024:





20 de septiembre del 2024:



		Código: MGO-02-12
		Versión: 01
		Fecha: 14-05-2024

PERIODO DEL CRONOGRAMA	14 de septiembre - 13 de octubre del 2024
RESPONSABLE	Valentina Bermejo - Nutricionista Dietista
1. OBJETIVO	Garantizar la correcta alimentacion y el estado nutricional de los adultos mayores del centro vida oriente.
2. ALCANCE	Entrega de la canasta basica de servicios en los centros vida.
3. META	Cumplir con el 100% de la oferta de canasta basica de servicios definida por la ley 1276 del 2009 para los centros vida

4. CRONOGRAMA

ACTIVIDAD	ENTREGABLE	PERIODICIDAD		DÍAS/MES 14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	% CUMPLIMIENTO Actividad / Fase	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
REALIZAR TAMIZAJE NUTRICIONAL A USUARIOS NUEVOS DEL CENTRO VIDA ORIENTE	FORMATO DE TAMIZAJE MNA NUTRITION Y REGISTRO FOTOGRAFICO.	AL MOMENTO DE INGRESAR EL USUARIO AL CENTRO VIDA	P*																							1							100%	VALENTINA BERMEJO	
			E*																							1									
REALIZAR EVALUACION NUTRICIONAL AL 100% DE USUARIOS DEL CENTRO VIDA ORIENTE	FORMATO DE EVALUACION NUTRI	3 MESES	P*																							1		1					100%	VALENTINA BERMEJO	
			E*																							1		1							
SOLICITAR ATENCION NUTRICIONAL POR LA EPS DEL AM EN LOS CASOS DE MALNUTRICION.	BITACORA DE ATENCION NUTRICIONAL.	MES	P*					1																									100%	VALENTINA BERMEJO	
			E*					1																											
CAPACITACION EN TEMAS NUTRICIONALES DIRIGIDA A ADULTOS MAYORES DEL CENTRO VIDA ORIENTE	ACTA	MES	P*														1																100%	VALENTINA BERMEJO	
			E*														1																		
CAPACITACION DIRIGIDA A MANIPULADORES DE ALIMENTOS DEL CENTRO VIDA ORIENTE	ACTA	MES	P*																				1										100%	VALENTINA BERMEJO	
			E*																				1												
SEGUIMIENTO DE CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRON	REGISTRO FOTOGRADICO ALIMENTANCION ENTREGADA A USUARIOS DEL CVO	DIA	P*			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1	96%	VALENTINA BERMEJO	
			E*			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1		1		
CAPACITACION DIRIGIDA A TALENTO HUMANO DEL CENTRO VIDA ORIENTE	ACTA	MES	P*												1																		100%	VALENTINA BERMEJO	
			E*												1																				
BRINDAR SEGUIMIENTO AL PSB Y BPM POR MEDIO DE FORMATOS DE SEGUIMIENTO	ACTA	MES	P*																		1								1				100%	VALENTINA BERMEJO	
			E*																		1								1						
ACOMPAÑAMIENTO AL COMEDOR EN DIFERENTES TIEMPOS DE COMIDA	BITACORA	SEMANAL	P*					1							1						1													VALENTINA BERMEJO	
			E*					1							1						1														
DIETA INDIVIDUALIZADA DIRIGIDA A ADULTOS MAYORES DEL CENTRO VIDA ORIENTE.	ACTA	MES	P*														1										1						100%	VALENTINA BERMEJO	
			E*														1										1								
Total Programado				0	0	1	1	3	1	1	1	0	1	1	3	1	3	1	0	1	1	1	3	1	2	1	0	4	1	3	1	1	1	0	39		
Total Ejecutado				0	0	1	1	3	1	1	1	0	1	1	3	1	3	1	0	1	1	1	3	1	2	1	0	4	1	3	1	0	1	0	38		
Porcentaje de ejecución mensual				####	###	###	###	###	###	###	####	###	100%	100%	###	####	####	100%	###	###	###	###	###	100%	###	###	####	100%	###	100%	###	0%	###	####	97%		

P*= Programado
E*= Ejecutado