Justificación del Proyecto

El Hogar del Anciano de Calarcá, con más de 50 años de trayectoria, se ha dedicado a brindar atención y cuidado a adultos mayores en situación de vulnerabilidad. Sin embargo, las necesidades de esta población son cada vez mayores y complejas. Es fundamental garantizar que los residentes reciban una atención integral, una alimentación adecuada y un cuidado personal de calidad, que les permita vivir con dignidad y bienestar. Este proyecto busca fortalecer los servicios del hogar, asegurando que los 32 abuelitos reciban la atención y el cuidado que merecen en esta etapa de sus vidas.

Misión

Brindar un hogar digno y cálido a los adultos mayores del Hogar del Anciano de Calarcá, donde encuentren atención integral, respeto y bienestar emocional. Nos esforzamos por crear un ambiente familiar que promueva su autonomía, participación y felicidad en esta etapa de sus vidas, garantizando una alimentación sana y un cuidado personal de alta calidad.

Objetivos Generales

- Mejorar la calidad de vida de los 32 adultos mayores residentes, proporcionándoles una atención integral que cubra sus necesidades físicas, emocionales y sociales.
- Garantizar una alimentación sana y equilibrada, adaptada a las necesidades nutricionales de cada residente.
- Fomentar un ambiente de respeto, cariño y convivencia armónica entre los residentes, el personal y los visitantes.
- Asegurar un cuidado personal de alta calidad y compromiso, brindado por profesionales capacitados.

Objetivos Específicos

- Implementar un programa de actividades recreativas, culturales y de estimulación cognitiva para promover el envejecimiento activo y saludable.
- Fortalecer el equipo de trabajo con personal capacitado y comprometido en la atención integral de los adultos mayores, incluyendo profesionales de la salud, cuidadores y personal de cocina.
- Establecer un menú semanal balanceado y variado, elaborado con ingredientes frescos y de calidad, que satisfaga las necesidades nutricionales de cada residente.
- Garantizar la higiene y el cuidado personal de cada residente, incluyendo el aseo diario, el cuidado de la piel y el cabello, y la atención a sus necesidades individuales.
- Implementar un sistema de seguimiento y evaluación de la calidad de los servicios prestados, incluyendo la atención, la alimentación y el cuidado personal, para asegurar la mejora continua.
- Promover la participación de las familias en la vida del Hogar del Anciano, fomentando la comunicación y el apoyo mutuo.
- Establecer alianzas con entidades públicas y privadas para ampliar los servicios y recursos disponibles para los residentes, incluyendo la atención médica y la provisión de alimentos.
- Garantizar la seguridad de los 32 abuelitos a través de la capacitación del personal en primeros auxilios, prevención de riesgos y manejo de situaciones de emergencia.

Valores

- Respeto: Reconocemos la dignidad y los derechos de cada adulto mayor.
- Compasión: Brindamos atención con calidez humana y empatía.
- Compromiso: Nos esforzamos por ofrecer servicios de calidad y excelencia.
- Transparencia: Gestionamos los recursos de manera responsable y honesta.
- Trabajo en equipo: Fomentamos la colaboración y el apoyo mutuo entre el personal y los voluntarios.

Hogar del Anciano

Personería Jurídica No. O.J. 058 de 1967

NIT. 890.002.468

Calarcá Mayo 28 de 2025

SEÑORES
SECRETARIA DE SERVICIOS SOCIALES Y SALUD
CALARCA

REFRERENCIA: Plan de Inversión Estampilla Municipal Pro Adulto Mayor vigencia 2025

Cordial saludo

Remito a ustedes el Plan de Inversión que se ejecutara con recursos de la Estampilla Municipal Pro adulto Mayor vigencia 2025, que próximamente será entregada a nuestra entidad para beneficiar a 32 adultos mayores residentes.

