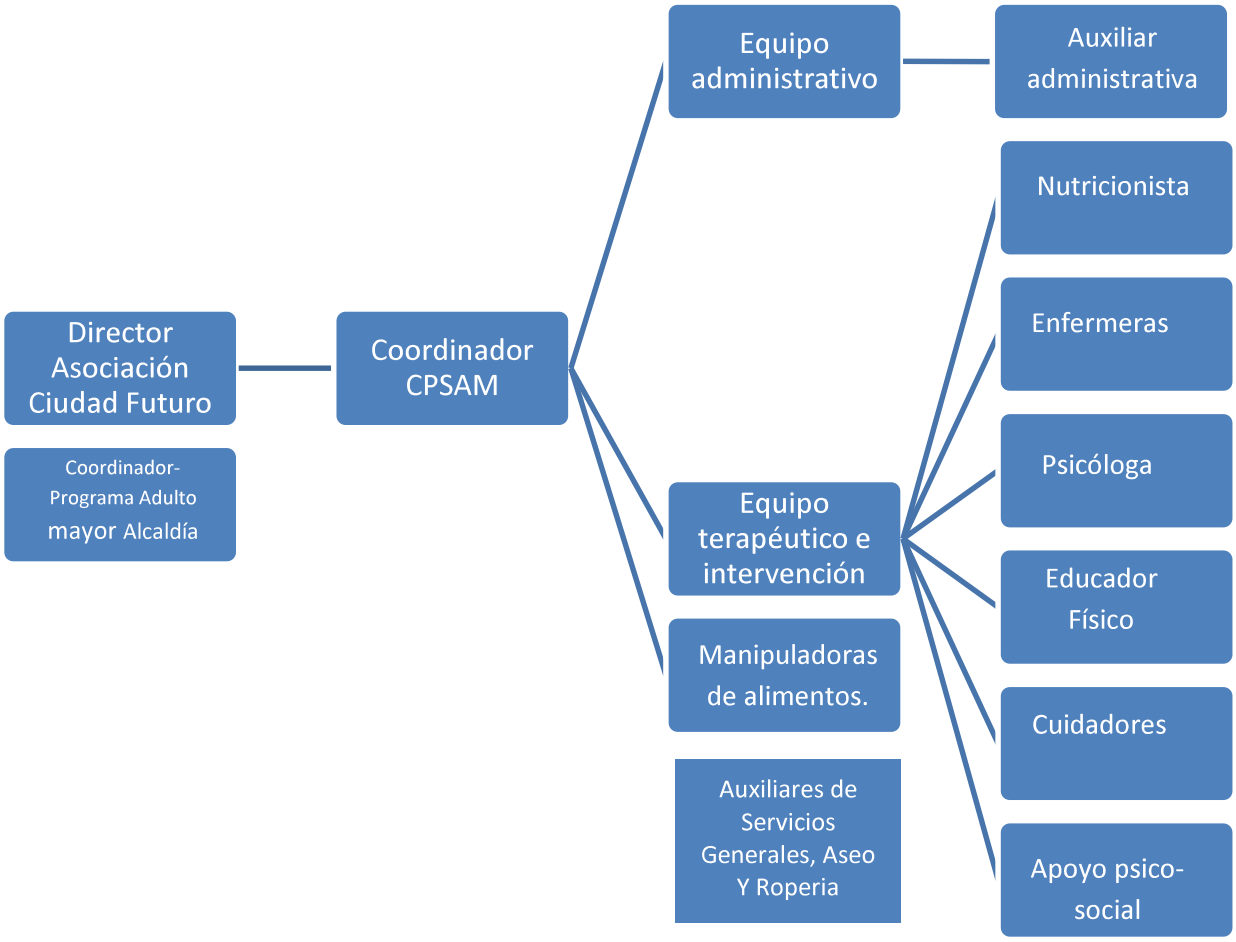
1. ESTRUCTURA EQUIPO DE TRABAJO



1.1 ESTRUCTURA ORGÁNICA

GRUPO INTERDISCIPLINARIO

FUNCIONES DEL COORDINADOR Es el encargado de dirigir y ordenar al grupo de colaboradores encargándoles así sus diferentes funciones de acuerdo a los perfiles ya establecidos dentro del Centro Vida. Este también debe manejar un alto liderazgo dentro de estos, demostrando como desarrollar su personalidad y habilidades para poder así trabajar por medio de la gente y cumplir con los objetivos ya planteados. Maneja un grado de responsabilidad debido a que debe de planificar dentro del Centro y coordinar en el tiempo establecido los recursos disponibles (actuales y futuros; materiales, humanos e intangibles). También debe hacerse encargado de saber distribuir la información que se recibe de los familiares que llevan a los adultos como por ejemplo; cuál es su estado de salud actual, pues de este depende el cuidado especial que va al llevar el paciente de quienes los atenderán por otros miembros del Centro.