Atentamente,

MARTHA CECILIA CIFUENTES NARANJO
DIRECTORA REPRESENTANTE LEGAL
HOGAR DEL ANCIANO

CANTIDAD	PERSONAL	DIAS	SALARIO MENSUAL	COSTO TOTAL	TOTAL NOMINA
1	*DIRECTOR ADMINISTRATIVO V/R MES*	114	$ 4.700.000	$ 17.860.000	$ 93.860.000
1	DIRECTOR OPERATIVO GERONTOLOGO	114	$ 4.000.000	$ 15.200.000	
1	*AUXILIAR ADMINISTRATIVO*	114	$ 3.400.000	$ 12.920.000	
1	AUXILIAR DE ENFERMERIA	114	$ 3.000.000	$ 11.400.000	
2	AUXILIARES DE OFICIOS GENERALES	114	$ 2.400.000	$ 18.240.000	
2	AUXILIARES MANIPULACION DE ALIMENTOS	114	$ 2.400.000	$ 18.240.000	
CANTIDAD	ALIMENTACION 32 USUARIOS	DIAS		COSTO TOTAL	TOTAL ALIMENTACION
1	*DESAYUNO*	114	$ 7.300	$ 26.630.400	$ 160.147.200
1	MEDIAS NUEVE	114	$ 7.300	$ 26.630.400	
1	*ALMUERZO*	114	$ 11.000	$ 40.128.000	
1	REFRIJERIO	114	$ 7.300	$ 26.630.400	
1	CENA	114	$ 11.000	$ 40.128.000	
	Nota: de acuerdo a la minuta y la variabilidad de la canasta familiar en el mercado.				
CANTIDAD	SERVICIOS PUBLICOS	DIAS		COSTO TOTAL	TOTAL SERVICIOS
1	GAS NATURAL	114	595000	2261000	$ 16.587.740
1	ENERGIA	114	1145000	4351000	
1	AGUA	114	2490000	9462000	
1	SERVICIO DE INTERNET	114	135.195	513740	
SUMAS IGUALES VALOR TOTAL RECURSO ESTAMPILLA MUNIICPAL					$ 270.594.940

MARTHA CECILIA CIFUENTES NARANJO
DIRECTORA REPRESENTANTE LEGAL
HOGAR DEL ANCIANO

Minuta Patrón 1				
Lunes				
TIEMPO DE COMIDA	**TIPO DE PREPARACION**	**NOMBRE DE PREPARACION**	**INGREDIENTES**	**OBSERVACIONES**
DESAYUNO	Bebida	Chocolate	Panela y chocolate	
	Proteína	Huevo frito o revuelto	Huevo aceite o mantequilla sal y aliños	
	Energético	Arepa y Galleta	Maíz-Galleta	
MEDIAS NUEVES	Bebida colada o fruta	Colada en leche	Harina o bienestarina leche o azúcar	
ALMUERZO	Sopa	Frijoles con plátano	Frijoles plátanos sal aceite y aliños	El plátano puede ser reemplazado por papa- sidra – col o repollo
	Seco Energético proteína y Verdura Bebida	Arroz Carne asada o albóndigas tajadas de maduros o papa cebolla de huevo blanca o morada - rábano picado Jugo de frutas o limonada	Arroz- aceite- sal carne aliños plátano maduro o papa Cebolla de huevo o morada- o rábanos Frutas Naranja mora limón etc. Azúcar o panela	La preparación de la carne puede ser en albóndiga
REGRIFERIO	Bebida Energético	Café en leche o chocolate Galletas	Panela o azúcar chocolate o café Panela o azúcar	
COMIDA	Sopa	De harina o avena	Harina aceite sal y aliños	
	Seco Energético Proteína Verduras Bebida	Arroz Carne o pollo Remolacha Aguade panela o con leche	Arroz- aliño-sal- aceite Pechuga de pollo o carne o atún Remolacha vinagre sal Panela leche	

MARTHA CECILIA CIFUENTES NARANJO
DIRECTORA ADMNSITRATIVO - REPRESENTANTE LEGAL
HOGAR DEL ANCIANO

Minuta Patrón 2				
MARTES				
TIEMPO DE COMIDA	**TIPO DE PREPARACION**	**NOMBRE DE PREPARACION**	**INGREDIENTES**	**OBSERVACIONES**
DESAYUNO	Bebida	Chocolate	Panela chocolate O Cocoa	
	Proteína Energético	Caldo de viseras de pollo o carne molida Arepa y Galleta o pan	Sal-Aceite aliños viseras o carne Maíz-Galleta o pan	
MEDIAS NUEVES	Bebida colada	Colada de avena o vita plátano en leche	Vita plátano leche panela o azúcar	
ALMUERZO	Sopa	De pastas	Aliños aceite sustancia de pollo papa	
	Seco Energético proteína Leguminosa Verdura Bebida	Arroz Huevo Lentejas Pepino Jugo de fruta	Arroz- aceite- sal – aliños Huevo Lentejas Pepino –Vinagre Azúcar naranja tomate o mora etc.	
REGRIFERIO	Bebida	Leche Bocadillos o cuca o banano	Leche bocadillo banano o cuca o galleta	
COMIDA	Sopa	Crema de harina Santa Rita	Harina aceite sal y aliños	
	Seco Energético Proteína Verduras Principio Bebida	Arroz atún Zanahoria o tomate Pasta sudada Agua de panela	Arroz- aliño-sal- aceite Atún Zanahoria o tomate Espagueti o conchita Panela y canela	

MARTHA CECILIA CIFUENTES NARANJO
DIRECTORA ADMNSITRATIVO - REPRESENTANTE LEGAL
HOGAR DEL ANCIANO

Minuta Patrón 3				
MIERCOLES				
TIEMPO DE COMIDA	**TIPO DE PREPARACION**	**NOMBRE DE PREPARACION**	**INGREDIENTES**	**OBSERVACIONES**
DESAYUNO	Bebida	Chocolate	Panela y chocolate	
	Proteína Energético	Huevo frito o tibio Arepa y Galleta	Huevo y sal Arepa y galleta	
MEDIAS NUEVES	Bebida o fruta	Avena en leche o fruta	Harina azúcar y leche o fruta Mango o Mora	
ALMUERZO	Sopa	Sancocho	Plátano yuca papa aliños aceite	
	Seco Energético proteína Verdura Bebida	 Arroz Carne o pollo en salsa Repollo Zanahoria y tomate Banano o aguacate Jugo de fruta	 Arroz- aceite- sal – aliños Carne o pollo Repollo zanahoria tomate sal y vinagre Banano o aguacate Mora o Maracuyá	
REGRIFERIO	Bebida Energético	Mazamorra Bocadillo o dulce	Maíz y leche bocadillo o dulce	El dulce puede ser de plátano colado arequipe etc
COMIDA	Sopa	Crema de tomate o zanahoria	Harina aliños sal aceite tomate o zanahoria	
	Seco Energético Proteína Verduras	Sudado: Arroz Carne yuca papa aceite aliños Remolacha	 Arroz- aliño-sal- aceite Carne yuca papa aceite aliños Remolacha y vinagre	La carne puede ser reemplazada por pollo o hígado
	Bebida	Agua de panela con canela	Panela y canela	

MARTHA CECILIA CIFUENTES NARANJO
DIRECTORA ADMNSITRATIVO - REPRESENTANTE LEGAL
HOGAR DEL ANCIANO

Minuta Patrón 4				
JUEVES				
TIEMPO DE COMIDA	**TIPO DE PREPARACION**	**NOMBRE DE PREPARACION**	**INGREDIENTES**	**OBSERVACIONES**
DESAYUNO	Bebida	Chocolate	Panela y chocolate	Varias veces al mes se les da morcilla con papa salada O sándwich
	Proteína Energético	Queso Pan y Galleta	Queso mantequilla Pan y galleta	
MEDIAS NUEVES	Bebida o fruta	Avena con leche	Avena azúcar y leche aliños	
ALMUERZO	Sopa	Cuchuco	Cuchuco papa aliños aceite sal	
	Seco Energético proteína Leguminosa Verdura Bebida	Arroz Callo o hígado o morcilla Frijol sudado Zanahoria Jugo Mango u otro	Arroz- aceite- sal – aliños Hígado callo- o morcilla Frijol sal aceite Zanahoria Vinagre Mango u otra f ruta	
REGRIFERIO	Bebida Energético	Chocolate en leche pan o tostada	Chocolate panela leche canela tostada o pan	
COMIDA	Sopa	Arroz papa y zanahoria	Aceite arroz sal aliños y zanahoria	
	Seco Energético Proteína Verduras	Arroz Carne desmechada Remolacha zanahoria con mayonesa	Arroz- aliño-sal- aceite Carne aliños Remolacha zanahoria Mayonesa	
	Bebida	Agua de panela	Panela	