FUNCIONES DEL PSICÓLOGO

Diagnostica al paciente para poder así clasificarlo en que categoría especifica de problemas psicológicas se encuentra como es por esto que ayuda a diagnosticar la conducta del adulto para poder así hacer el debido procedimiento de rehabilitación y tratamiento de las alteraciones existentes, evalúan de donde viene el problema, y adaptan a los familiares asimilar el grado de salud mental en el que se encuentra los adultos, ayudándolos de tal manera en cómo tratar a su familiar interno, en cómo puede ayudar a que este no siga desarrollando el problema presente. De ser necesario realizar consultas de atención y evaluación psicológica documentada a los adultos mayores, quienes de acuerdo a su determinación requieran de una atención de mayor complejidad, deberán ser remitidos a las entidades de la seguridad social para una atención más específica. Garantizar acciones que desarrollen la autoestima y favorezcan un estado psicoactivo adecuado, que permita retrasar la institucionalización definitiva no deseada de los AM. Establecer técnicas educativas destinadas a fomentar estilos de vida más sanos, y a disminuir malos hábitos abuso de alcohol y sustancias psicoactivas. Desarrollar talleres con los AM en diferentes temas de su interés en favor de una buena salud mental, Realiza talleres de asesoría y orientación al grupo familiar y/o cuidadores de los adultos mayores, en temas de interés que contribuyan y conlleven a gozar de una buena salud mental en los adultos mayores.

FUNCIONES DEL NUTRICIONISTA

Elabora e implementa una minuta patrón de alimentación que asegure la ingesta necesaria, a nivel proteico - calórico y de micronutrientes que garanticen buenas condiciones de salud para el adulto mayor, de acuerdo con los menús que de manera especial para los requerimientos de esta población, Realiza valoración y seguimiento periódico a los adultos mayores del programa, documentando sus necesidades y recomendaciones, realiza talleres educativos a los adultos mayores sus familias y/o cuidadores en temas y hábitos saludables de alimentación de su interés. Capacita al equipo interdisciplinario y en especial al personal encargado de la manipulación y preparación de los alimentos en buenas prácticas de higiene, desinfección, conservación y preparación de los alimentos.

FUNCIONES AUXILIARES DE ENFERMERIA Y CUIDADORES

Desarrolla talleres educativos que contemplen la promoción de la salud y la prevención de la enfermedad en temas relacionados como: nutrición, deberes y derechos en salud, hábitos y estilos de vida saludables, signos y síntomas de alarma, enfermedades crónicas (hipertensión, diabetes, enfermedad renal crónica, enfermedad pulmonar obstructiva crónica), aprovechamiento del tiempo libre, salud mental, educación a cuidadores, salud sexual, higiene y condiciones saludables). De acuerdo con las características del grupo etario (adulto mayor), realizar actividades que conlleven a la prevención de enfermedades, detección oportuna de patologías, remisión oportuna y vigilancia de casos que así lo requieran.

Determina cumplimiento de metas y verificación de las mismas, para usuarios con patologías crónicas o no controladas que requieran gestión del riesgo en salud. Realizar gestión y coordinación intersectorial para la atención psicosocial de los adultos mayores que requieran atención especial. Desarrolla actividades de demanda inducida y gestión del riesgo a los programas de protección específica y detección temprana de acuerdo a condiciones de salud y grupo etario y afiliación al sistema general de seguridad social en salud en cumplimiento a la resolución 412 del 2000.

Realiza Seguimiento de la adherencia al tratamiento, durante el tiempo de permanecía en el centro. Establece, retroalimenta y custodia las historias clínicas de los adultos mayores usuarios del centro de acuerdo a lo estipulado en la resolución 1995 de 1999.
Coordina y programa las celebraciones y campañas del calendario de salud pública colombiano, enfocadas a las condiciones de usuarios del centro vida. Verifica y coordina acciones que conlleven a adherencia al tratamiento médico de los usuarios de Centro Vida, de acuerdo a sus patologías adquiridas.

FUNCIONES LICENCIADO EN EDUCACIÓN FÍSICA
Docente capacitado para identificar dentro de una población sus habilidades y capacidades motrices, para proyectar así, el desarrollo de procesos formativos.
Líder que planea, ejecuta y evalúa actividades de educación física, recreación, deporte y actividad física para la salud en diferentes niveles.
Competente para desarrollar planes enfocados a la prescripción del ejercicio a nivel preventivo, regenerativo y de mantenimiento. Diseñador de programas que conlleven estrategias para el aprovechamiento del tiempo libre a una población determinada. Capacitado para el desarrollo de propuestas metodológicas que intervengan en procesos relacionados con adultos mayores. Investigador de las nuevas conductas sociales desde diferentes enfoques teóricos, potencializando el análisis de las relaciones sociales, la estructura de la sociedad, la dinámica y la acción social.