MARTHA CECILIA CIFUENTES NARANJO
DIRECTORA ADMNSITRATIVO - REPRESENTANTE LEGAL
HOGAR DEL ANCIANO

Minuta Patrón 5				
VIERNES				
TIEMPO DE COMIDA	**TIPO DE PREPARACION**	**NOMBRE DE PREPARACION**	**INGREDIENTES**	**OBSERVACIONES**
DESAYUNO	Bebida	Chocolate	Panela o azúcar chocolate	
	Proteína Energético	Huevos pericos Arepa – Galleta	Huevos aceite sal aliños Maíz galleta maiz	
MEDIAS NUEVES	Colada	Colada de avena o harina trigo	Azúcar harina leche	
ALMUERZO	Sopa	Sopa de verduras	Zanahoria arveja habichuela papa aliños arracha sal	
	Seco Energético Leguminosa o pasta proteína Verdura Bebida	Arroz espagueti sardina o atún pepino Jugo Mango tomate u otro	Arroz- aceite- sal – aliños espagueti sardina o atún pepino u otra verdura Tomate u otra f ruta	
REGRIFERIO	Bebida Energético	leche Banano-cuca o gelatina	Viseras-papa-sal aceite aliños	
COMIDA	Sopa	Consomé de menudencias	Pasta de sopa aceite papa aliños – sal	
	Seco Energético Proteína Verduras	Arroz Carne molida O desmechada Habichuela tomate	Arroz- aliño-sal- aceite Carne aliños Habichuela tomate aliños	
	Bebida	Agua de panela	Panela	

MARTHA CECILIA CIFUENTES NARANJO
DIRECTORA ADMNSITRATIVO - REPRESENTANTE LEGAL
HOGAR DEL ANCIANO

Minuta Patrón 6				
DOMINGO				
TIEMPO DE COMIDA	**TIPO DE PREPARACION**	**NOMBRE DE PREPARACION**	**INGREDIENTES**	**OBSERVACIONES**
DESAYUNO	Bebida	Chocolate	Panela o azúcar chocolate	
	Proteína Energético	Caldo de verduras o alas Arepa – Galleta	Aliños, alas o verduras aceite sal Maíz galleta o pan	
MEDIAS NUEVES	Bebida	Colada de harina en leche	Harina- Leche Panela o azúcar	
ALMUERZO	Sopa	Frijoles con plátano u otro	Frijoles plátano- aceite sal- aliños	
	Seco Energético Proteína Tajada Verdura Bebida	Arroz Carne asada Cebolla de huevo Jugo Tomate u otra fruta	Arroz- aceite- sal – aliños Carne Plátano maduro Cebolla de huevo Tomate- mango- mora u otro	
REGRIFERIO	Bebida	Café en leche tostada o pan	Café en leche tostada o pan	
COMIDA	Sopa	De pasta	Pasta de sopa aceite papa aliños – sal	
	Seco Energético Proteína Verduras	Arroz Huevo tibio Habichuela sudada zanahoria	Arroz- aliño-sal- aceite Huevo Habichuela aliños sal aceite zanahoria	
	Bebida	Agua de panela	Panela	

MARTHA CECILIA CIFUENTES NARANJO
DIRECTORA ADMNSITRATIVO - REPRESENTANTE LEGAL
HOGAR DEL ANCIANO

Minuta Patrón 7				
DOMINGO				
TIEMPO DE COMIDA	**TIPO DE PREPARACION**	**NOMBRE DE PREPARACION**	**INGREDIENTES**	**OBSERVACIONES**
DESAYUNO	Bebida	Chocolate	Panela o azúcar chocolate	En Varias ocasiones se reemplaza por Morcilla y papa
	Proteína Energético	Queso Pan – Galleta	Guiso Pan Galleta Mantequilla	
MEDIAS NUEVES	Bebida	Colada de harina en leche	Harina- Leche Panela o azúcar	
ALMUERZO	Sopa	Sancocho	Plátano- yuca- papa- sal. Aceite- aliños	
	Seco Energético Proteína Verdura Bebida	 Arroz Carne o pollo ensalada Ensalada de repollo- zanahoria Jugo de frutas	 Arroz- aceite- sal – aliños Carne o pollo sal- aliños- aceite Repollo- Zanahoria Tomate- vinagre Azúcar mango o lulo	
REGRIFERIO	Bebida	Mazamorra en leche Bocadillo o dulce	Maíz- leche Bocadillo u otro dulce	
COMIDA	Sopa	Crema de verdura	Harina- verdura varia- aceite- sal- aliños	
	Seco Energético Proteína	 Arroz Carne sudada con papa y yuca	 Arroz- aliño-sal- aceite Carne sal aceite aliños-papa y yuca	
	Bebida	 Agua de panela	Panela	

MARTHA CECILIA CIFUENTES NARANJO
DIRECTORA ADMNSITRATIVO - REPRESENTANTE LEGAL
HOGAR DEL ANCIANO