FUNCIONES DE PERSONAL DE APOYO PSICO-SOCIAL
Talleres de capacitación en manualidades y artesanías en diferentes técnicas elaborados por los adultos mayores, direccionados a la actividad productiva para su comercialización, y que contribuyan a la recuperación de habilidades y destrezas disminuidas.
Realiza como mínimo una muestra o exposición para la exhibición de los proyectos elaborados por los adultos mayores del programa, antes de la finalización del contrato.

FUNCIONES MANIPULADORA DE ALIMENTOS
Aplica técnicas de asepsia, velando por las diferentes áreas de la concina, higiene personal, lavado de manos, de, utensilios, vajilla, equipos al inicio y terminación de la jornada.
Preserva por la conservación y manejo de los productos susceptibles a contaminar (carne, res, pollo, pescado, quesos etc) garantizando su conservación (congelación, refrigeración, medio ambiente, protegidos y separados para evitar la contaminación cruzada).
Lava los alimentos o materias primas como carne, verdura, hortalizas, y productos de pesca con la suficiente agua limpia antes de su preparación, realiza operaciones de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies que entren en contacto con los alimentos a través de métodos adecuados (químicos y físicos), recepciona los alimentos perecederos y no perecederos en óptimas condiciones de conservación necesarios para la preparación diaria de las raciones.
Informarse a través de la Minuta Semanal y/o diaria, acerca de las preparaciones que se realizaran durante el período, con el objeto de adelantar algunas operaciones de limpieza o corte. Selección, corte de los distintos alimentos, así mismo la refrigeración y esterilización indicada para las distintas preparaciones diarias. Sabe preparar regímenes que se requieren habitualmente (Hipocalórico, hipercalórico, Liviano con o sin sal, o liviano en azucares). Conoce e interpreta el Cálculo de Ingredientes diario de cada preparación. Prepara la alimentación, indicada y programada por el profesional en nutrición. Realiza las operaciones definitivas o de cocción de alimentos, considerando los tiempos establecidos para cada uno de ellos. Conocer y servir las porciones de acuerdo a indicaciones del nutricionista. Conoce y realizar las operaciones de limpieza, desinfección. Garantiza que no exista presencia de animales domésticos o personal

diferente, Tiene conocimiento de los inventarios de loza, utensilios de cocina y equipos al servicio así como participar en el levantamiento de inventarios regulares. Realiza un aseo general del recinto y de los equipos (nevera, estufa, pisos paredes entre otros), mínimo una vez por semana, maneja adecuadamente, con rapidez, concentración y eficiencia, distintos equipos y utensilios para cortar, trozar, moler, licuar, etc. velar por el cuidado de los equipos manuales, mecánicos y eléctricos usados en la preparación de alimentos, y mantener los mismos en correcto estado de funcionamiento. Preserva por que los alimentos entregados se realicen durante los horarios establecidos desayuno 9:30 a 10:00 am almuerzo de 1:00 a 1:30 pm horario que deberá cumplirse de lunes a viernes. Dar un buen manejo a los residuos líquidos y sólidos (dentro del recinto) que no represente riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies que estén en contacto con estos. Cumplir con las normas vigentes sobre prevención de riesgos de accidentes y enfermedades laborales.

FUNCIONES AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES, ASEO Y ROPERIA

Limpieza diaria de aseo en áreas comunes:
Andenes, pasillos de entrada al centro, y corredores, patios y andenes
Limpieza y desinfección del área de comedor y enfermería.
Limpieza y desinfección de baños, papeleras y lavamanos a mañana y tarde o cuantas veces sea necesario.
Lavado mensual de paredes y cristales de las diferentes ventanas y puertas del centro.
Suministro de papel higiénico a los baños.
Cambio de toallas y lavado permanente de las mismas.
Limpieza y aseo de las diferentes oficinas y recintos del centro.
Limpieza y disección diaria de (traperos escobas).
Lavado semanal de recipientes de basura.
Recolección diaria de residuos (basuras), para su disposición final y oportuna en los días y horas establecidos para su recolección.
Regada y mantenimiento de las plantas ornamentales del centro.
Velar y garantizar que los productos químicos utilizados (desinfectantes detergentes, plaguicidas) se encuentren rotulados ya en un sitio.



Eduin Leonardo López Quiceno

Directora Centro de Bienestar La Bananera